



HAND BLENDER SET / STABMIXER-SET / MIXEUR PLONGEANT SSMS 600 E6

(GB) (IE)

HAND BLENDER SET

Operating instructions

(FR) (BE)

MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi

(CZ)

TYČOVÝ MIXÉR

Návod k obsluze

(SK)

TYČOVÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

(DK)

STAVBLENDERSÆT

Betjeningsvejledning

(HU)

BOTMIXER KÉSZLET

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

STAAFMIXER

Gebruiksaanwijzing

(PL)

BLENDER RĘCZNY - ZESTAW

Instrukcja obsługi

(ES)

BATIDORA DE BRAZO CON ACCESORIOS

Instrucciones de uso

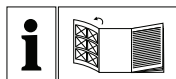
(IT)

FRULLATORE A IMMERSIONE

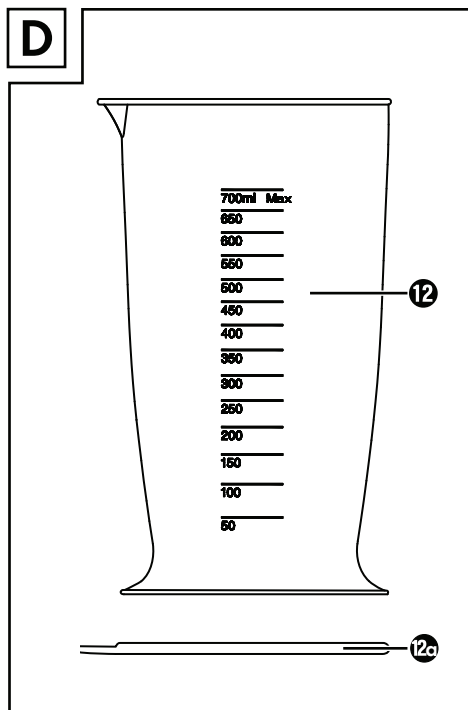
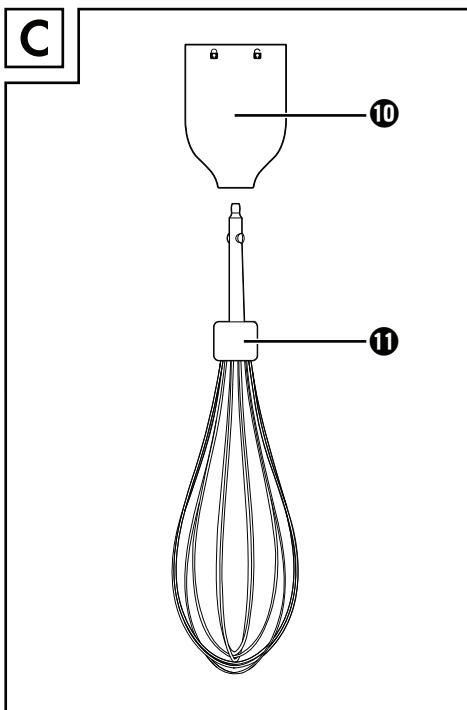
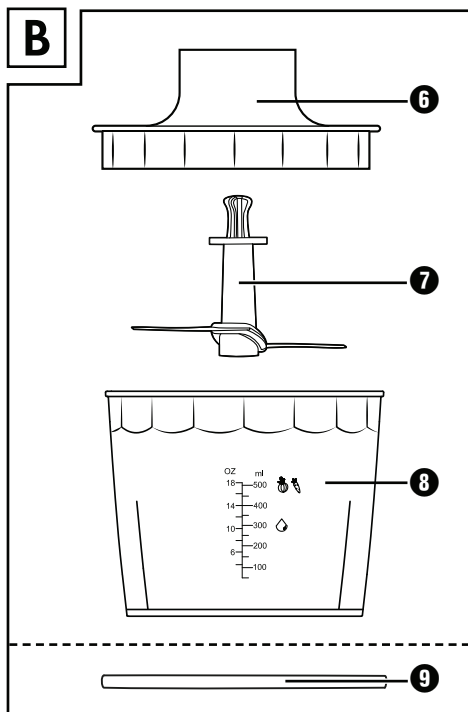
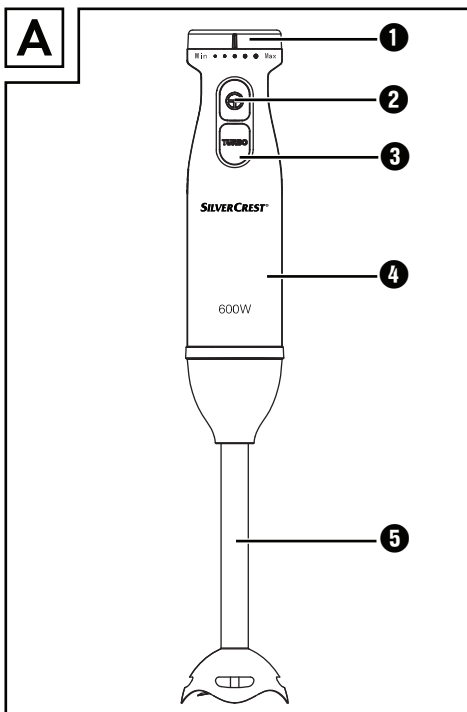
Istruzioni per l'uso

IAN 444311_2307

(FR) (BE)
(PL) (SK)



GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	19
FR/BE	Mode d'emploi	Page	39
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	61
CZ	Návod k obsluze	Strana	81
PL	Instrukcja obsługi	Strona	99
SK	Návod na obsluhu	Strana	119
ES	Instrucciones de uso	Página	137
DK	Bedjeningsvejledning	Side	157
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	175
HU	Használati utasítás	Oldal	193



Index

Introduction	2
Intended use	2
Items supplied	2
Description of appliance/Accessories	3
Technical data	3
Safety instructions	4
Utilisation	6
Assembling	7
To assemble the hand blender	7
Assembling the wire whisk	7
Assembling the shredder	7
Operation	8
Hand blender and whisk operation	8
Using the shredder	9
Cleaning	11
Disposal	12
Disposal of the appliance	12
Disposal of the packaging	12
Kompernass Handels GmbH warranty	13
Service	14
Importer	14
Recipes	15
Cream of Vegetable Soup	15
Pumpkin Soup	16
Jam	17
Chocolate Cream	18
Mayonnaise	18

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended use

This hand blender is intended exclusively for processing foodstuffs in small quantities. It is intended exclusively for use in domestic households. This hand blender set is not intended for commercial applications.

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Blender Set
- Measuring beaker with combined lid/base
- Whisk
- Shredder (blade and bowl with lid)
- Operating instructions

- 1) Remove all parts of the appliance and these operating instructions from the box.
- 2) Remove all packing material.
- 3) Clean all parts of the appliance as described in the chapter "Cleaning".

NOTICE

- ▶ Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.
- ▶ If the contents are incomplete, or have been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see chapter **Service**).

Description of appliance/Accessories

Illustration A (hand blender):

- ❶ Speed regulator
- ❷ Switch  (Standard Speed)
- ❸ Turbo-Switch (High Speed)
- ❹ Motor unit
- ❺ Hand blender

Illustration B (liquidiser):

- ❻ Bowl lid
- ❼ Blade
- ❽ Bowl
- ❾ Lid

Illustration C (whisk):

- ❿ Whisk holder
- ⓫ Whisk

Illustration D (accessories):

- ⓬ Measuring beaker (with combined lid/stand )

Technical data

Voltage	220 – 240 V ~ (alternating current), 50 – 60 Hz
Nominal Power Rating	600 W
Power consumption in off mode	0.2 W
Protection Class	II /  (double insulation)
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
Measuring beaker ❷	
Capacity	930 ml
Measuring scale	700 ml
Max. fill capacity for processing	300 ml
Bowl ❸	
Capacity	1050 ml
Max. fill capacity for processing	Food products up to the 500 ml marking  
	Liquids up to the 300 ml marking 

We recommend the following operating times:

Allow the hand blender **5** to cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.

