



HAND BLENDER SET SSMS 600 E6

(DK)

STAVBLENDERSÆT

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

STAAFMIXER

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

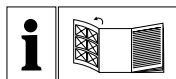
MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung



DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

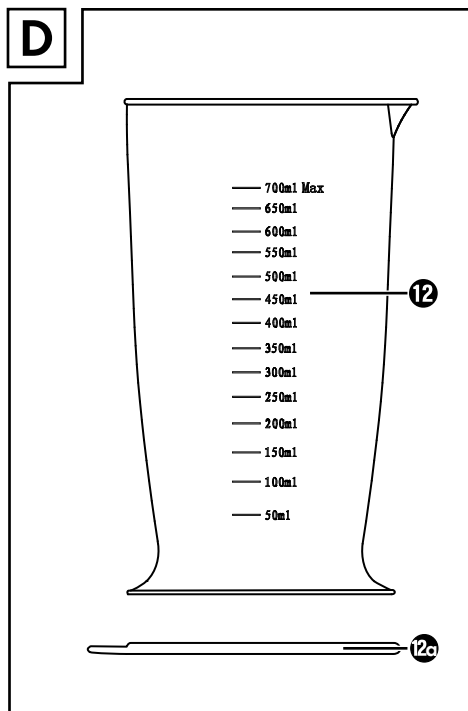
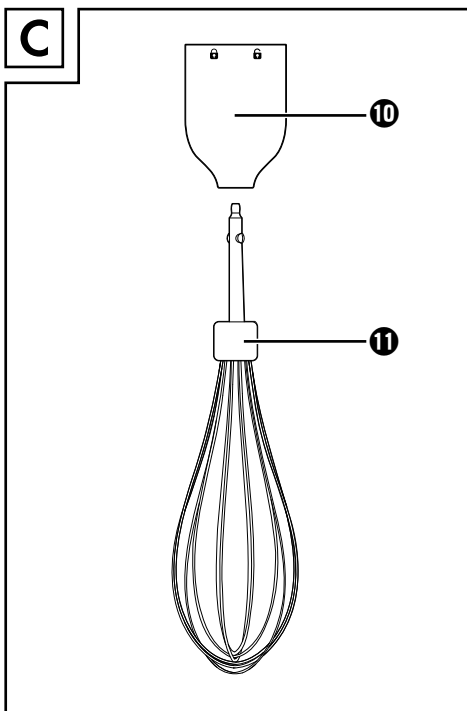
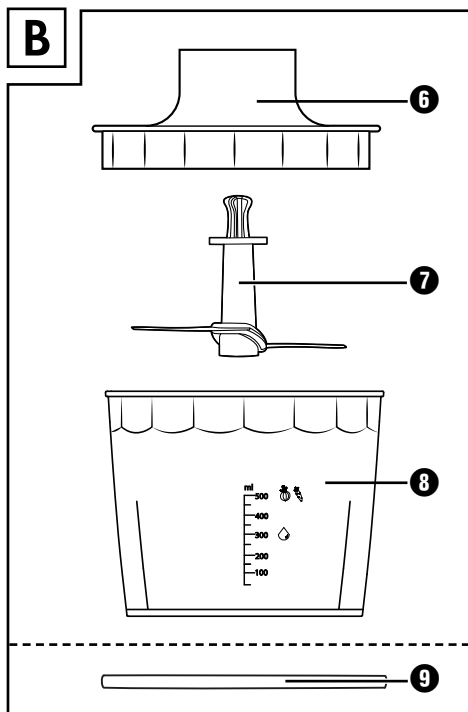
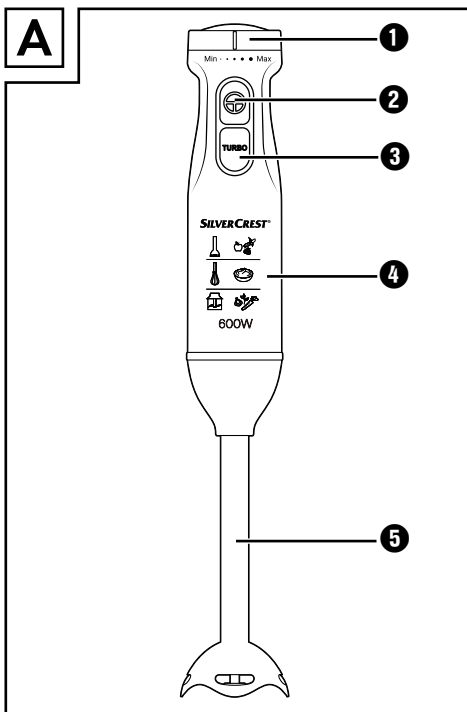
NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	21
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	41
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	61



Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Anvendelsesområde	2
Medfølger ved køb	3
Bortskaffelse af emballagen	3
Beskrivelse af stavblenderen/tilbehøret	4
Tekniske data	4
Sikkerhedsanvisninger	5
Anvendelse	7
Montering	8
Montering af stavblenderen	8
Montering af piskeriset	8
Samling af hakkeren	9
Betjening	10
Betjening af stavblender og piskeris	10
Betjening af hakkeren	11
Rengøring	12
Bortskaffelse af stavblenderen	13
Garanti for Kompernass Handels GmbH	13
Service	15
Importør	15
Opskrifter	16
Cremet grøntsagssuppe	16
Græskarsuppe	17
Søde marmelade	18
Choko-creme	19
Mayonnaise	19

Indledning

Til lykke med købet af din nye elartikel.

Dermed har du valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad også vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Anvendelsesområde

Stavblendesættet er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer i små mængder. Det er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Stavblendesættet er ikke beregnet til erhvervmæssig anvendelse.

ADVARSEL

Fare på grund af anvendelse uden for anvendelsesområdet!

Der kan være farer forbundet med stavblenderen, hvis den anvendes til områder, den ikke er beregnet til.

- Brug kun stavblenderen til det anvendelsesområde, den er beregnet til.
- Følg fremgangsmåden, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

BEMÆRK

- Krav af enhver art i forbindelse med skader på grund af anvendelse uden for anvendelsesområdet, forkert udførte reparationer og ændringer eller brug af reservedele, som ikke er tilladt, er udelukkede. Ejeren bærer alene risikoen.

Medfølger ved køb

Stavblenderen leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Stavblendesæt
- Målebæger med kombineret låg/fod
- Piskeris
- Hakker (kniv og skål med låg)
- Betjeningsvejledning

- 1) Tag alle stavblenderens dele og betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern alt emballeringsmaterialet.
- 3) Rengør alle apparatets dele som beskrevet i kapitlet „Rengøring“.

BEMÆRK

- ▶ Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Hvis der mangler dele, eller hvis delene er beskadigede på grund af mangelfuld emballering eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:

- 1 – 7: Plast,
- 20 – 22: Papir og pap,
- 80 – 98: Kompositmaterialer.

BEMÆRK

- ▶ Opbevar den originale emballage i løbet af stavblenderens garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke stavblenderen ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

Beskrivelse af stavblenderen/tilbehøret

Figur A (stavblender):

- ❶ Hastighedsindstilling
- ❷ Kontakt  (normal hastighed)
- ❸ Turbokontakt (høj hastighed)
- ❹ Motordel
- ❺ Stavblender

Figur B (hakker):

- ❻ Låg til skålen
- ❼ Kniv
- ❽ Skål
- ❾ Låg
- ❿ Piskerisholder
- ⓫ Piskeris

Figur D (tilbehør):

- ❿ Målebæger (med kombineret låg/fod )

Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~ (vekselstrøm), 50 - 60 Hz
Nominel effekt	600 W
Beskyttelsesklasse	II /  (dobbeltisolering)
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er levedsmiddelægte.

Målebæger ❿

Volumen	930 ml
Skala til afmåling	700 ml
Maks. påfyldningsmængde til bearbejdning	300 ml

Skål 8	
Volumen	1 000 ml
Maks. påfyldningsmængde til bearbejdning	Fødevarer op til 500 ml-markeringen 
	Væske op til 300 ml-markeringen 

Vi anbefaler følgende driftstider:

Lad stavblenderen **5** afkøle ca. 2 minutter efter 1 minuts drift.

Lad hakkeren afkøle ca. 2 minutter efter 1 minuts drift.

Lad piskeriset **11** afkøle ca. 10 minutter efter 3 minutters drift.

Hvis disse driftstider overskrides, kan produktet beskadiges på grund af overophedning!

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Slut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret stikkontakt med en spænding på 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz an.
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten ved driftsfejl, og før du rengør produktet.
- ▶ Apparatet må ikke udsættes for fugt og ikke bruges udendørs.
- ▶ Hvis der kommer væske ind i kabinettet, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten, og få produktet repareret af en autoriseret reparatør.
- ▶ Træk altid ledningen ud af stikkontakten ved at holde på stikket og ikke ved at trække i selve ledningen.
- ▶ Ledningen må aldrig knækkes eller mases og heller ikke lægges, så man kan træde på den eller snuble over den.
- ▶ Hvis strømstikket eller ledningen er beskadiget, skal det/den straks udskiftes af en autoriseret reparatør, af kundeservice eller af en tilsvarende kvalificeret person, så farlige situationer undgås.

FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
 - ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
 - ▶ Kabinettet til motordelen må ikke åbnes. Hvis du gør det, er produktet ikke sikkert, og garantien bortfalder.
-  Stavblenderens motordel må aldrig lægges ned i væske, og der må ikke komme væske ind i motordelens hus.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal stavblenderen slukkes og kobles fra lysnettet.
- ▶ Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader!
- ▶ Afbryd altid produktet fra strømnettet ...
 - ... hvis produktet ikke er under opsyn,
 - ... hvis du vil rengøre produktet,
 - ... hvis produktet skal samles eller skilles ad.
- ▶ Hvis du bruger produktet til purering af varme fødevarer i en gryde, skal du tage gryden af kogepladen og sørge for, at væsken ikke er kogende. Lad de varme fødevarer køle en smule af for at undgå forbrændinger.
- ▶ Dette produkt må ikke anvendes af børn.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Kniven er meget skarp! Behandl den altid forsigtigt.
- Ved arbejde med meget skarpe knive er der fare for at komme til skade.
- Rengør produktet meget forsigtigt. Knivene er meget skarpe!
- Vær altid forsigtig ved tømning af skålen! Knivene er megetskarpe!
- Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- Ved misbrug af produktet er der fare for personskader!

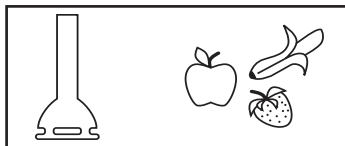
OBS! MATERIELLE SKADER!

- Lad ikke blenderen stå i en varm gryde på kogepladen, hvis du ikke bruger den.

Anvendelse

BEMÆRK

- Du kan afmåle op til 700 ml væske med målebægeret **12**. Fyld højest 300 ml i til forarbejdning, ellers kan der løbe væske ud af målebægeret **12**.
- Hvis du vil opbevare væske/fødevarer i målebægeret **12**, kan du tage foden **12a** til målebægeret **12** af og bruge den som låg. Sørg for, at hældetuden på målebægeret **12** er lukket.



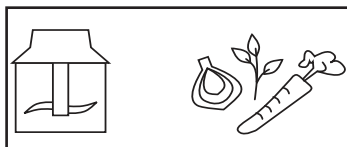
Med stavblenderen **5** kan du pure dip, saucer, supper og børnemad eller frugter. Vi anbefaler, at stavblenderen **5** anvendes maks 1 minut ad gangen og derefter afkøles.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke stavblenderen **5** til tilberedning af faste fødevarer. Det fører til skader på stavblenderen, som ikke kan repareres!



Med piskeriset **11** kan du fremstille mayonnaise, piske fløde og æggevhider eller røre desserter. Vi anbefaler, at piskeriset **11** anvendes maks 3 minutter ad gangen og derefter afkøles.



Med hakkeren bestående af kniven **7**, skålen **8** og skålens låg **6** kan du hakke krydderurter eller hårdere fødevarer. Vi anbefaler, at blenderen anvendes maks 1 minut ad gangen og derefter afkøles.

Montering

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Sæt først stikket i stikkontakten, når stavblenderen er samlet.

BEMÆRK

- Før stavblenderen bruges første gang, skal alle delene rengøres som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

Montering af stavblenderen

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Kniven er ekstremt skarp! Behandl den altid forsigtigt.

- Sæt stavblenderen **5** på motordelen **4**, så pilen ▼ peger mod symbolet . Drej så stavblenderen **5**, til pilen ▼ på motordelen **4** peger mod symbolet .

Montering af piskeriset

- Sæt piskeriset **11** ind i piskerisholderen **10**, indtil det sidder fast.
- Sæt det samlede piskeris **11** på motordelen **4**, så pilen ▼ peger mod symbolet . Drej motordelen **4**, til pilen ▼ peger mod symbolet .

Samling af hakkeren

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Kniven er meget skarp! Behandl den altid forsigtigt.

- Stil skålen **8** på et jævnt og tørt underlag.
- Sæt forsigtigt kniven **7** på holderen i skålen **8**. Drej kniven **7** en lille smule, så den glider på holderen.

BEMÆRK

- Kniven **7** sidder ikke helt fast på holderen. Det er normalt. Kniven **7** sidder først helt fast, når skålens låg **6** sættes på.

- Kom nu de fødevarer, som skal hakkes, i skålen **8**.

BEMÆRK

- Fyld kun skålen **8** op til 500 ml-markeringen ved bearbejdning af fødevarer  og , og fyld den kun op til 300 ml-markeringen ved bearbejdning af væsker .

- Sæt skålens låg **6** på skålen **8**. Sørg for, at kniven **7** griber korrekt ind i skålens låg **6**.
- Sæt motorblokken **4** i holderen på skålens låg **6**. Sørg for, at de to modstående fikseringsstifter på motorblokken glider ind i skinnerne i holderen. Ellers kan motorblokken **4** ikke forbindes med holderen på skålens låg **6**.

BEMÆRK

- Hvis du vil opbevare fødevarer i skålen **8**, kan du bruge låget **9**. Tag eventuelt først skålens låg **6** og motorblokken **4** af, og tag forsigtigt kniven **7** ud.

Betjening

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Fødevarerne må ikke være for varme! Indholdet kan sprøjte ud og forårsage forbrændinger.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Kniven er meget skarp! Behandl den altid forsigtigt.

Betjening af stavblender og piskeris

BEMÆRK

- Fyld kun målebægeret ⑫ op til maksimalt 300 ml ved bearbejdning af væsker/fødevarer.

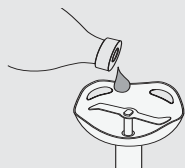
Når du har samlet produktet som ønsket:

- 1) Sæt stikket i stikkontakten.
- 2) Tryk på knappen  ②, og hold den nede for at bearbejde fødevarerne ved normal hastighed. Drej hastighedsindstillingen ① i retningen "Max" for at øge hastigheden. Drej hastighedsindstillingen ① i retningen "Min" for at reducere hastigheden.
- 3) Tryk på turboknappen ③, og hold den nede for at bearbejde fødevarerne ved høj hastighed. Ved at trykke på turboknappen ③ kan du bruge den maksimale bearbejdningshastighed med det samme.
- 4) Slip knappen  ②/③, når du er færdig med at behandle fødevarerne.

BEMÆRK

- Hvis du vil piske fløde med piskeriset ①, skal du holde beholderen skråt, mens du pisker. På den måde bliver fløden hurtigere stiv. Sørg for, at der ikke sprøjter fløde ud under piskningen. Brug turboknappen ③.

BEMÆRK



Hvis der opstår usædvanlige lyde som f.eks. pibelyde eller lignende under brug, skal du smøre stavblenderens ⑤ drivaksel med en smule neutral madolie.

Betjening af hakkeren

BEMÆRK

- Fyld kun skålen **8** op til 500 ml-markeringen ved bearbejdning af fødevarer  , og fyld den kun op til 300 ml-markeringen ved bearbejdning af væsker .

Når du har samlet hakkeren:

- 1) Sæt stikket i stikkontakten.
- 2) Stil skålen **8** på et jævnt og tørt underlag. Skålen **8** har silikonefødder, således at skålen **8** ikke skrider så let.
- 3) Tryk på knappen  **2**, og hold den nede for at bearbejde fødevarerne ved normal hastighed. Drej hastighedsindstillingen **1** i retningen "Max" for at øge hastigheden. Drej hastighedsindstillingen **1** i retningen "Min" for at reducere hastigheden.

BEMÆRK

- Hold skålen **8** og det påsatte låg til skålen **6** fast med den ene hånd, mens du med den anden hånd trykker på knappen  **2/3**.
- Tag ikke motorblokken **4** af skålens låg **6**, mens du trykker på knappen  **2/3**.

- 4) Slip knappen  **2/3**, når du er færdig med at behandle fødevarerne.
- 5) Tag motorblokken **4** af skålens låg **6**.

Eksempler på hakning og findeling af forskellige fødevarer med blenderdelen:

Ingredienser	Max. mængde	Tilberedningstid	Hastighed
Løg	200 g	ca. 20 sek.	Min - ...
Persille	30 g	ca. 20 sek.	Turbo
Hvidløg	20 fed	ca. 20 sek.	Min - Max
Gulerødder	200 g	ca. 15 sek.	Min - Max
Hasselnødder/ mandler	200 g	ca. 30 sek.	Turbo
Valnødder	200 g	ca. 25 sek.	... -
Parmesan	250 g	ca. 30 sek.	Turbo

Rengøring

ADVARSEL! FARE FOR STRØMSTØD!

- Før du rengør stavblenderen, skal du altid trække stikket ud af stikkontakten.



Du må under ingen omstændigheder dyppe motordelen **4** ned i vand under rengøringen eller holde den ind under rindende vand.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Når du arbejder med den ekstremt skarpe kniv **7**, er der fare for personskade. Saml hakkeren igen efter brug og rengøring, så du ikke kommer til skade på den fritliggende kniv **7**.
Sørg for, at børn ikke kan få adgang til kniven **7**.

BEMÆRK



Målebægeret **12** med kombineret låg/fod **12a**, piskeriset **11**, skålen **8** med låg **9** og kniven **7** kan vaskes i opvaskemaskine.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke stærke, kemiske eller skurende rengøringsmidler! De kan angribe overfladen, så den ødelægges!

- 1) Træk stikket ud af stikkontakten.
- 2) Rengør motorblokken **4** og piskerisholderen **10** med en fugtig klud.
Sørg for, at der ikke kommer vand ind i motorblokkens **4** åbninger. Hvis snavset sidder fast, kan du bruge lidt opvaskemiddel på kluden. Tør resterne af opvaskemiddel af med en fugtig klud.
- 3) Rengør stavblenderen **5**, skålens låg **6**, skålen **8** med låg **9**, piskeriset **11**, målebægeret **12** med kombineret låg/fod **12a** og kniven **7** grundigt i opvaskevand. Fjern derefter opvaskemiddelrester med rent vand.
- 4) Tør det hele godt af med et viskestykke, og kontrollér, at apparatet er helt tørt, før det bruges igen.