Let the liquidiser cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.

Allow the whisk **11** to cool down for around 10 minutes after 3 minutes of operation.

If you exceed these operating times, the appliance can overheat and be damaged!

Safety instructions

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Connect the appliance only to mains power sockets supplying a mains power voltage of 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ Remove the plug from the mains power socket in event of operating malfunctions and before cleaning the appliance.
- ▶ Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors.
- ▶ If liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- ▶ Always pull on the plug to disconnect the appliance from the mains; never pull on the power cable itself.
- ▶ Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
- ▶ To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- ▶ This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.

** RISK OF ELECTRIC SHOCK**

- ▶ Do not attempt to open the hand blender's motor casing. If you do so, the safety of the appliance is no longer assured and the warranty will become void.
-  Never immerse the blender's motor unit in liquids, or allow liquids to get into the motor unit housing.

** WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. There is a risk of injury if the appliance is misused!
- ▶ Disconnect the appliance from the mains power supply ...
 - ... when the appliance is unsupervised,
 - ... when you are cleaning the appliance,
 - ... when you are assembling or dismantling it.
- ▶ If you use the appliance to purée hot foods in a pot, remove the pot from the hob and ensure that the liquid is not boiling. Let hot foods cool down a little to avoid scalding.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ The blade is extremely sharp! Handle it with great care.
- ▶ Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries.
- ▶ Clean the appliance very carefully. The blades are extremely sharp!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always be careful when emptying the bowl! The blades are extremely sharp!
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not leave the hand blender in a hot pot on the hob when it is not in use.

Utilisation

NOTICE

- ▶ With the measuring beaker **12** you can measure volumes of fluids up to 700 ml. For food processing, fill it to a maximum of 300 ml, otherwise fluids could overflow from the measuring beaker **12**.
- ▶ If you want to store liquids/food in the measuring beaker **12**, you can remove the base **12a** from the measuring beaker **12** and use it as a lid. Ensure that the spout of the measuring beaker **12** is also closed.

You can use the hand blender **5** to prepare dips, sauces, soups or baby food or to purée fruit. We recommend using the hand blender **5** for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use the hand blender **5** to process hard foods such as coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, chocolate, etc.
- ▶ If you want to purée hard vegetables, such as carrots, either add some liquid or cook the vegetables until they are soft.

With the whisk **11** you can whip cream, beat egg whites and mix pastry, desserts or mayonnaise. We recommend using the whisk **11** for a maximum of 3 minutes at a time and then letting it cool down.

You can use the liquidiser, which consists of the blade **7**, bowl **8** and bowl lid **6**, to chop herbs or also harder food. We recommend using the liquidiser for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

Assembling

WARNING! RISK OF INJURY!

- Only insert the plug into the power socket after you have assembled the appliance for use.

NOTICE

- Before the first use, clean all parts as described in the chapter "Cleaning".

To assemble the hand blender

WARNING! RISK OF INJURY!

- The blade **7** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.
- Place the hand blender **5** on the motor unit **4** so that the arrow ▼ points to the symbol . Turn the hand blender **5** until the arrow ▼ on the motor unit **4** points to the symbol .

Assembling the wire whisk

- Press the whisk **11** into the whisk holder **10**, until it firmly engages.
- Place the so assembled whisk **11** onto the motor block **4** so that the arrow ▼ points to the symbol . Turn the motor block **4** until the arrow ▼ points at the symbol .

Assembling the shredder

WARNING! RISK OF INJURY!

- The blade **7** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.

- Place the bowl **8** on a dry, level surface.
- Place the blade **7** carefully onto the holder in the bowl **8**. Turn the blade **7** a little while doing this, so that it slips onto the holder.

NOTE

- The blade **7** is not completely fixed to the holder. This is normal. The blade **7** is only completely fixed when the bowl lid **6** has been put on.
- Add the food you wish to chop into the bowl **8**.

NOTE

- ▶ Fill the bowl **8** only up to the 500 ml mark  when processing food and only up to the 300 ml mark  when processing liquids.
- Put the bowl lid **6** on the bowl **8**. When doing so, make sure that the blade **7** is correctly engaged in the bowl lid **6**.
- Fit the motor unit **4** into the mount on the bowl lid **6**. Make sure that the two opposing fixing pins on the motor unit **4** slide into the tracks provided for this purpose in the mount. Otherwise, the motor unit **4** cannot be connected to the fitting on the bowl lid **6**.

NOTE

- ▶ If you want to store food in the bowl **8**, you can use the lid **9**. To do this, carefully remove the bowl lid **6** and motor unit **4** and also the blade **7** if necessary.

Operation

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The food being processed must not be too hot! Splashing contents could scald the user.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The blade **7** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.

Hand blender and whisk operation

NOTE

- ▶ Fill the measuring beaker **12** only up to the 300 ml mark with food/liquids.

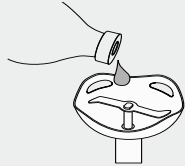
Once you have assembled the appliance as required:

- 1) Insert the plug into the mains power socket.
- 2) Hold down the switch  **2** to process the food at a normal speed. Turn the speed regulator **1** towards "Max" to increase the speed. Turn the speed regulator **1** towards "Min" to decrease the speed.
- 3) Hold down the turbo-switch **3** to process the food at a high speed. By pressing the turbo-switch **3**, the maximum processing speed is immediately available to you.
- 4) Once you are done processing the food, simply release the pressed switch  **2/3**.

NOTE

- If you want to whip cream with a whisk **11**, hold the container at an angle while whipping. This way, the cream will stiffen more quickly. Make sure that no cream splashes out during whipping. Use the turbo-switch **3**.

NOTE



If you hear unusual noises during operation, e.g. squeaking or similar, apply a small amount of neutral cooking oil to the drive shaft of the hand blender **5**.

Using the shredder

NOTE

- Fill the bowl **8** only up to the 500 ml mark  when processing food and only up to the 300 ml mark  when processing liquids.

Once you have assembled the shredder:

- 1) Insert the plug into the mains power socket.
- 2) Place the bowl **8** on a dry, level surface. The bowl **8** has silicon feet which stop the bowl **8** does not slip easily.
- 3) Hold down the switch  **2** to process the food at a normal speed. Turn the speed regulator **1** towards "Max" to increase the speed. Turn the speed regulator **1** towards "Min" to decrease the speed.

NOTE

- Hold the bowl **8** with the bowl lid **6** on with one hand while pressing the switch  **2/3** with the other hand.
- Do not remove the motor unit **4** from the bowl lid **6** while you are pressing the switch  **2/3**.

- 4) Once you are done processing the food, simply release the pressed switch  **2/3**.
- 5) Remove the motor unit **4** from the bowl lid **6**.

Examples of puréeing, chopping and mincing various foods with the different blender attachments:

BLENDER ATTACHMENT	INGREDIENTS	RECOMMENDED QUANTITY	SPEED	TIME
	Fruit, vegetables	100–200 g	Min – Max ¹	Approx. 30–60 sec.
	Baby food, soups, sauces	100–400 ml	Min – Max ¹	Approx. 60 sec.
	Shakes, milk drinks	100–1000 ml	Min – Max ¹	Approx. 60 sec.
	Crème	250 ml	Turbo	Approx. 70–90 sec.
	Meringue	Egg white of 4 eggs	Turbo	Approx. 120 sec.
	Onions	200 g	Min	3 x 1 sec.
	Parsley	50 g	Turbo	Approx. 20 sec.
	Garlic	20 cloves	Min – Max ¹	Approx. 20 sec.
	Carrots	200 g	Min – Max ¹	Approx. 15 sec.
	Hazelnuts/ almonds	200 g	Turbo	Approx. 30 sec.
	Walnuts	200 g	••• – ••••	Approx. 25 sec.
	Parmesan	250 g	Turbo	Approx. 30 sec.