Bortskaffelse af stavblenderen



Smid aldrig stavblenderen ud sammen med det normale husholdningsaffald. Dette produkt er underkastet det europæiske direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf stavblenderen via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsstation. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til det lokale bortskaffelsessted.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabriktionsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slidage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 402440_2104 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 402440_2104.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 402440_2104

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Opskrifter

Cremet grøntsagssuppe

2 – 4 personer

Ingredienser

- 2 – 3 spsk olie
- 200 g løg
- 200 g kartofler (melede kartofler er særligt velegnede)
- 200 g gulerødder
- 350 – 400 ml grøntsagsbouillon (frisk eller instant)
- Salt, peber, muskatnød
- 5 g persille

Tilberedning

- 1) Pil løgene, og hak dem med hakkeren. Vask og rens gulerødderne, og skær dem i skiver. Skræl kartoflerne, skyl dem, og skær dem i ca. 2 cm store terninger.
- 2) Varm olien op i en gryde, og damp løgene, til de er klare. Tilsæt gulerødderne og kartoflerne, og lad dem dampe med. Tilsæt så meget bouillon, at grøntsagerne er dækket godt, og lad det koge videre i 10 – 15 minutter. Tilsæt mere bouillon, hvis grøntsagerne ikke længere er dækket til.
- 3) Vask persillen, ryst den tør og fjern stilkene. Riv persillen i grove stykker, og tilsæt den til suppen. Purer det hele i ca. 1 minut med stavblenderen **5**. Smag til med salt og peber og revet muskatnød.

Græskarsuppe

4 personer

Ingredienser

- 1 mellemstort løg
- 2 fed hvidløg
- 10 – 20 g frisk ingefær
- 3 spsk rapsolie
- 400 g græskarkød (Hokkaido-græskar egner sig bedst, da skallen bliver blød under kogning og ikke skal skrælles)
- 250 – 300 ml kokosmælk
- 250 – 500 ml grøntsagsbouillon
- Saft af en ½ appelsin
- Lidt tør hvidvin
- 1 tsk. sukker
- Salt, peber

Tilberedning

- 1) Pil løget, og hak det med hakkeren – gør det samme med hvidløget. Skræl ingefæren, og skær den i terninger. Damp først løget og ingefæren i varm olie. Tilsæt hvidløg efter 2 minutter, og lad det dampe med.
- 2) Rengør græskarret grundigt med en grøntsagsbørste under varmt vand, og skær det i 2 – 3 cm store terninger. (Hvis der anvendes andet end Hokkaido-græskar, skal det først skrælles). Tilsæt græskarterningerne til løgene og ingefæren, og lad det dampe med. Fyld kokosmælk og grøntsagsbouillon på, så græskarret er dækket helt. Lad det koge under låg i ca. 20 – 25 minutter, til det hele er mørt. Blend det med stavblenderen **5**, til suppen er ensartet glat. Tilsæt kokosmælk, indtil suppen har en cremet konsistens.
- 3) Smag suppen til med appelsinsaft, sukker, salt og peber, så den har en afbalanceret sur-saltet smag ud over den stærke smag.

Søde marmelade

Ingredienser

- 250 g jordbær eller andre frugter
- 125 g gelsukker 2:1
- 1 stænk citronsaft
- 1 knivspids vaniljekorn

Tilberedning

- 1) Vask og rens jordbærrene, fjern den grønne stilk. Lad dem dryppe godt af i en si, så det overflødige vand løber af, og marmeladen ikke bliver for flydende. Skær store jordbær i mindre stykker.
- 2) Vej 250 g jordbær af, og hæld dem i en egnet beholder.
- 3) Tilsæt et stænk citronsaft.
- 4) Skrab vaniljekornene ud, hvis du ønsker det, og tilsæt dem.
- 5) Tilsæt gelsukkeret, og blend grundigt med stavblenderen **5** i 45-60 sekunder. Hvis der stadig er store stykker, skal du lade produktet hvile i 2 minutter og derefter pure igen i 60 sekunder.
- 6) Varm op til moderat temperatur, og lad det koge i ca. 2-3 minutter, og rør godt rundt hele tiden.
- 7) Server marmeladen straks, eller hæld den i et glas med skruelåg, og luk det

Choko-creme

Til 4 personer

Ingredienser

- 350 g piskefløde
- 200 g mørk chokolade (> 60% kakaoandel)
- ½ stang vanille (korn)

Tilberedning

- 1) Kog fløden, bræk chokoladen i stykker, og lad det smelte deri ved lav varme. Skrab kornene ud af en halv stang vanille, og bland dem i massen.
 - 2) Lad det afkøle helt i køleskabet, så det bliver fast.
 - 3) Rør det igennem med piskeriset ①, så det bliver cremet før servering.
- Tip: Frisk frugt er meget lækkert til denne choko-creme.

Mayonnaise

Ingredienser

- 200 ml neutral vegetabilsk olie, f.eks. rapsolie
- 1 æggeblomme
- 5 g mild eddike eller citronsaft
- Salt og peber efter smag

Tilberedning

- 1) Hæld æggeblomme og citronsaften i bægeret, hold piskeriset ① lodret ned i bægeret, og tryk på turboknappen ③.
- 2) Tilsæt olien i en ensartet, tynd stråle (i løbet af ca. 1 minut), så olien piskes sammen med de andre ingredienser.
- 3) Tilsæt til sidst salt og peber efter smag.

Sommaire

Introduction	22
Utilisation conforme	22
Accessoires fournis	23
Recyclage de l'emballage	23
Description de l'appareil/Accessoires	24
Caractéristiques techniques	24
Consignes de sécurité	25
Utilisation	28
Assemblage	29
Assembler le mixeur plongeant	29
Assembler le fouet	29
Assembler le hachoir	29
Utilisation	30
Utiliser le mixeur plongeant et le fouet	30
Utiliser le hachoir	31
Nettoyage	32
Mise au rebut	33
Garantie de Kompernass Handels GmbH	34
Service après-vente	35
Importateur	35
Recettes	36
Crème de légumes	36
Soupe au potiron	37
Pâte à tartiner sucrée aux fruits	38
Crème au chocolat	39
Mayonnaise	39

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

Le set de mixeur plongeant sert exclusivement à transformer des aliments en petites quantités. Il est exclusivement destiné à un usage domestique. Il n'est pas prévu pour une application dans le domaine commercial.

AVERTISSEMENT !

Danger par l'usage non conforme !

L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergeant.

- Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

REMARQUE

- Aucune réclamation ne pourra être recevable concernant des dommages résultant d'une utilisation non conforme, de réparations mal effectuées, de modifications non permises effectuées sur le matériel ou d'utilisation de pièces de rechange non agréées. La personne opérant l'appareil est seule à assumer le risque.

Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Mixeur plongeant
- Verre mesureur avec couvercle/pied combiné
- Fouet
- Hachoir (lame et bol avec couvercle)
- Mode d'emploi

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et la notice d'utilisation.
- 2) Retirer tous les matériaux d'emballage.
- 3) Nettoyer toutes les pièces de l'appareil comme indiqué au chapitre « Nettoyage »

REMARQUE

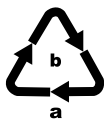
- Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage déficient ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. le chapitre **Service après-vente**).

Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.



Le retour de l'emballage dans les filières de recyclage permet d'économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Remettre les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés dans les points de collecte prévus par la réglementation.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante:

1-7 : Plastiques, 20-22 : Papier et carton, 80-98 : Matériaux composites.

REMARQUE

- Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Description de l'appareil/Accessoires

Figure A (mixeur plongeant) :

- ❶ Régulateur de vitesse
- ❷ Commutateur  (vitesse normale)
- ❸ Commutateur turbo (vitesse rapide)
- ❹ Bloc moteur
- ❺ Mixeur plongeant

Figure B (hachoir) :

- ❻ Couverture du bol
- ❼ Lame
- ❽ Bol
- ❾ Couverture

Figure C (fouet) :

- ❿ Porte-fouet
- ⓫ Fouet

Figure D (accessoires) :

- ❿ Verre mesureur (avec couvercle/pied combiné 12a)

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 – 240 V ~ (courant alternatif), 50 – 60 Hz
Puissance nominale	600 W
Classe de protection	II /  (double isolation)
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

Verre mesureur 12	
Contenance	930 ml
Échelle pour le dosage	700 ml
Quantité max. pour la préparation	300 ml

Bol 8	
Contenance	1 000 ml

Bol 8

Quantité max. pour la préparation	Aliments jusqu'au repère 500 ml	
	Liquides jusqu'au repère 300 ml	

Nous recommandons les durées d'opération suivantes :

Après 1 minute d'opération, laisser refroidir le mixeur plongeant 5 pendant 2 minutes environ.

Après 1 minute d'opération, laisser refroidir le hachoir pendant 2 minutes environ.

Après 3 minutes d'opération, laisser refroidir le fouet 11 pendant 10 minutes environ.

Risque d'endommager l'appareil suite à une surchauffe en cas de dépassement de ces temps de fonctionnement !

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- Raccordez l'appareil uniquement sur une prise secteur installée en bonne et due forme avec une tension secteur de 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz.
- En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- L'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité ni utilisé à l'extérieur.
- Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à un atelier spécialisé pour le réparer.
- Tirez toujours sur le cordon d'alimentation en saisissant la fiche. Ne débranchez pas la fiche en tirant sur le cordon d'alimentation lui-même.
- Évitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
 - ▶ Tenir hors de portée des enfants l'appareil et son cordon de raccordement.
 - ▶ Il est interdit d'ouvrir le carter du bloc-moteur du mixeur plongeant. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.
-  Le bloc moteur du mixeur plongeant ne doit en aucun cas être immergé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le bloc moteur.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Avant de remplacer les accessoires ou les pièces de rechange qui sont déplacés en cours d'opération, l'appareil doit être mis hors service et coupé du réseau électrique.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. En cas d'usage abusif de l'appareil, il y a un risque de blessures !
- ▶ Coupez toujours l'appareil du réseau électrique ...
 - lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - lorsque vous nettoyez l'appareil,
 - lorsque vous procédez au montage ou au démontage de l'appareil.
- ▶ Si vous utilisez l'appareil pour réduire des aliments très chauds en purée dans une casserole, retirez celle-ci de la plaque de cuisson et veillez à ce que le liquide ne soit pas en ébullition. Laissez les aliments très chauds refroidir un peu afin d'éviter tout ébouillantage.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenir hors de portée des enfants l'appareil et son cordon de raccordement.
- ▶ La lame est extrêmement tranchante! Manipulez-la toujours avec précaution.
- ▶ La manipulation de la lame extrêmement tranchante peut entraîner des blessures.
- ▶ Faites preuve d'une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Les lames sont extrêmement tranchantes!
- ▶ Procédez toujours avec la plus grande prudence lorsque vous videz le bol mélangeur! Les lames sont extrêmement tranchantes!
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.

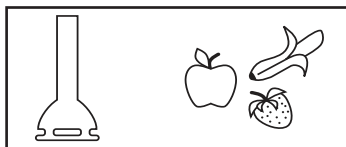
ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne laissez pas le mixeur plongeant dans une casserole chaude sur la plaque de cuisson lorsqu'il n'est pas utilisé.

Utilisation

REMARQUE

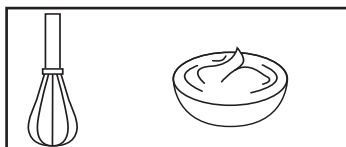
- Le verre mesureur **12** vous permet de mesurer les liquides jusqu'à 700 ml. Pour la transformation, versez 300 ml maximum, afin d'éviter que le liquide ne déborde du verre mesureur **12**.
- Si vous voulez conserver des liquides/aliments dans le verre mesureur **12**, vous pouvez retirer la base **12a** du verre mesureur **12** et l'utiliser comme couvercle. Veillez à ce que le bec du verre mesureur **12** soit également fermé.



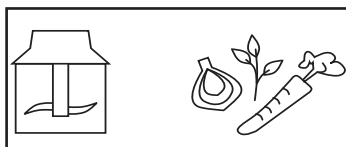
Le mixeur plongeant **5** permet de préparer des dips, sauces, soupes ou aliments pour bébé, ou de réduire des fruits en purée. Nous recommandons d'opérer le mixeur plongeant **5** au max. 1 minute d'affilée, puis de le laisser refroidir.

ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

- N'utilisez pas le mixeur plongeant **5** pour la transformation d'aliments solides. Ceci entraîne des dommages irréparables sur l'appareil !



Le fouet **11** vous permet de confectionner de la mayonnaise, de battre de la crème en chantilly ou des œufs en neige et de préparer des desserts. Nous recommandons d'opérer le fouet **11** au max. 3 minutes d'affilée et de le laisser refroidir.



Le hachoir composé de la lame **7**, du bol **8** et du couvercle du bol **6** vous permet de hacher des fines herbes ou des aliments plus durs. Nous recommandons d'opérer le hachoir au max. 1 minute d'affilée et de le laisser refroidir.

Assemblage

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Enfichez la fiche dans la prise secteur seulement après avoir assemblé l'appareil.

REMARQUE

- Avant la première mise en service, veuillez nettoyer toutes les pièces comme indiqué au chapitre « Nettoyage ».

Assembler le mixeur plongeant

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.

- Insérez le mixeur plongeant **5** sur le bloc moteur **4**, afin que la flèche ▼ indique le symbole . Tournez le mixeur plongeant **5**, jusqu'à ce que la flèche ▼ du bloc moteur **4** indique le symbole .

Assembler le fouet

- Enfoncez le fouet **11** dans le porte-fouet **10** jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement.
- Installez le fouet **11** monté sur le bloc moteur **4**, afin que la flèche ▼ indique le symbole . Tournez le bloc moteur **4**, jusqu'à ce que la flèche ▼ indique le symbole .

Assembler le hachoir

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.

- Placez le bol **8** sur une surface plane et sèche.
- Placez avec précaution la lame **7** sur le support dans le bol **8**. Ce faisant, tournez légèrement la lame **7** pour qu'elle glisse sur le support.

REMARQUE

- La lame **7** n'est pas bien enclenchée sur le support. C'est tout à fait normal. La lame **7** ne sera bien enclenchée que lorsque le couvercle **6** du bol est inséré.
- Versez les aliments à hacher dans le bol **8**.

REMARQUE

- ▶ Pour mixer des aliments, remplissez le bol **8** seulement jusqu'au repère  de 500 ml et, pour mixer des liquides, uniquement jusqu'au repère  de 300 ml.
- Placez le couvercle **6** sur le bol **8**. Ce faisant, assurez-vous que la lame **7** s'enclenche correctement dans le couvercle **6** du bol.
- Emboîtez le bloc moteur **4** dans le logement sur le couvercle **6** du bol. Ce faisant, veillez à ce que les deux tiges de fixation placées l'une en face de l'autre sur le bloc moteur glissent dans les rails prévus à cet effet dans le logement. Il n'est sinon pas possible de faire correspondre le bloc moteur **4** avec le logement sur le couvercle **6** du bol.

REMARQUE

- ▶ Si vous voulez conserver des aliments dans le bol **8**, vous pouvez utiliser le couvercle **9**. Pour ce faire, détachez éventuellement d'abord le couvercle **6** du bol et le bloc moteur **4**, et retirez la lame **7** avec précaution.

Utilisation

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Les aliments ne doivent pas être trop chauds ! Il y a un risque d'échaudage en cas de jaillissement du contenu.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.

Utiliser le mixeur plongeant et le fouet

REMARQUE

- ▶ Pour mixer des liquides/aliments, remplissez le verre mesureur **12** uniquement jusqu'à 300 ml maximum.

Lorsque vous avez assemblé l'appareil comme souhaité :

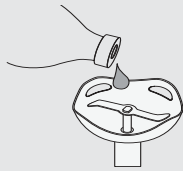
- 1) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 2) Maintenez l'interrupteur  **2** appuyé pour mixer les aliments à vitesse normale. Tournez le variateur de vitesse **1** en direction «Max» pour augmenter la vitesse. Tournez le variateur de vitesse **1** en direction «Min» pour réduire la vitesse.
- 3) Maintenez l'interrupteur Turbo **3** appuyé pour mixer les aliments à vitesse élevée. En appuyant sur l'interrupteur Turbo **3**, vous disposez instantanément de la vitesse de traitement maximale.

- 4) Dès que vous avez terminé la transformation des aliments, relâchez simplement l'interrupteur  2/3 appuyé.

REMARQUE

- Si vous voulez fouetter de la crème avec le fouet 11, inclinez le récipient pendant que vous fouettez. Ainsi, la crème prendra plus rapidement. Veillez à ce que la crème n'éclabousse pas pendant que vous fouettez. Utilisez l'interrupteur Turbo 3.

REMARQUE



Si en cours d'opération des bruits inhabituels se manifestent, tels que de grincement ou similaire, appliquez un peu d'huile alimentaire au goût neutre sur l'arbre d'entraînement du mixeur plongeant 5.

Utiliser le hachoir

REMARQUE

- Pour mixer des aliments, remplissez le bol 8 seulement jusqu'au repère  de 500 ml et, pour mixer des liquides, uniquement jusqu'au repère  de 300 ml.

Une fois que vous avez assemblé le hachoir :

- 1) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 2) Placez le bol 8 sur une surface plane et sèche. Le bol 8 dispose de pieds en silicone de sorte que le bol 8 ne glisse pas facilement.
- 3) Maintenez l'interrupteur  2 appuyé pour mixer les aliments à vitesse normale. Tournez le variateur de vitesse 1 en direction «Max» pour augmenter la vitesse. Tournez le variateur de vitesse 1 en direction «Min» pour réduire la vitesse.

REMARQUE

- Maintenez à une main le bol 8 et le couvercle 6 du bol inséré, tout en appuyant avec l'autre main sur l'interrupteur  2/3.
- Ne retirez pas le bloc moteur 4 du couvercle 6 du bol pendant que vous appuyez sur l'interrupteur  2/3.

- 4) Dès que vous avez terminé la transformation des aliments, relâchez simplement l'interrupteur  2/3 appuyé.
- 5) Retirez le bloc moteur 4 du couvercle 6 du bol.

Exemples pour hacher et réduire différents aliments avec le hachoir :

Ingrédients	Quantité max.	Temps de transformation	Vitesse
Oignons	200 g	env. 20 sec.	Min – ●●●
Persil	30 g	env. 20 sec.	Turbo
Ail	20 gousses	env. 20 sec.	Min – Max
Carottes	200 g	env. 15 sec.	Min – Max
Noisettes/ amandes	200 g	env. 30 sec.	Turbo
Noix	200 g	env. 25 sec.	●●● – ●●●●
Parmesan	250 g	env. 30 sec.	Turbo

Nettoyage

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- Avant de nettoyer le set de mixeur plongeant, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.
-  Lors du nettoyage, ne pas plonger le bloc moteur **4** dans l'eau ni le maintenir sous l'eau courante.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Risque de blessures pendant le maniement de la lame **7** extrêmement tranchante. Après avoir utilisé et nettoyé le hachoir, remontez-le afin de ne pas vous blesser au contact de la lame **7** à nu. Rangez la lame **7** hors de portée des enfants.