¹ Adjust the speed according to the consistency you want.

Cleaning

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Before you start to clean the hand blender, ALWAYS unplug the appliance from the mains power socket.
-  Under no circumstances may the motor unit **4** be cleaned by immersing it in water or holding it under running water.

WARNING! RISK OF INJURY!

- Handle the extremely sharp blade **7** with caution as it can cause injuries. Reassemble the liquidiser after use and/or cleaning so that you do not injure yourself on the exposed blade **7**. Keep the blade **7** out of the reach of children.

NOTICE



The measuring beaker **12** with combined lid/base **12a**, whisk **11**, bowl **8** with lid **9** and the blade **7** are dishwasher-safe.

WARNING! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the upper surfaces!

- 1) Disconnect the power cable.
- 2) Clean the motor block **4** and the whisk holder **10** with a moist cloth. Ensure that water cannot permeate through the openings on the motor block **4**. For stubborn stains, put some mild detergent on the cloth. Wipe detergent residues off with a damp cloth.
- 3) Clean the hand blender **5**, the bowl lid **6**, the bowl **8** with lid **9**, the whisk **11**, the measuring beaker **12** with combined lid/base **12a** and the blade **7** thoroughly in soapy water and then rinse off the soap with fresh water. Rinse off any remaining detergent afterwards with fresh water.
- 4) Dry everything well with a dish towel and ensure that the appliance is completely dry before re-use.

Disposal

Applies only to France:



The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 444311_2307 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 444311_2307.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 444311_2307

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Cream of Vegetable Soup

2 – 4 People

Ingredients

- 2 – 3 tbsp Cooking oil
- 200 g Onions
- 200 g Potatoes (specially suitable are floury varieties)
- 200 g Carrots
- 350 – 400 ml Vegetable stock (fresh or instant)
- Salt, Pepper, Nutmeg
- 5 g Parsley

Preparation

- 1) Peel the onions and chop them with the liquidiser. Wash, peel and cut the carrots into slices. Peel and rinse the potatoes, then cut them into approx. 2 cm cubes.
- 2) Heat the oil in a pan, sauté the onions until glassy. Add the carrots and potatoes and sauté them also. Pour in sufficient broth so that the vegetables are well covered and then boil everything for 10 – 15 minutes until soft. If necessary, add more broth if the vegetables are no longer completely covered.
- 3) Wash the parsley, shake it dry and remove the stems. Break the parsley into large pieces and add them to the soup. Puree everything with the hand blender **5** for about 1 minute. Season with salt, pepper and grated nutmeg.

Pumpkin Soup

4 People

Ingredients

- 1 medium-sized Onion
- 2 Garlic cloves
- 10 – 20 g fresh Ginger
- 3 tbsp Rapeseed oil
- 400 g Pumpkin (ideally suited is Hokkaido pumpkin, because the shell becomes soft when cooked and it does not need to be peeled)
- 250 – 300 ml Coconut milk
- 250 – 500 ml Vegetable stock
- Juice of ½ of an Orange
- some dry white wine
- 1 tsp. Sugar
- Salt, Pepper

Preparation

- 1) Peel the onion and chop them with the liquidiser, do the same with the garlic. Peel and finely chop the ginger. Firstly, sauté the onion and ginger in hot oil. After 2 minutes add the garlic and sauté this also.
- 2) Thoroughly clean the pumpkin under warm water with a vegetable brush, then cut it into 2 – 3 cm cubes. (If a pumpkin other than Hokkaido pumpkin is being used, it must be peeled in addition). Add the diced pumpkin to the onions and ginger and sauté them also. Fill with half the amount of coconut milk and sufficient vegetable broth to cover the pumpkin well. Cook for approx. 20 – 25 minutes with the lid on until soft. Mix everything with a hand blender **5** until smooth. Thereby, add additional coconut milk until the soup has the correct soft and creamy consistency.
- 3) Season the soup with orange juice, white wine, sugar, salt and pepper so that it has both a sweet and a balanced sour-salty note in addition to the sharp flavour.

Jam

Ingredients

- 250 g strawberries or other fruit
- 125 g jam sugar (2:1)
- A splash of lemon juice
- The pulp of one vanilla pod

Preparation

- 1) Wash and clean the strawberries. Remove the leaves. Put them in a sieve to shake off any excess water and to prevent the jam from becoming too runny. Cut up larger strawberries. You can also use frozen fruit, but let it thaw before blending.
- 2) Weigh off 250 g of strawberries and add them to a suitable mixing bowl.
- 3) Add a splash of lemon juice.
- 4) If desired, scrape out the pulp from a vanilla pod and add it.
- 5) Add the jam sugar and mix thoroughly with the hand blender **5** for about 45–60 seconds. If there are still any lumps, let mixture rest for 2 minutes and then purée again for 60 seconds.
- 6) Bring the mix to boil over medium heat, then simmer for about 2–3 minutes, stirring well throughout.
- 7) You can eat the jam straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and seal it firmly.

Chocolate Cream

For 4 people

Ingredients

- 350 g Whipping cream
- 200 g Dark chocolate (> 60% Cocoa)
- ½ Vanilla pod (Pulp)

Preparation

- 1) Bring the cream to a boil, crumble the chocolate and melt it slowly over low heat. Scrape out the pulp of half a vanilla pod and blend it into the mixture.
- 2) Allow it to cool and set completely in the refrigerator.
- 3) Before serving, stir with the whisk ⑪ until creamy.

Tip: This tastes good with fresh fruit.

Mayonnaise

Ingredients

- 200 ml neutral vegetable oil, e.g. Rapeseed oil
- 1 Egg yolk
- 5 g mild Vinegar or Lemon juice
- Salt and Pepper to taste

Preparation

- 1) Place the egg yolk and lemon juice in the mixing jug, hold the whisk ⑪ perpendicular to the jug and press and hold the turbo switch ③.
- 2) Slowly add the cooking oil in a thin uniform stream (within 1 minute), so that the oil combines with the other ingredients.
- 3) Finally, season to taste with salt and pepper.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	20
Bestimmungsgemäße Verwendung	20
Lieferumfang	20
Gerätebeschreibung/Zubehör	21
Technische Daten	21
Sicherheitshinweise	22
Verwendung	24
Zusammenbauen	25
Stabmixer zusammenbauen	25
Schneebeesen zusammenbauen	25
Multizerkleinerer zusammenbauen	25
Bedienen	26
Stabmixer und Schneebeesen bedienen	26
Multizerkleinerer bedienen	27
Reinigen	29
Entsorgung	30
Gerät entsorgen	30
Verpackung entsorgen	31
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	31
Service	33
Importeur	33
Rezepte	34
Gemüsecremesuppe	34
Kürbissuppe	35
Süßer Fruchtaufstrich	36
Schokocreme	37
Mayonnaise	37

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.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesen
- Multizerkleinerer (Messer und Schüssel mit Verschlussdeckel)
- 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**).

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

- ❶ Geschwindigkeitsregler
- ❷ Taste  (normale Geschwindigkeit)
- ❸ Turbotaste (schnelle Geschwindigkeit)
- ❹ Motorblock
- ❺ Stabmixer

Abbildung B (Multizerkleinerer):

- ❻ Antriebsdeckel
- ❼ Messer
- ❽ Schüssel
- ❾ Verschlussdeckel

Abbildung C (Schneebesen):

- ❿ Schneebesen-Halter
- ⓫ Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- ⓬ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß )

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Nennleistung	600 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,2 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolation)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
Messbecher ❷	
Fassungsvermögen	930 ml
Skala zum Abmessen	700 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	300 ml
Schüssel ❸	
Fassungsvermögen	1050 ml
Nutzvolumen	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 Multizerkleinerer 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.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, 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 harter Lebensmittel, wie z. B. Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade etc.
- ▶ Zum Pürieren von hartem Gemüse, wie z. B. Möhren, fügen Sie entweder etwas Flüssigkeit zu oder kochen Sie das Gemüse vorher weich.

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 Multizerkleinerer, bestehend aus Messer ⑦, Schüssel ⑧ und Antriebsdeckel ⑥, können Sie Kräuter hacken oder auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Multizerkleinerer 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 ⑦ 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 ⑦ weist. Drehen Sie den Motorblock ④, bis der Pfeil ▼ auf das Symbol ⑧ weist.

Multizerkleinerer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer ⑦ 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 Antriebsdeckel 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 Antriebsdeckel **6** auf die Schüssel **8**. Achten Sie dabei darauf, dass das Messer **7** korrekt in den Antriebsdeckel **6** greift.
- Stecken Sie den Motorblock **4** in die Aufnahme auf dem Antriebsdeckel **6**. Beachten Sie dabei, dass die zwei einander gegenüberliegenden Fixierstifte am Motorblock **4** in die dafür vorgesehenen Schienen in der Aufnahme gleiten. Ansonsten lässt sich der Motorblock **4** nicht mit der Aufnahme am Antriebsdeckel **6** verbinden.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel **8** aufbewahren möchten, können Sie den Verschlussdeckel **9** verwenden. Nehmen Sie dazu ggf. erst den Antriebsdeckel **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 **7** 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 die Taste  **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 die Turbotaste **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken der Turbotaste **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste **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 die Turbotaste **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**.

Multizerkleinerer 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 Multizerkleinerer 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 die Taste **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.

HINWEIS

- ▶ Halten Sie die Schüssel **8** und den aufgesetzten Antriebsdeckel **6** mit der einen Hand fest, während Sie mit der anderen Hand die Taste **T 2/3** drücken.
- ▶ Nehmen Sie den Motorblock **4** nicht vom Antriebsdeckel **6** ab, während Sie die Taste **T 2/3** drücken.

4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste  **2**/**3** los.

5) Nehmen Sie den Motorblock **4** von dem Antriebsdeckel **6** ab.

Beispiele für das Pürieren, Hacken und Zerkleinern von verschiedenen Lebensmitteln mit den verschiedenen Mix-Aufsätzen:

MIX-AUFSATZ	ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
	Obst, Gemüse	100–200 g	Min – Max ¹	ca. 30–60 Sek.
	Babynahrung, Suppen, Soßen	100–400 ml	Min – Max ¹	ca. 60 Sek.
	Shakes, Milchgetränke	100–1000 ml	Min – Max ¹	ca. 60 Sek.
	Crème	250 ml	Turbo	ca. 70–90 Sek.
	Eischnee	Eiweiß aus 4 Eiern	Turbo	ca. 120 Sek.
	Zwiebeln	200 g	Min	3 x 1 Sek.
	Petersilie	50 g	Turbo	ca. 20 Sek.
	Knoblauch	20 Zehen	Min – Max ¹	ca. 20 Sek.
	Möhren	200 g	Min – Max ¹	ca. 15 Sek.
	Haselnüsse/ Mandeln	200 g	Turbo	ca. 30 Sek.
	Walnüsse	200 g	... – ...	ca. 25 Sek.
	Parmesan	250 g	Turbo	ca. 30 Sek.

¹ Stellen Sie die Geschwindigkeit je nach der von Ihnen gewünschten Konsistenz ein.

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 Multizerkleinerer 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 Verschlussdeckel **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 Antriebsdeckel **6**, die Schüssel **8** mit Verschlussdeckel **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.

Entsorgung

Für Frankreich gilt:



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

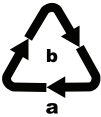


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. 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.

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) 444311_2307 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) 444311_2307 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.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 444311_2307

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 Multizerkleinerer 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 Multizerkleinerer 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 Hokkaidokürbis 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. Sie können auch tiefgefrorene Früchte verwenden, lassen Sie sie jedoch vor dem Mixen auftauen.
- 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

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 die Turbotaste 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.

Sommaire

Introduction	40
Utilisation conforme	40
Accessoires fournis	40
Description de l'appareil/Accessoires	41
Caractéristiques techniques	41
Consignes de sécurité	42
Utilisation	45
Assemblage	45
Assembler le mixeur plongeant	46
Assembler le fouet	46
Assembler le hachoir	46
Utilisation	47
Utiliser le mixeur plongeant et le fouet	47
Utiliser le hachoir	48
Nettoyage	50
Recyclage	51
Recyclage de l'appareil	51
Recyclage de l'emballage	51
Garantie de Kompernass Handels GmbH	52
Service après-vente	55
Importateur	55
Recettes	56
Crème de légumes	56
Soupe au potiron	57
Pâte à tartiner sucrée aux fruits	58
Crème au chocolat	59
Mayonnaise	59

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.

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**).

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) :

- ⓬ Verre mesureur (avec couvercle/pied combiné )

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50 - 60 Hz
Puissance nominale	600 W
Puissance absorbée à l'état inactif	0,2 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 	
Contenance	930 ml
Échelle pour le dosage	700 ml
Quantité max. pour la préparation	300 ml

Bol ⑧

Contenance

1 050 ml

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 ① 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.

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ 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.
 - ▶ 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 !

- ▶ Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- ▶ 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.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ 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.
- ▶ 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 transformer des aliments durs comme par ex. des grains de café, glaçons, du sucre, des céréales, du chocolat, etc.
- ▶ Pour réduire en purée des légumes durs, comme par ex. des carottes, soit ajoutez un peu de liquide, soit faites les cuire au préalable jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

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 **7** 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 **7**. Tournez le mixeur plongeant **5**, jusqu'à ce que la flèche ▼ du bloc moteur **4** indique le symbole **7**.

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 **6**. Tournez le bloc moteur **4**, jusqu'à ce que la flèche ▼ indique le symbole **6**.

Assembler le hachoir

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- La lame **7** 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 ④ 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 ⑦ 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.

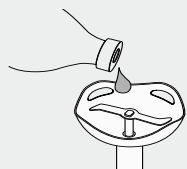
Lorsque vous avez assemblé l'appareil comme souhaité :

- 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 réduire en purée, hacher et piler différents aliments avec les différents embouts de mixage :

BOL MIXEUR	INGRÉDIENTS	QUANTITÉ RECOMMANDÉE	VITESSE	TEMPS
	Fruits, légumes	100-200 g	Min - Max ¹	env. 30-60 s.
	Nourriture pour bébé, soupes, sauces	100-400 ml	Min - Max ¹	env. 60 s
	Shakes, boissons lactées	100-1000 ml	Min - Max ¹	env. 60 s
	Crème	250 ml	Turbo	env. 70-90 s
	Blancs en neige	Blanc d'œuf de 4 œufs	Turbo	env. 120 s
	Oignons	200 g	Min	3 x 1 s
	Persil	50 g	Turbo	env. 20 s
	Ail	20 gousses	Min - Max ¹	env. 20 s
	Carottes	200 g	Min - Max ¹	env. 15 s
	Noisettes/ amandes	200 g	Turbo	env. 30 s
	Noix	200 g	... -	env. 25 s
	Parmesan	250 g	Turbo	env. 30 s

¹ Réglez la vitesse en fonction de la consistance souhaitée.

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 agresser 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.

Recyclage



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent



OU

Points de collecte sur www.quefairendesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



FR



Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

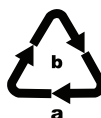


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez 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.

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 débailage. 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.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

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) 444311_2307 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) 444311_2307.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 444311_2307

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.kompernass.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. Vous pouvez utiliser des fruits congelés, faites-les cependant décongeler avant de les mixer.
- 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 . 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'env. 1 minute), afin que l'huile se combine aux autres ingrédients.
- 3) Saler et poivrer selon les préférences.