REMARQUE



Le verre mesureur **12** avec couvercle/pied combiné **12a**, le fouet **11**, le bol **8** avec couvercle **9** et la lame **7** vont au lave-vaisselle.

ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, abrasifs ou chimiques ! Ils peuvent en effet aggraver la surface de manière irréparable !

- 1) Débrancher le connecteur de la prise.
- 2) Nettoyez le bloc moteur **4** et le porte-fouet **10** avec un chiffon humide. S'assurer que l'eau ne rentre pas par les ouvertures du bloc moteur **4**. Pour les salissures résistantes, ajouter un détergent doux sur le chiffon. Passer un chiffon humide sur les traces de détergent.
- 3) Nettoyez soigneusement le mixeur plongeant **5**, le couvercle **6** du bol, le bol **8** avec couvercle **9**, le fouet **11**, le verre mesureur **12** avec couvercle/pied combiné **12a** et la lame **7** dans l'eau de vaisselle. Rincez ensuite les restes de liquide vaisselle à l'eau claire.
- 4) Sécher toutes ces pièces avec un chiffon et vérifier que l'appareil est bien sec avant de le réutiliser.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté avec les ordures ménagères normales. Cet appareil est soumis aux impératifs de la directive européenne 2012/19/EU.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 402440_2104 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 402440_2104.

Service après-vente

FR**Service France**

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE**Service Belgique**

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR / Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 402440_2104

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

Recettes

Crème de légumes

2 à 4 personnes

Ingrédients

- 2 - 3 CS d'huile
- 200 g d'oignons
- 200 g de pommes de terre (les variétés à chair farineuse sont particulièrement adaptées)
- 200 g de carottes
- 350 - 400 ml de bouillon de légumes (frais ou en cube)
- Sel, poivre, noix de muscade
- 5 g de persil

Préparation

- 1) Éplucher les oignons et les hacher au hachoir. Laver les carottes, les peler et les couper en rondelles. Peler les pommes de terre, les rincer et les couper en dés d'env. 2 cm.
- 2) Chauffer l'huile dans une casserole, y faire blondir les oignons. Ajouter les carottes et les pommes de terre, également les faire revenir. Rajouter du bouillon jusqu'à ce que les légumes soient bien recouverts et les faire bouillir pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Rajouter du bouillon en cas de besoin si les légumes ne sont plus recouverts.
- 3) Laver le persil, le secouer pour enlever l'excès d'humidité et retirer les tiges. Déchirer le persil en gros morceaux et le rajouter à la soupe. Réduire le tout en purée pendant environ 1 minute avec le mixeur plongeant ⑤. Assaisonner au sel, au poivre et à la noix de muscade râpée.

Soupe au potiron

4 personnes

Ingrédients

- 1 oignon de taille moyenne
- 2 gousses d'ail
- 10 - 20 g de gingembre frais
- 3 CS d'huile de colza
- 400 g de chair de potiron (le potiron doux d'Hokkaido est le plus adapté, car sa peau s'amollit à la cuisson, il n'y a donc pas besoin de le peler)
- 250 - 300 ml de lait de noix de coco
- 250 - 500 ml de bouillon de légumes
- Jus d'une ½ orange
- un peu de vin blanc sec
- 1 CC de sucre
- Sel, poivre

Préparation

- 1) Éplucher l'oignon et le hacher au hachoir, faire de même avec l'ail. Peler le gingembre et le couper en dés fins. Faire revenir l'oignon et le gingembre dans l'huile chaude. Après 2 minutes, ajouter l'ail et le faire revenir également.
- 2) Soigneusement nettoyer le potiron avec une brosse à légumes sous l'eau chaude, puis le couper en dés de 2 - 3 cm. (Si vous utilisez un potiron autre que celui d'Hokkaido, il faudra également le peler). Ajouter les dés de potiron aux oignons et au gingembre et les faire revenir. Remplir avec la moitié de lait de coco et autant de bouillon de légumes jusqu'à ce que le potiron soit bien couvert. Faire cuire pendant 20 à 25 minutes à couvercle fermé. Réduire en mélange bien lisse avec le mixeur plongeant **5**. Y ajouter du lait de coco jusqu'à ce que la soupe ait la bonne consistance veloutée et crémeuse.
- 3) Ajouter le jus d'orange, le vin blanc, le sucre, le sel et le poivre, afin qu'outre la note épicée, la soupe présente également une note sucrée et équilibrée aux saveurs acidulées et salées.

Pâte à tartiner sucrée aux fruits

Ingrédients

- 250 g de fraises ou d'autres fruits
- 125 g de sucre gélifiant (2:1)
- 1 filet de jus de citron
- 1 pointe de pulpe de gousse de vanille

Préparation

- 1) Laver les fraises et les nettoyer, en veillant à les équeuter. Bien laisser égoutter sur le tamis afin de laisser s'écouler l'excédent d'eau et pour éviter que la pâte ne soit trop liquide. Couper les grandes fraises en petits morceaux.
- 2) Peser 250 g de fraises et les mettre dans un bol mélangeur adapté.
- 3) Les parsemer d'un filet de jus de citron.
- 4) Si besoin, gratter la pulpe d'une gousse de vanille et l'ajouter.
- 5) Ajouter le sucre gélifiant et bien mixer pendant 45 à 60 secondes avec le mixeur plongeant ⑤. S'il devait rester de gros morceaux, laisser reposer le tout pendant 2 minutes, puis à nouveau réduire en purée pendant 60 secondes.
- 6) Faire cuire à température moyenne, laisser mijoter 2 à 3 minutes et bien mélanger tout au long de la cuisson.
- 7) Déguster aussitôt ou verser la pâte à tartiner aux fruits dans un bocal avec un couvercle à vis et refermer.

Crème au chocolat

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 350 g de crème chantilly
- 200 g de chocolat amer (> 60 % de cacao)
- ½ de gousse de vanille (marc)

Préparation

- 1) Faire cuire la chantilly, casser le chocolat en morceaux et le faire fondre lentement à feu doux. Racler le marc d'une demi-gousse de vanille et l'ajouter à la masse.
- 2) Laisser réfrigérer au réfrigérateur jusqu'à obtenir une texture bien ferme.
- 3) Avant de servir, bien mélanger au fouet **11** pour obtenir une consistance crémeuse.

Conseil : il est recommandé de servir les crèmes accompagnées de fruits frais.

Mayonnaise

Ingrédients

- 200 ml d'huile végétale au goût neutre, par ex. de l'huile de colza
- 1 œuf jaune
- 5 g de vinaigre doux ou de jus de citron
- Saler et poivrer selon vos préférences

Préparation

- 1) Mettre l'œuf jaune et le jus de citron dans le bol mélangeur, tenir le fouet **11** à la verticale dans le bol mélangeur et appuyer sur le commutateur turbo **3**.
- 2) Ajouter lentement un filet d'huile mince et régulier (en l'espace d'environ 1 minute), afin que l'huile se combine aux autres ingrédients.
- 3) Saler et poivrer selon les préférences.

Inhoud

Inleiding	42
Gebruik in overeenstemming met bestemming	42
Inhoud van het pakket	43
De verpakking afvoeren	43
Beschrijving van het apparaat/accessoires	44
Technische gegevens	44
Veiligheidsvoorschriften	45
Gebruik	48
In elkaar zetten	48
De staafmixer in elkaar zetten	49
De garde in elkaar zetten	49
Fijnsnijder in elkaar zetten	49
Bediening	50
Staaftmixer en draadgarde bedienen	50
Fijnsnijder bedienen	51
Reinigen	52
Apparaat afdanken	53
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	54
Service	55
Importeur	55
Recepten	56
Gebonden groentesoep	56
Pompensoep	57
Zoet vruchtenbeleg	58
Choco-crème	59
Mayonaise	59

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De bedieningshandleiding maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak uzelf voorafgaand aan het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

De staafmixerset dient uitsluitend voor het verwerken van levensmiddelen in kleine hoeveelheden. Hij is uitsluitend bestemd voor gebruik in het privé-huishouden. De staafmixerset is niet bedoeld voor industrieel gebruik.

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

- Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming.
- De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen.

OPMERKING

- Alle vormen van claims wegens schade door gebruik dat niet volgens de bestemming is, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van niet toegelaten reserveonderdelen zijn uitgesloten. Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Staafmixer
- Maatbeker met gecombineerde deksel/standvoet
- Garde
- Fijnsnijder (mes en kom met deksel)
- Gebruiksaanwijzing

- 1) Haal alle delen van het apparaat en deze gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 3) Reinig alle delen van het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen“.

OPMERKING

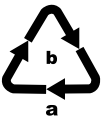
- Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- In geval de levering niet compleet is of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport, neemt u contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk **Service**).

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop helpt grondstoffen besparen en reduceert de afvalberg. Voer verpakkingsmateriaal dat u niet meer nodig hebt af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

OPMERKING

- Indien mogelijk de originele verpakking bewaren gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantieclaim volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Beschrijving van het apparaat/accessoires

Afbeelding A (staafmixer):

- ❶ Snelheidsregelaar
- ❷ Schakelaar  (normale snelheid)
- ❸ Turboschakelaar (hoge snelheid)
- ❹ Motorblok
- ❺ Staafmixer

Afbeelding B (fijnsnijder):

- ❻ Kom-deksel
- ❼ Mes
- ❽ Kom
- ❾ Deksel

Afbeelding C (garde):

- ❿ Gardehouder
- ⓫ Draadgarde

Afbeelding D (accessoires):

- ⓬ Maatbeker (met gecombineerde deksel/standvoet )

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 - 60 Hz
Nominaal vermogen	600 W
Beschermingsklasse	II /  (dubbel geïsoleerd)
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen zijn voedingsmiddelveilig.

Maatbeker

Capaciteit	930 ml
Schaalverdeling voor afmeten	700 ml
Max. verwerkbare vulhoeveelheid	300 ml

Kom 8	
Capaciteit	1 000 ml
Max. verwerkbare vulhoeveelheid	Levensmiddelen tot aan de 500 ml-markering  
	Vloeistoffen tot aan de 300 ml-markering 

Wij adviseren volgende bedrijfstijden:

De staafmixer **5** na 1 minuut gebruik ongeveer 2 minuten laten afkoelen.

De fijnsnijder na 1 minuut gebruik ongeveer 2 minuten laten afkoelen.

De garde **11** na 3 minuut gebruik ongeveer 10 minuten laten afkoelen.

Wanneer deze bedrijfstijden worden overschreden, kan het apparaat door oververhitting beschadigd raken!

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz an.
- ▶ Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht.
- ▶ Mocht er toch een keer vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd deskundig personeel repareren.
- ▶ Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- ▶ Knik of plet het snoer niet en leidt het snoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- ▶ Laat beschadigde stekkers of snoeren onmiddellijk vervangen door geautoriseerd vakkundig personeel of door de klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon, om risico's te vermijden.

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ U mag de behuizing van het motorblok van de staafmixer niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.



Dompel het motorblok van de staafmixer in geen geval onder in vloeistof en zorg dat er geen vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ U dient het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt, die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing beschreven. Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel!
- ▶ Koppel het apparaat volledig los van het lichtnet, ...
 - ... als u het apparaat onbeheerd laat,
 - ... als u het apparaat schoonmaakt,
 - ... als u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar haalt.
- ▶ Neem de pan van de kookplaat en zorg ervoor dat de vloeistof niet kookt als u het apparaat gebruikt voor het pureren van hete levensmiddelen in een pan. Laat hete levensmiddelen wat afkoelen om brandwonden te voorkomen.
- ▶ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ Het mes is extreem scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het extreem scherpe mes.
- ▶ Maak het apparaat heel voorzichtig schoon. De messen zijn extreem scherp!
- ▶ Wees altijd voorzichtig bij het legen van de kom. De messen zijn extreem scherp!
- ▶ Het apparaat moet altijd van de stroom worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.

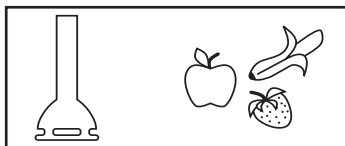
LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Laat de staafmixer nooit in een hete pan op de kookplaat staan als hij niet wordt gebruikt.

Gebruik

OPMERKING

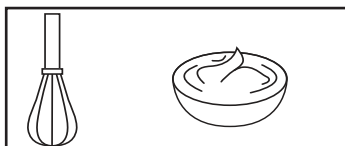
- ▶ Met de maatbeker **12** kunt u vloeistoffen tot 700 ml afmeten. Vul de maatbeker eerst met maximaal 300 ml om te bewerken, anders kan er vloeistof uit de maatbeker **12** stromen.
- ▶ Als u vloeistoffen/levensmiddelen wilt bewaren in de maatbeker **12**, kunt u de standvoet **12a** van de maatbeker **12** nemen en als deksel gebruiken. Let erop, dat ook de schenktuit op de maatbeker **12** is gesloten.



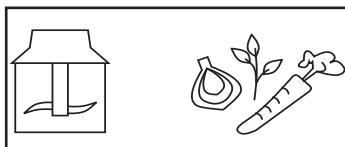
Met de staafmixer **5** kunt u dips, sauzen, soepen en babyvoeding bereiden of fruit pureren. Wij adviseren de staafmixer **5** max. 1 minuut aaneen te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik de staafmixer **5** niet voor het verwerken van vaste levensmiddelen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat!



Met de garde **11** kunt u mayonaise maken, slagroom of eiwit kloppen of dessert toebereiden. Wij adviseren de garde **11** max. 3 minuten aaneen te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.



Met de fijsnijder, bestaande uit mes **7**, kom **8** en komdeksel **6**, kunt u kruiden fijnhakken of hardere levensmiddelen fijsnijden. Wij adviseren de fijsnijder max. 1 minuut aaneen te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.

In elkaar zetten

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Steek de netstekker pas na de montage in de contactdoos.

OPMERKING

- ▶ Voor de eerste ingebruikname alle delen van het apparaat reinigen zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen“.

De staafmixer in elkaar zetten

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

► Het mes is uiterst scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.

- Zet de staafmixer **5** op het motorblok **4**, zodat de pijl ▼ naar het symbool  wijst. Draai de staafmixer **5**, totdat de pijl ▼ op het motorblok **4** naar het symbool  wijst.

De garde in elkaar zetten

- Druk de garde **11** in de houder van garde **10** tot hij vastklikt.
- Plaats de zo in elkaar gezette garde **11** op het motorblok **4**, zodanig dat de pijl ▼ naar het symbool  wijst. Draai het motorblok **4** tot de pijl ▼ naar het symbool  wijst.

Fijnsnijder in elkaar zetten

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

► Het mes is uiterst scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.

- Zet de kom **8** op een vlak en droog oppervlak.
- Plaats voorzichtig het mes **7** op de houder in de kom **8**. Draai het mes **7** daarbij een beetje, zodat het op de houder glijdt.

OPMERKING

► Het mes **7** zit daarbij niet helemaal vast op de houder. Dit is normaal. Het mes **7** zit pas helemaal vast wanneer het komdeksel **6** wordt geplaatst.

- Vul de kom **8** met de fijn te hakken levensmiddelen.

OPMERKING

► Vul de kom **8** voor het verwerken van levensmiddelen hooguit tot de 500 ml-markering  en voor het verwerken van vloeistoffen hooguit tot de 300 ml-markering .

- Zet het komdeksel **6** op de kom **8**. Controleer of het mes **7** goed in het komdeksel **6** zit.
- Bevestig het motorblok **4** in de houder op het komdeksel **6**. Let er daarbij op dat de twee tegenover elkaar liggende fixeerpennen op het motorblok in de daarvoor bestemde geleidingen in de houder glijden. Anders kan het motorblok **4** niet met de houder op het komdeksel **6** worden verbonden.

OPMERKING

- ▶ Als u vloeistoffen/levensmiddelen wilt bewaren in de kom **8**, kunt u het deksel **9** gebruiken. Neem daartoe zo nodig eerst het komdeksel **6** en het motorblok **4** af en verwijder het mes **7** voorzichtig.

Bediening

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ De levensmiddelen mogen niet te heet zijn! Rondspattende levensmiddelen kunnen brandwonden veroorzaken.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Het mes is uiterst scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.

Staafmixer en draadgarde bedienen

OPMERKING

- ▶ Vul de maatbeker **12** voor het verwerken van vloeistoffen/levensmiddelen hooguit tot 300 ml.

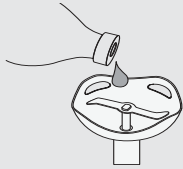
Nadat u het apparaat naar wens in elkaar hebt gezet:

- 1) Steek de stekker in het stopcontact.
- 2) Houd de knop **T** **2** ingedrukt om de levensmiddelen met normale snelheid te verwerken. Draai de snelheidsregelaar **1** naar "Max" om de snelheid te verhogen. Draai de snelheidsregelaar **1** naar "Min" om de snelheid te reduceren.
- 3) Houd de turboschakelaar **3** ingedrukt om de levensmiddelen met hoge snelheid te verwerken. Als u op de turboschakelaar **3** drukt, wordt onmiddellijk overgeschakeld naar de maximale snelheid.
- 4) Wanneer u klaar bent met de verwerking van de levensmiddelen, laat u de ingedrukte schakelaar **T** **2/3** los.

OPMERKING

- ▶ Wilt u met de draadgarde **11** slagroom kloppen, houd de kom dan scheef tijdens het kloppen. Zo wordt de slagroom sneller stijf. Voorkom dat er tijdens het kloppen slagroom uit de kom spat. Gebruik de turboschakelaar **3**.

OPMERKING



Hoort u tijdens het gebruik van de staafmixer ongebruikelijke geluiden, zoals gepiep of iets dergelijks, smeet de aandrijfas van de staafmixer 5 dan met enkele druppels neutrale bakolie.

Fijnsnijder bedienen

OPMERKING

- Vul de kom 8 voor het verwerken van levensmiddelen hooguit tot de 500 ml-markering   en voor het verwerken van vloeistoffen hooguit tot de 300 ml-markering .

Wanneer u de fijnsnijder in elkaar hebt gezet:

- 1) Steek de stekker in het stopcontact.
- 2) Zet de kom 8 op een vlak en droog oppervlak. De kom 8 heeft siliconen-pootjes, zodat de kom 8 niet makkelijk wegglijdt.
- 3) Houd de knop  2 ingedrukt om de levensmiddelen met normale snelheid te verwerken. Draai de snelheidsregelaar 1 naar "Max" om de snelheid te verhogen. Draai de snelheidsregelaar 1 naar "Min" om de snelheid te reduceren.