Inhoud

Inleiding	62
Gebruik in overeenstemming met bestemming	62
Inhoud van het pakket	62
Beschrijving van het apparaat/accessoires	63
Technische gegevens	63
Veiligheidsvoorschriften	64
Gebruik	67
In elkaar zetten	67
De staafmixer in elkaar zetten	67
De garde in elkaar zetten	68
Fijnsnijder in elkaar zetten	68
Bediening	69
Staafmixer en draadgarde bedienen	69
Fijnsnijder bedienen	70
Reinigen	72
Afvoeren	73
Apparaat afvoeren	73
Verpakking afvoeren	73
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	74
Service	75
Importeur	75
Recepten	76
Gebonden groentesoep	76
Pompensoep	77
Zoet vruchtenbeleg	78
Choco-crème	79
Mayonaise	79

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.

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**).

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
Opgenomen vermogen in uit-toestand	0,2 W
Beschermingsklasse	II /  (dubbel geïsoleerd)
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen zijn voedingsmiddelveilig.

Maatbeker ❿

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

Kom 8

Capaciteit	1050 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.

** GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK**

- ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klanten-service van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- ▶ 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.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ 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.
- ▶ 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 schenktoet 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! MATERIEËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik de staafmixer **5** niet voor het verwerken van harde levensmiddelen, zoals koffiebonen, ijsklontjes, suiker, graan, chocolade, enz.
- ▶ Om harde groenten, zoals wortelen, te pureren, voegt u wat vloeistof toe of kookt u de groenten van tevoren tot ze zacht zijn.

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

Met de fijnsnijder, bestaande uit mes **7**, kom **8** en komdeksel **6**, kunt u kruiden fijnhakken of hardere levensmiddelen fijnsnijden. Wij adviseren de fijnsnijder 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 **7** 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 ⑦ wijst. Draai het motorblok ④ tot de pijl ▼ naar het symbool ⑧ wijst.

Fijnsnijder in elkaar zetten

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Het mes ⑦ 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 ④ 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 **7** 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.

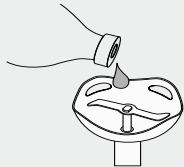
Nadat u het apparaat naar wens in elkaar hebt gezet:

- 1) Steek de stekker in het stopcontact.
- 2) Houd de knop **⊕ 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 **⊕ 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 van het pureren, hakken en fijnhakken van diverse levensmiddelen met de verschillende mix-opzetstukken:

MIX-OP-ZETSTUK	INGREDIËNTEN	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	SNELHEID	TIJD
	Fruit, groente	100-200 g	Min - Max ¹	ca. 30-60 sec.
	Babyvoeding, soepen, sauzen	100-400 ml	Min - Max ¹	ca. 60 sec.
	Shakes, zuiveldranken	100-1000 ml	Min - Max ¹	ca. 60 sec.
	Crème	250 ml	Turbo	ca. 70-90 sec.
	Geklopt eiwit	Eiwitten van 4 eieren	Turbo	ca. 120 sec.
	Uien	200 g	Min	3 x 1 sec.
	Peterselie	50 g	Turbo	ca. 20 sec.
	Knoflook	20 teentjes	Min - Max ¹	ca. 20 sec.
	Wortels	200 g	Min - Max ¹	ca. 15 sec.
	Hazelnoten/ amandelen	200 g	Turbo	ca. 30 sec.
	Walnoten	200 g	••• - ••••	ca. 25 sec.
	Parmezaanse kaas	250 g	Turbo	ca. 30 sec.

¹ Stel de snelheid in op basis van de gewenste consistentie.

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 fijsnijder 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! MATERIËLE 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.

Afvoeren

Geldt alleen voor Frankrijk:



Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen 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.

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) 444311_2307 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 (linksonder) 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) 444311_2307 de gebruiksaanwijzing openen.

Service



Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl



Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 444311_2307

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. U kunt ook diepvriesfruit gebruiken, maar laat het dan vóór het mixen ontdooien.
- 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 uitschrappen 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.

Obsah

Úvod	82
Použití dle předpisů	82
Rozsah dodávky	82
Popis přístroje/příslušenství	83
Technická data	83
Bezpečnostní pokyny	84
Použití	86
Sestavení přístroje	87
Sestavení tyčového mixéru	87
Sestavení metly	87
Sestavení rozmělnovače	88
Obsluha	88
Obsluha tyčového mixéru a metly	89
Obsluha rozmělnovače	89
Čištění	91
Likvidace	92
Likvidace přístroje	92
Likvidace obalu	92
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	93
Servis	94
Dovozce	94
Recepty	95
Zeleninová krémová polévka	95
Dýňová polévka	96
Sladká ovocná pomazánka	97
Čokoládový krém	98
Majonéza	98

Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje.

Váším nákupem jste si vybrali kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Tento návod dobře uschovejte. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

Použití dle předpisů

Tyčový mixér s příslušenstvím slouží výhradně ke zpracování malého množství potravin. Je určen výhradně pro použití v domácnostech. Tyčový mixér s příslušenstvím není určen pro použití v průmyslových provozech.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- Tyčový mixér
- Měrná nádobka s kombinovaným víkem/stojanem
- Šlehač sněhu
- Rozmělňovač (nůž a miska s víkem)
- Návod k obsluze

- 1) Vyměte všechny části přístroje a tento návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 3) Vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravou, kontaktujte servisní hotline (viz kapitolu **Servis**).

Popis přístroje/příslušenství

Obrázek A (tyčový mixér):

- ❶ regulátor rychlosti
- ❷ spínač  (běžná rychlost)
- ❸ turbospínač (vysoká rychlost)
- ❹ těleso motoru
- ❺ tyčový mixér

Obrázek B (rozmělnovač):

- ❻ víko mísy
- ❼ nůž
- ❽ miska
- ❾ víko

Obrázek C (šlehač sněhu):

- ❿ držák metly
- ⓫ metla

Obrázek D (příslušenství):

- ⓬ měrná nádoba (s kombinovaným víkem/stojanem )

Technická data

Napětí sítě	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50 – 60 Hz
Jmenovitý výkon	600 W
Příkon ve vypnutém stavu	0,2 W
Třída ochrany	II /  (dvojitá izolace)
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.
Měrná nádoba 	
Kapacita nádoby	930 ml
Stupnice k odměření	700 ml
Max. množství naplnění ke zpracování	300 ml

Miska 8

Kapacita nádoby	1050 ml
Max. množství naplnění ke zpracování	potraviny až po značku 500 ml 
	tekutiny až po značku 300 ml 

Doporučujeme následující provozní doby:

Nechte tyčový mixér ⑤ po 1 minutě provozu vychladnout asi 2 minuty.

Nechte rozmělnovač po 1 minutě provozu vychladnout asi 2 minuty.

Nechte šlehač metla ⑪ po 3 minutách provozu vychladnout asi 10 minuty.

Pokud tyto provozní doby překročíte, může přehřátí způsobit poškození přístroje!

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Příklad: Přístroj zapojte výhradně do síťové zásuvky instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ V případě funkčních poruch a před čištěním přístroje vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Příklad: Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku.
- ▶ Pokud přesto do pouzdra přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Vytahujte síťový kabel ze zásuvky vždy za zástrčku, netahejte pouze za samotný kabel.
- ▶ Síťový kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat a musí se položit tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj zakopnout.
- ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Skříň bloku motoru tyčového mixéru se nesmí otvírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a záruka zaniká.
-  Blok motoru tyčového mixéru v žádném případě neponořujte do tekutiny a dbejte na to, aby žádné tekutiny nepronikly do skříně bloku motoru.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než jsou popsány v tomto návodu. Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění!
- ▶ Přístroj zásadně odpojte od sítě ...
 - ... při jeho ponechání bez dozoru;
 - ... při jeho čištění;
 - ... při jeho montáži nebo demontáži.
- ▶ Používáte-li přístroj pro mixování horkých potravin v hrnci, odstavte tento z varné desky a ujistěte se, zda tekutina nevře. Nechte horké potraviny mírně vychladnout, aby se zabránilo opaření.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Nože jsou extrémně ostré! Manipulujte s nimi vždy s maximální opatrností.
- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrými noži hrozí nebezpečí poranění.
- ▶ Čistěte přístroj velmi opatrně. Nože jsou extrémně ostré!
- ▶ Buďte vždy opatrní při vyprazdňování mísy! Nože jsou extrémně ostré!
- ▶ Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Tyčový mixér nenechávejte stát v horkém hrnci na varné plotýnce, když se nepoužívá.