OPMERKING

- Houd de kom 8 en het bevestigde komdeksel 6 met de ene hand vast, terwijl u met de andere hand op de knop  2/3 drukt.
- Haal het motorblok 4 niet van het komdeksel 6 af terwijl u op de knop  2/3 drukt.

- 4) Wanneer u klaar bent met de verwerking van de levensmiddelen, laat u de ingedrukte schakelaar  2/3 los.
- 5) Haal het motorblok 4 van het komdeksel 6 af.

Voorbeelden voor het hakken en fijnmaken van verschillende levensmiddelen met de fijnsnijder:

Ingrediënten	max. hoeveelheid	Verwerkingstijd	Snelheid
Uien	200 g	ca. 20 sec.	Min – ●●●
Peterselie	30 g	ca. 20 sec.	Turbo
Knoflook	20 tenen	ca. 20 sec.	Min – Max
Peen	200 g	ca. 15 sec.	Min – Max
Hazelnoten/ amandelen	200 g	ca. 30 sec.	Turbo
Walnoten	200 g	ca. 25 sec.	●●● – ●●●●
Parmezaanse kaas	250 g	ca. 30 sec.	Turbo

Reinigen

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR STROOMSCHOKKEN!

- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de staafmixerset schoonmaakt.
-  Het motorblok **4** mag bij het schoonmaken in geen geval worden ondergedompeld in water of onder stromend water worden gehouden.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het uiterst scherpe mes **7**. Zet de fijnsnijder na gebruik en reiniging weer in elkaar, zodat u zich niet aan het blootliggende mes **7** kunt verwonden.
Zorg dat kinderen niet bij het mes **7** kunnen komen.

OPMERKING



Maatbeker **12** met gecombineerde deksel/standvoet **12a**, draadgarde **11**, kom **8** met deksel **9** en mes **7** zijn vaatwasserbestendig.

LET OP! MATERIEËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen agressieve, chemische of schurende schoonmaakmiddelen! Deze kunnen het oppervlak onherstelbaar aantasten!

- 1) Trek de stekker uit het stopcontact.
- 2) Maak het motorblok ④ en de gardehouder ⑩ schoon met een vochtige doek.
Let erop, dat er geen water in de openingen van het motorblok ④ komt. Bij hardnekkige vervuilingen doet u een mild afwasmiddel op het doek. Veeg de resten van het afwasmiddel met een vochtige doek af.
- 3) Reinig de staafmixer ⑤, het komdeksel ⑥, de kom ⑧ met deksel ⑨, de draadgarde ⑪, de maatbeker ⑫ met gecombineerde deksel/standvoet ⑫a en het mes ⑦ grondig in zeepsop. Spoel daarna afwasmiddelresten weg met schoon water.
- 4) Droog alles met een droogdoek goed af en let erop dat het apparaat helemaal droog is alvorens het weer te gebruiken.

Apparaat afdanken



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 402440_2104 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (links onder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 402440_2104 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 402440_2104

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DUITSLAND
www.kompernass.com

Recepten

Gebonden groentesoep

2 – 4 personen

Ingrediënten

- 2 – 3 EL olie
- 200 g uien
- 200 g aardappels (vooral geschikt zijn melig kokende soorten)
- 200 g wortelen
- 350 – 400 ml groentebouillon (vers of kant-en-klaar)
- zout, peper, nootmuskaat
- 5 g peterselie

Bereiding

- 1) Uien pellen en met de fijnsnijder fijnhakken. Wortelen wassen, schillen en in plakjes snijden. Aardappels schillen, afspoelen en in blokjes van ca. 2 cm snijden.
- 2) Olie in een pan verhitten, uien daarin glazig fruiten. Wortelen en aardappelen toevoegen, mee aanfruiten. Zoveel bouillon erbij gieten, dat de groente goed bedekt is en alles in 10 – 15 minuten zacht laten koken. Naar behoefte tussendoor bouillon toevoegen, als de groente niet meer bedekt is.
- 3) Peterselie wassen, droog schudden en stelen verwijderen. Peterselie in grove stukken scheuren en in de soep doen. Alles met de staafmixer  ongeveer 1 minuut lang pureren. Op smaak brengen met zout, peper en geschaafde nootmuskaat.

Pompensoep

4 personen

Ingrediënten

- 1 middelgrote ui
- 2 knoflooktenen
- 10 – 20 g verse gember
- 3 EL koolzaadolie
- 400 g vruchtvlees van de pompoen (het beste geschikt is de Hokkaido pompoen, omdat de schil zacht wordt tijdens het koken en hij niet geschild moet worden)
- 250 – 300 ml kokosmelk
- 250 – 500 ml groentebouillon
- sap van een ½ sinaasappel
- een scheutje droge witte wijn
- 1 TL suiker
- zout, peper

Bereiding

- 1) Ui pellen en met de fijnsnijder fijnhakken, evenals de knoflook. Gember schillen en in kleine blokjes snijden. Eerst uien en gember in hete olie aanfruitsen. Na 2 minuten ook knoflook toevoegen en mee aanfruitsen.
- 2) Pompoen met een groenteborstel onder warm water grondig schoonmaken, dan in blokjes van 2 – 3 cm snijden. (Als er andere pompoen wordt gebruikt dan Hokkaido pompoen, moet deze bovendien geschild worden). Blokjes pompoen bij uien en gember doen en mee aanfruitsen. De halve hoeveelheid kokosmelk en zoveel groentebouillon toevoegen, dat de pompoen goed is bedekt. Met gesloten deksel ca. 20 – 25 minuten zacht koken. Alles met de staafmixer  glad mengen. Daarbij zoveel kokosmelk toevoegen, totdat de soep de juiste, zacht-romige consistentie heeft.
- 3) De soep op smaak brengen met sinaasappelsap, witte wijn, suiker, zout en peper, zodat de soep naast de scherpe nuance ook een zoete en een harmonieuze zurig-zoutige nuance heeft.

Zoet vruchtenbeleg

Ingrediënten

- 250 g aardbeien of andere vruchten
- 125 g geleisuiker 2:1
- 1 scheutje citroensap
- 1 mespunt zaadjes van een vanillestokje

Bereiding

- 1) Was de aardbeien en verwijder de groene kroontjes. Laat ze in een zeef goed drogen, zodat het overtollige water weg kan lopen en het vruchtenbeleg niet te vloeibaar wordt. Snijd grotere aardbeien klein.
- 2) Weeg 250 gr aardbeien af en doe ze in een gepaste mengbeker.
- 3) Voeg een scheut citroensap toe.
- 4) Voeg desgewenst de zaden van een vanillestokje toe.
- 5) Voeg de geleisuiker toe en meng de ingrediënten ongeveer 45-60 seconden met behulp van de staafmixer 5. Zijn er nog steeds grotere stukken aanwezig, laat alles dan 2 minuten rusten en pureer daarna opnieuw 60 seconden.
- 6) Breng het al roerend bij een matige temperatuur aan de kook en laat het 2-3 minuten zachtjes koken terwijl u blijft roeren.
- 7) Het vruchtenbeleg is nu klaar voor gebruik, of u kunt het in een glas met schroefdeksel gieten en afsluiten.

Choco-crème

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 350 g slagroom
- 200 g bittere chocolade (> 60% cacao-aandeel)
- ½ vanillestokje (merg)

Bereiding

- 1) De slagroom aan de kook brengen, chocolade in brokjes breken in daarin langzaam laten smelten op lage temperatuur. Het merg van een half vanillestokje uitschrapen en in de massa roeren.
- 2) In de koelkast helemaal afkoelen en stevig laten worden.
- 3) Vóór het serveren met de garde ❶ romig opkloppen.

Tip: daarbij smaken verse vruchten.

Mayonaise

Ingrediënten

- 200 ml neutrale plantaardige olie bijv. koolzaadolie
- 1 eigeel
- 5 g milde azijn of citroensap
- zout en peper naar smaak

Bereiding

- 1) Eigeel en citroensap in de mengbeker doen, de garde ❶ loodrecht in de beker houden en op de turbo-knop ❸ drukken.
- 2) De olie in een gelijkmatige dunne straal langzaam (binnen ca. 1 minuut) toevoegen, zodat de olie zich met de andere ingrediënten verbindt.
- 3) Vervolgens naar smaak kruiden met zout en peper.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	62
Bestimmungsgemäße Verwendung	62
Lieferumfang	63
Verpackung entsorgen	63
Gerätebeschreibung/Zubehör	64
Technische Daten	64
Sicherheitshinweise	65
Verwendung	67
Zusammenbauen	68
Stabmixer zusammenbauen	68
Schneebesen zusammenbauen	68
Zerkleinerer zusammenbauen	69
Bedienen	70
Stabmixer und Schneebesen bedienen	70
Zerkleinerer bedienen	71
Reinigen	72
Gerät entsorgen	73
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	74
Service	75
Importeur	75
Rezepte	76
Gemüsecremesuppe	76
Kürbissuppe	77
Süßer Fruchtaufstrich	78
Schokocreme	78
Mayonnaise	79

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Stabmixer-Set dient ausschließlich der Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen. Es ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Stabmixer-Set ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

- ▶ Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesen
- Zerkleinerer (Messer und Schüssel mit Deckel)
- Bedienungsanleitung

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

HINWEIS

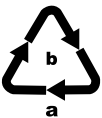
- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an den Service (siehe Kapitel **Service**).