Použití

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pomocí odměrné nádoby **12** můžete odměřovat tekutiny do 700 ml. Zpracovávejte vždy maximálně 300 ml, neboť v opačném případě může tekutina z odměrné nádoby **12** vystříknout.
- ▶ Chcete-li v měrné nádobce **12** uchovávat tekutiny/potraviny, můžete sejmut stojan **12a** měrné nádoby **12** a použít ho jako víko. Dbejte při tom na to, aby zůstal uzavřený také výtokový otvor na měrné nádobce **12**.

Tyčovým mixérem **5** lze připravovat dipy k namáčení, omáčky, polévky a kojenickou výživu nebo mixovat ovoce. Doporučujeme, provozovat tyčový mixér **5** max. 1 minutu v kuse a poté jej nechat vychladnout.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Tyčový mixér **5** nepoužívejte ke zpracování tuhých potravin, jako např. kávová zrnka, kostky ledu, cukr, obilniny, čokoláda atd.
- Chcete-li mixovat tvrdou zeleninu, například mrkev, přidejte trochu tekutiny nebo zeleninu předem uvařte doměkka.

Šlehačem sněhu **11** můžete ušlehat šlehačku nebo sníh z bílků a zadělat těsto, zamíchat dezert nebo majonézu. Doporučujeme, provozovat šlehač sněhu **11** max. 3 minuty v kuse a poté jej nechat vychladnout.

Rozmělňovačem, sestávajícím z nože **7**, mísy **8** a víka na mísu **6**, lze nasekat bylinky nebo také rozdrtit tvrdší potraviny. Doporučujeme, provozovat rozmělňovač max. 1 minutu v kuse a poté jej nechat vychladnout.

Sestavení přístroje

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Zástrčku zasuněte do zásuvky až po sestavení přístroje.

UPOZORNĚNÍ

- Před prvním použitím vyčistěte všechny části tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Sestavení tyčového mixéru

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Nůž **7** je extrémně ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.

- Nasadte tyčový mixér **5** na blok motoru **4** tak, aby šipka ▼ ukazovala na symbol **6**. Otáčejte tyčovým mixérem **5**, dokud neukazuje šipka ▼ na bloku motoru **4** na symbol **6**.

Sestavení metly

- Zatlačte šlehačí metlu **11** do držáku šlehačí metly **10**, aby pevně zaskočila.
- Takto složený šlehač **11** nasadte na těleso motoru **4** tak, aby šipka ▼ ukazovala na symbol **6**. Tělesem motoru **4** otáčejte tak dlouho, dokud šipka ▼ neukazuje na symbol **6**.

Sestavení rozmělnovače

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nůž **7** je velmi ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.

- Misku **8** postavte na rovnou a suchou plochu.
- Nasadíte opatrně nůž **7** na přidržení v misce **8**. Přitom nůž **7** trochu pootočte tak, aby sklouzl na přidržení.

UPOZORNĚNÍ

- Nůž **7** při tom nedosedá pevně na přidržení. To je normální. Nůž **7** dosedá pevně až tehdy, když je nasazené víko misky **6**.
- Potraviny určené k rozmělnění naplňte do misky **8**.

UPOZORNĚNÍ

- Naplňte misku **8** k zpracování potravin jen po značku 500 ml  a zpracování kapalin jen po značku 300 ml .
- Víko misky **6** nasadíte na misku **8**. Dbejte při tom na to, aby nůž **7** správně zapadl do víka misky **6**.
- Těleso motoru **4** zasuněte do uchycení na víku misky **6**. Při tom dbejte na to, aby oba protilehlé upevňovací čepy na tělese motoru **4** vklouzly do k tomu určených kolejnic v uchycení. Jinak nelze těleso motoru **4** spojit s uchycením na víku misky **6**.

UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li v misce **8** uchovávat potraviny, můžete použít víko **9**. K tomu účelu případně opatrně sejměte víko misky **6** a těleso motoru **4** a nůž **7**.

Obsluha

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Potraviny nesmí být příliš horké! Kvůli vystřikujícímu obsahu by mohlo dojít k opaření.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nůž **7** je velmi ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.

Obsluha tyčového mixéru a metly

UPOZORNĚNÍ

- Naplňte měrnou nádobku **12** ke zpracování kapalin/potravin maximálně jen do 300 ml.

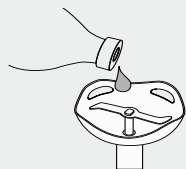
Po sestavení přístroje podle potřeby:

- 1) Síťovou zástrčku zasuňte do síťové zásuvky.
- 2) Ke zpracování potravin normální rychlostí podržte stisknutý spínač **2**.
Pro zvýšení rychlosti otáčejte regulátorem rychlosti **1** směrem k „Max“. Pro snížení rychlosti otáčejte regulátorem rychlosti **1** směrem k „Min“.
- 3) Ke zpracování potravin vyšší rychlostí podržte stisknutý turbospínač **3**.
Stisknutím turbospínače **3** je okamžitě k dispozici maximální rychlost zpracování.
- 4) Po dokončení zpracování potravin jednoduše uvolněte stisknutý spínač **2/3**.

UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li pomoci metly **11** šlehat šlehačku, držte nádobu během šlehání šikmo. Tím šlehačka rychleji ztuhne. Dbejte, aby během šlehání šlehačka nevysířkovala. Použijte turbospínač **3**.

UPOZORNĚNÍ



Pokud se během provozu ozývají neobvyklé zvuky, jako je pískání apod., pak hnací hřídel tyčového mixéru **5** namažte trochou neutrálního stolního oleje.

Obsluha rozmělnovače

UPOZORNĚNÍ

- Naplňte misku **8** k zpracování potravin jen po značku 500 ml a zpracování kapalin jen po značku 300 ml .

Po sestavení rozmělnovače:

- 1) Síťovou zástrčku zasuňte do síťové zásuvky.
- 2) Misku **8** postavte na rovnou a suchou plochu. Miska **8** je osazena silikonovými nožkami, aby miska **8** snadno neklouzala.
- 3) Ke zpracování potravin normální rychlostí podržte stisknutý spínač **2**. Pro zvýšení rychlosti otáčejte regulátorem rychlosti **1** směrem k „Max“. Pro snížení rychlosti otáčejte regulátorem rychlosti **1** směrem k „Min“.

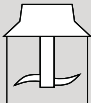
UPOZORNĚNÍ

- Misku **8** a nasazené víko misky **6** pevně přidržte jednou rukou, zatímco druhou rukou stisknete spínač  **2/3**.
- Nesundávejte těleso motoru **4** z víka misky **6**, zatímco tisknete spínač  **2/3**.

4) Po dokončení zpracování potravin jednoduše uvolněte stisknutý spínač  **2/3**.

5) Sundejte těleso motoru **4** z víka misky **6**.

Příklady mixování, sekání a mletí různých potravin pomocí různých mixovacích nástavců:

MIXOVACÍ NÁSTAVEC	SUROVINY	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	RYCHLOST	ČAS
	ovoce, zelenina	100–200 g	Min – Max ¹	cca 30–60 s
	dětská výživa, polévky, omáčky	100–400 ml	Min – Max ¹	cca 60 s
	koktejly, mléčné nápoje	100–1000 ml	Min – Max ¹	cca 60 s
	krém	250 ml	Turbo	cca 70–90 s
	sníh z bílků	bílek ze 4 vajec	Turbo	cca 120 s
	cibule	200 g	Min	3 x 1 s
	petržel	50 g	Turbo	cca 20 s
	česnek	20 stroužků	Min – Max ¹	cca 20 s
	mrkev	200 g	Min – Max ¹	cca 15 s
	lískové oříšky / mandle	200 g	Turbo	cca 30 s
	vlašské ořechy	200 g	... – ...	cca 25 s
	parmezáň	250 g	Turbo	cca 30 s

¹ Rychlost nastavte podle vámi požadované konzistence.

Čištění

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Vždy nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění tyčového mixéru s příslušenstvím.
-  Během čištění nesmíte blok motoru **4** v žádném případě ponořovat do vody nebo jej držet pod tekoucí vodou.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrým nožem **7** hrozí nebezpečí poranění. Po použití a vyčištění rozmělnovač opět sestavte, aby nedošlo k poranění o volně ležící nůž **7**.
Nůž **7** ukládejte mimo dosah dětí.

UPOZORNĚNÍ



Měrná nádoba **12** s kombinovaným víkem/stojanem **12a**, metla **11**, miska **8** s víkem **9** a nůž **7** jsou vhodné k mytí v myčce na nádobí.

POZOR ! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, žádná abraziva nebo chemické čisticí prostředky! Tyto mohou povrchy nenapravitelně poškodit!
- 1) Síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
 - 2) Očistěte blok motoru **4** a držák metliček na šlehání **10** vlhkou utěrkou. Ujistěte se, že do otvorů bloku motoru **4** nevnikla voda. V případě urputného znečištění nakapejte na hadr trochu jemného mycího prostředku. Zbytky mycího prostředku otřete vlhkým hadrem.
 - 3) Tyčový mixér **5**, víko misky **6**, misku **8** s víkem **9**, metlu **11**, měrnou nádobku **12** s kombinovaným víkem/stojanem **12a** a nůž **7** důkladně vyčistěte ve vodě s mycím prostředkem. Zbytky mycího prostředku poté odstraňte čistou vodou.
 - 4) Utěrkou vše dobře vytřete do sucha a ujistěte se, zda je přístroj před opětovným použitím zcela suchý.

Likvidace

Platí pouze pro Francii:



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

A DÉPOSER
EN MAGASIN



A DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



OU

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



FR



Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztrďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 444311_2307 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, za evidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 444311_2307 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 444311_2307

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Zeleninová krémová polévka

2 – 4 osoby

Suroviny

- 2 – 3 PL oleje
- 200 g cibule
- 200 g brambor (zvláště vhodné jsou moučné odrůdy)
- 200 g mrkve
- 350 – 400 ml zeleninového vývaru (čerstvého nebo instantního)
- sůl, pepř, muškátový oříšek
- 5 g petržele

Příprava

- 1) Oloupejte cibuli a nasekejte ji rozmělnovačem. Omyjte a oloupejte mrkev a nakrájejte ji. Oloupejte brambory, opláchněte a nakrájejte je na cca. 2 cm velké kostky.
- 2) V hrnci ohřejte olej, a opražte cibuli. Přidejte mrkev a brambory a nechte je dusit spolu s cibulí. Přidejte toliko vývaru, dokud není vše zalito vývarem a vše nechte vařit 10 – 15 minut do měkka. Dle potřeby vývar dolévejte, aby zelenina byla vždy ve vývaru.
- 3) Omyjte petrželku, důkladně osušte a odstraňte stopky. Petržel nalámejte nebo nakrájejte na velké kusy a přidejte do polévky. Vše promixujte tyčovým mixérem  po dobu cca. 1 minuty. Dochutěte solí, pepřem a strouhaným muškátovým oříškem.

Dýňová polévka

4 osoby

Suroviny

- 1 středně velká cibule
- 2 stroužky česneku
- 10 – 20 g čerstvého zázvoru
- 3 PL řepkového oleje
- 400 g dužiny dýně (nejlepší je dýně Hokkaido, protože slupka při vaření změkne a nemusí se oloupat)
- 250 – 300 ml kokosového mléka
- 250 – 500 ml zeleninového vývaru
- šťáva z ½ pomeranče
- trochu suchého bílého vína
- 1 ČL cukru
- sůl, pepř

Příprava

- 1) Oloupejte cibuli a nasekejte ji rozmělnovačem, u česneku postupujte stejně. Zázvor oloupejte a jemně jej nakrájejte na kostky. Cibuli a zázvor nejdříve podušte na horkém oleji.
Po 2 minutách přidejte česnek a nechte jej dusit spolu s ostatními přísadami.
- 2) Dýni důkladně očistěte pod teplou vodou kartáčkem na zeleninu, poté ji nakrájejte na 2 – 3 cm velké kostky. (Jestliže se použije jiná dýně, než dýně Hokkaido, musí se tato předem oloupat). K udušené cibuli a udušenému zázvoru přidejte kostky dýně a nechte vše spolu dusit. Nalijte k tomu poloviční množství kokosového mléka a tolik zeleninového vývaru, aby byla dýně ve vývaru. Vařte do měkka cca. 20 – 25 minut zakryté. Poté vše rozmixujte tyčovým mixérem **5**. Přitom přilévejte do polévky vždy takové množství kokosového mléka, dokud se nedosáhne její správná krémová konzistence.
- 3) Polévku dochuťte pomerančovou šťávou, bílým vínem, cukrem, solí a pepřem, aby polévka měla vedle ostré chuti také sladko-kyselou příchuť.

Sladká ovocná pomazánka

Suroviny

- 250 g jahod nebo jiného ovoce (čerstvého nebo hluboko zamraženého)
- 125 g želírovacího cukru 2:1
- 1 střík citrónové šťávy
- 1 dřeň z vanilkového lusku na špičku nože

Příprava

- 1) Jahody omyjte a očistěte, odstraňte zelenou stopku. Nechte je v sítku dobře okapat, aby mohla odtéct nadbytečná voda a pomazánka nebyla tekutá. Větší jahody nakrájejte na menší kousky. Můžete používat i mražené ovoce, nechejte ho však před mixováním rozmrazit.
- 2) Odvažte 250 g jahod a vložte je do vhodné mixovací nádoby.
- 3) Pokapejte je citrónovou šťávou.
- 4) V případě potřeby vyškrábejte z vanilkového lusku dřevěnou část a přidejte množství na špičku nože.
- 5) Přidejte želírovací cukr a důkladně mixujte tyčovým mixérem **5** po dobu 45–60 sekund. Pokud jsou nadále přítomny větší kousky, směs nechte 2 minuty odstát a poté znovu pasírujte po dobu 60 sekund.
- 6) Přiveďte k varu na mírném ohni a pak za stálého míchání vařte asi 2–3 minuty.
- 7) Ovocnou pomazánku si vychutnejte ihned nebo ji naplňte sklenici se šroubovacím víčkem a uzavřete.

Čokoládový krém

Pro 4 osoby

Suroviny

- 350 g šlehačky
- 200 g hořké čokolády (> 60% podíl kaka)
- ½ vanilky (dužina)

Příprava

- 1) Šlehačku uveďte do varu, čokoládu rozdrobte a při nízké teplotě ji ve šlehačce nechte pomalu rozpustit. Vyškrabte dužinu z půlky vanilky a zamíchejte do směsi.
- 2) Vše nechte v ledničce úplně vychladnout a ztuhnout.
- 3) Před podáváním prošlehejte šlehačem na sněh ❶.

Tip: Nejlépe k pomazánce chutná čerstvé ovoce.