Verpackung entsorgen

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

HINWEIS

- Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

- 1 Geschwindigkeitsregler
- 2 Schalter  (normale Geschwindigkeit)
- 3 Turboschalter (schnelle Geschwindigkeit)
- 4 Motorblock
- 5 Stabmixer

Abbildung B (Zerkleinerer):

- 6 Schüsseldeckel
- 7 Messer
- 8 Schüssel
- 9 Deckel

Abbildung C (Schneebesen):

- 10 Schneebesen-Halter
- 11 Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- 12 Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß )

Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
Messbecher 12	
Fassungsvermögen	930 ml
Skala zum Abmessen	700 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	300 ml
Schüssel 8	
Fassungsvermögen	1 000 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	Lebensmittel bis zur 500 ml-Markierung  
	Flüssigkeiten bis zur 300 ml-Markierung 

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Den Stabmixer **5** nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

Den Zerkleinerer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

Den Schneebesen **11** nach 3 Minuten Betrieb ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Wenn diese Betriebszeiten überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~, 50–60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal, dem Kundenservice oder von einer ähnlich qualifizierten Person austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.



Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, ...
 - ... wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
 - ... wenn Sie das Gerät reinigen,
 - ... wenn Sie es zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- ▶ Wenn Sie das Gerät zum Pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen von der Kochplatte und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Die Messer sind extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

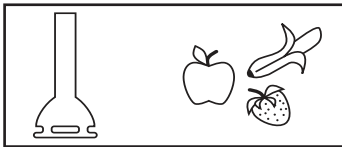
- ▶ Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Seien Sie stets vorsichtig beim Leeren der Schüssel! Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Lassen Sie den Stabmixer nicht in einem heißen Topf auf der Kochplatte stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.

Verwendung**HINWEIS**

- ▶ Mit dem Messbecher **12** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher **12** herauslaufen.
- ▶ Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher **12** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß **12a** des Messbechers **12** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher **12** verschlossen ist.



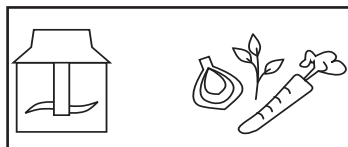
Mit dem Stabmixer **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Babynahrung zubereiten oder weiche Früchte pürieren. Wir empfehlen den Stabmixer **5** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Stabmixer **5** nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!



Mit dem Schneebesen **11** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen **11** max. 3 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.



Mit dem Zerkleinerer, bestehend aus Messer **7**, Schüssel **8** und Schüsseldeckel **6**, können Sie Kräuter hacken oder auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Zerkleinerer max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

Zusammenbauen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.

HINWEIS

- Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Stabmixer zusammenbauen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

- Setzen Sie den Stabmixer **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Stabmixer **5**, bis der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol **7** weist.

Schneebesen zusammenbauen

- Drücken Sie den Schneebesen **11** in den Schneebesen-Halter **10**, bis dieser fest einrastet.
- Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen **11** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil ▼ auf das Symbol **7** weist.

Zerkleinerer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Stellen Sie die Schüssel **8** auf eine ebene und trockene Fläche.
- Setzen Sie vorsichtig das Messer **7** auf die Halterung in der Schüssel **8**. Drehen Sie das Messer **7** dabei ein wenig, so dass es auf die Halterung rutscht.

HINWEIS

- ▶ Das Messer **7** sitzt dabei nicht ganz fest auf der Halterung. Das ist normal. Das Messer **7** sitzt erst ganz fest, wenn der Schüsseldeckel **6** aufgesetzt wird.
- Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel **8**.

HINWEIS

- ▶ Befüllen Sie die Schüssel **8** zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml- Markierung   und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .
- Setzen Sie den Schüsseldeckel **6** auf die Schüssel **8**. Achten Sie dabei darauf, dass das Messer **7** korrekt in den Schüsseldeckel **6** greift.
- Stecken Sie den Motorblock **4** in die Aufnahme auf dem Schüsseldeckel **6**. Beachten Sie dabei, dass die zwei einander gegenüberliegenden Fixierstifte am Motorblock in die dafür vorgesehenen Schienen in der Aufnahme gleiten. Ansonsten lässt sich der Motorblock **4** nicht mit der Aufnahme am Schüsseldeckel **6** verbinden.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel **8** aufbewahren möchten, können Sie den Deckel **9** verwenden. Nehmen Sie dazu ggfs. erst den Schüsseldeckel **6** und den Motorblock **4** ab sowie das Messer **7** vorsichtig heraus.

Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Die Lebensmittel dürfen nicht zu heiß sein! Herausspritzender Inhalt könnte zu Verbrühungen führen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

Stabmixer und Schneebesen bedienen

HINWEIS

- Befüllen Sie den Messbecher **12** zum Bearbeiten von Flüssigkeiten/ Lebensmitteln nur bis maximal 300 ml.

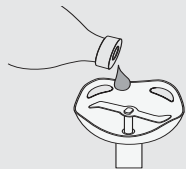
Wenn Sie das Gerät wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie den Schalter **T** **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 3) Halten Sie den Turboschalter **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turboschalters **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter **T** **2/3** los.

HINWEIS

- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen **11** schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Verwenden Sie den Turboschalter **3**.

HINWEIS



Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen o. Ä., kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Stabmixers **5**.

Zerkleinerer bedienen

HINWEIS

- Befüllen Sie die Schüssel **8** zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml- Markierung  und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .

Wenn Sie den Zerkleinerer zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Stellen Sie die Schüssel **8** auf eine ebene und trockene Fläche. Die Schüssel **8** hat Silikon-Füße, so dass die Schüssel **8** nicht so leicht verrutscht.
- 3) Halten Sie den Schalter  **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.

HINWEIS

- Halten Sie die Schüssel **8** und den aufgesetzten Schüsseldeckel **6** mit der einen Hand fest, während Sie mit der anderen Hand den Schalter  **2/3** drücken.
 - Nehmen Sie den Motorblock **4** nicht vom Schüsseldeckel **6** ab, während Sie den Schalter  **2/3** drücken.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter  **2/3** los.
 - 5) Nehmen Sie den Motorblock **4** von dem Schüsseldeckel **6** ab.

Beispiele für das Hacken und Zerkleinern von verschiedenen Lebensmitteln mit dem Zerkleinerer:

Zutaten	max. Menge	Verarbeitungszeit	Geschwindigkeit
Zwiebeln	200 g	ca. 20 Sek.	Min – ...
Petersilie	30 g	ca. 20 Sek.	Turbo
Knoblauch	20 Zehen	ca. 20 Sek.	Min – Max
Möhren	200 g	ca. 15 Sek.	Min – Max
Haselnüsse/ Mandeln	200 g	ca. 30 Sek.	Turbo
Walnüsse	200 g	ca. 25 Sek.	... –
Parmesan	250 g	ca. 30 Sek.	Turbo

Reinigen

⚠️ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
-  Sie dürfen den Motorblock ④ bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer ⑦ besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie den Zerkleinerer nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer ⑦ verletzen. Machen Sie das Messer ⑦ für Kinder unzugänglich.

HINWEIS



Messbecher ⑫ mit kombiniertem Deckel/Standfuß ⑫a, Schneebesen ⑪, Schüssel ⑧ mit Deckel ⑨ und Messer ⑦ sind spülmaschinengeeignet.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock **4** und den Schneebesen-Halter **10** mit einem feuchten Tuch.
Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks **4** gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Reinigen Sie den Stabmixer **5**, den Schüsseldeckel **6**, die Schüssel **8** mit Deckel **9**, den Schneebesen **11**, den Messbecher **12** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **12a** und das Messer **7** gründlich in Spülwasser. Entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 402440_2104 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 402440_2104 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 402440_2104

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Gemüsecremesuppe

2 – 4 Personen

Zutaten

- 2 – 3 EL Öl
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Kartoffeln (besonders geeignet sind mehligkochende Sorten)
- 200 g Möhren
- 350 – 400 ml Gemüsebrühe (frisch oder instant)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 5 g Petersilie

Zubereitung

- 1) Zwiebeln abziehen und mit dem Zerkleinerer zerhacken. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
- 2) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10 – 15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
- 3) Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Stabmixer **5** für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 – 20 g frischer Ingwer
- 3 EL Rapsöl
- 400 g Kürbisfleisch (am besten eignet sich Hokkaidokürbis, da die Schale beim Kochen weich wird und er nicht geschält werden muss)
- 250 – 300 ml Kokosmilch
- 250 – 500 ml Gemüsebrühe
- Saft einer ½ Orange
- etwas trockener Weißwein
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und mit dem Zerkleinerer zerhacken, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2 – 3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 – 25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Stabmixer **5** glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen, bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte
- 125 g Gelierzucker 2:1
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
- 2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Gelierzucker dazu geben und mit dem Stabmixer **5** 45 – 60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 2 Minuten ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
- 6) Bei mittlerer Temperatur aufkochen, dann etwa 2-3 Minuten köcheln lassen und während des gesamten Vorgangs gut umrühren.
- 7) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Schokocreme

Für 4 Personen

Zutaten

- 350 g Schlagsahne
- 200 g Bitterschokolade (> 60 % Kakaoanteil)
- ½ Vanilleschote (Mark)

Zubereitung

- 1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
- 2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
- 3) Vor dem Servieren mit dem Schneebesen **11** cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 1 Eigelb
- 5 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1) Eigelb und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen **11** senkrecht in den Becher halten und den Turboschalter **3** drücken.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations
Stand van de informatie · Stand der Informationen:
10 / 2021 · Ident.-No.: SSMS600E6-102021-1

IAN 402440_2104