Majonéza

Suroviny

- 200 ml neutrálního rostlinného oleje, například řepkový olej
- 1 vejce žloutek
- 5 g mírného octu nebo citrónové šťávy
- sůl a pepř dle chuti

Příprava

- 1) Dejte vejce žloutek a citrónovou šťávu do nádoby mixéru, šlehač ❶ držte svisle v nádobě a stiskněte turbo tlačítko ❸.
- 2) Pomalu k tomu přidávejte stejnoměrně olej (po dobu cca. 1 minuty) tak, aby se olej promíchal s jinými přísadami.
- 3) Vzápětí dochuťte dle chuti solí a pepřem.

Spis treści

Wprowadzenie	100
Użycie zgodne z przeznaczeniem	100
Zakres dostawy	100
Opis urządzenia/Oprządkowanie	101
Dane techniczne	101
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	102
Przeznaczenie	105
Składanie urządzenia	105
Zamocowanie blendera	106
Zamocowanie trzepaczki	106
Montaż rozdrabniacza	106
Obsługa	107
Obsługa blendera i trzepaczki do piany	107
Obsługa rozdrabniacza	108
Czyszczenie	110
Utylizacja	111
Utylizacja urządzenia	111
Utylizacja opakowania	112
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	112
Serwis	114
Importer	114
Przepisy	115
Zupa krem z warzyw	115
Zupa dyniowa	116
Słodki dżem owocowy	117
Krem czekoladowy	118
Majonez	118

Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

Jest to produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi stanowi część tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się z wszystkimi wskazówkami obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produkt zgodnie z opisem i w podanych obszarach użytkowania. W razie przekazania produktu następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

Zestaw z blenderem służy wyłącznie do rozdrabniania środków spożywczych w niewielkich ilościach. Można go używać wyłącznie do celów domowych. Zestaw z blenderem nie jest przewidziany do zastosowań przemysłowych.

Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

- blender ręczny – zestaw
- miarka z pokrywką/podstawką
- trzepaczka do piany
- rozdrabniacz (nóż i miska z pokrywką)
- instrukcja obsługi

- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- 2) Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- 3) Wszystkie elementy urządzenia czyść, jak podano w rozdziale „Czyszczenie”.

WSKAZÓWKA

- ▶ Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku są wszystkie części.
- ▶ W przypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości opakowania lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym opakowaniem lub transportem, skontaktuj się z infolinią obsługi klienta (zobacz rozdział **Serwis**).

Opis urządzenia/Oprządkowanie

Ilustracja A (blender ręczny):

- ❶ Regulator prędkości
- ❷ Przetłacznik  (normalna prędkość)
- ❸ Przetłacznik Turbo (duża prędkość)
- ❹ Blok silnika
- ❺ Blender

Ilustracja B (rozdrabniacz):

- ❻ Pokrywa miski
- ❼ Nóż
- ❽ Miska
- ❾ Pokrywka

Ilustracja C (trzepaczką):

- ❿ Uchwyt trzepaczki do piany
- ⓫ Trzepaczka do piany

Ilustracja D (akcesoria):

- ⓬ Miarka (z pokrywką/podstawką )

Dane techniczne

Napięcie sieciowe	220 – 240 V ~ (prąd przemienny), 50 – 60 Hz
Moc znamionowa	600 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	0,2 W
Klasa ochrony	II /  (podwójna izolacja)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.
Miarka 	
Pojemność	930 ml
Skala do odmierzania	700 ml

Miarka 12

Maks. ilość napełnienia do przetwarzania	300 ml
--	--------

Miska 8

Pojemność	1050 ml
Maks. ilość napełnienia do przetwarzania	Produkty spożywcze do oznaczenia 500 ml 
	Płyny do oznaczenia 300 ml 

Zalecamy zachowanie następujących czasów pracy urządzenia:

Po 1 minucie pracy należy pozostawić blender 5 na ok. 2 minuty w celu jego schłodzenia.

Po 1 minucie pracy należy pozostawić rozdrabniacz na ok. 2 minuty w celu jego schłodzenia.

Po 3 minutach pracy należy pozostawić trzepaczkę do piany 11 na ok. 10 minut w celu jej schłodzenia.

W przypadku przekroczenia tych czasów pracy może dojść do uszkodzenia urządzenia wskutek przegrzania!

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego o napięciu 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego.
- Nie należy narażać urządzenia na wilgoć ani użytkować na otwartej przestrzeni.
- Jeśli już ciecz dostanie się do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego i oddać urządzenie do naprawy przez specjalistę.
- Odcinać kabel zasilania wyłącznie poprzez wyciągnięcie wtyku z gniazda sieciowego – nigdy nie należy ciągnąć za sam kabel.

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Kabla zasilającego nie zaginać ani zgniatać. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
 - ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
 - ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/ lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
 - ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
 - ▶ Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika blendera ręcznego. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.
-  Bloku silnika nigdy nie zanurzać w wodzie oraz unikać przedostania się płynu do wnętrza obudowy silnika.

OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje ryzyko powstania obrażeń!

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!

- ▶ Z zasady należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania ...
 - ... gdy jest bez nadzoru,
 - ... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia,
 - ... podczas jego montażu lub demontażu.
- ▶ Jeśli używasz urządzenia do przecierania gorącej żywności w garnku, zdejmij garnek z kuchenki i dopilnuj, aby znajdujący się w garnku płyn się nie gotował. Pozostaw gorące potrawy do ostygnięcia, aby uniknąć poparzenia.
- ▶ Dzieci nie mogą używać tego urządzenia.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- ▶ Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrymi nożami istnieje zagrożenie skaleczeniem.
- ▶ Mikser należy czyścić bardzo ostrożnie. Noże są bardzo ostre!
- ▶ Podczas opróżniania misy należy zawsze zachowywać ostrożność! Noże są bardzo ostre!
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania sieciowego.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie zostawiaj nieużywanego blendera w gorącym garnku na płycie kuchennej.

Przeznaczenie

WSKAZÓWKA

- ▶ W miarce **12** możesz odmierzyć maks. 700 ml płynu. Blenderem można przetwarzać jednocześnie maks. 300 ml płynu. Większa ilość może spowodować wylanie się płynu z miarki **12**.
- ▶ Jeśli chcesz przechowywać płyny/żywność w miarce **12**, możesz zdjąć podstawę **12a** miarki **12** i użyć jej jako pokrywki.. Zwróć uwagę na to, by dzióbek w miarce **12** był również zamknięty.

Za pomocą blendera **5** ręcznego można przygotowywać dipy, sosy, zupy i potrawy dla niemowląt oraz przecierać owoce. Zalecamy po upływie maks. 1 minuty pracy blendera **5** wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż silnik ostygnie.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj blendera **5** do przetwarzania twardych produktów spożywczych, jak np. ziarna kawy, kostki lodu, cukier, zboża, czekolada itp.
- ▶ Aby przecierać twarde warzywa, takie jak marchew, dodaj trochę płynu lub ugotuj je wcześniej, aż będą miękkie.

Za pomocą trzepaczki **11** można ubić śmietanę lub białka i zamieszać ciasto lub deser. Zalecamy po upływie maks. 3 minut pracy trzepaczki **11** wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż silnik ostygnie.

Za pomocą rozdrabniacza, składającego się z noża **7**, misy **8** i pokrywki misy **6**, można siekać zioła lub rozdrabniać twardsze produkty spożywcze. Zalecamy po upływie maks. 1 minuty pracy rozdrabniacza wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż silnik ostygnie.

Składanie urządzenia

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

- ▶ wtyczkę należy włożyć do gniazdka sieciowego dopiero po złożeniu urządzenia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przed pierwszym uruchomieniem wyczyść wszystkie części, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie”.

Zamocowanie blendera

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ Nóż **7** jest bardzo ostry! Korzystaj z niego zawsze z zachowaniem ostrożności.
- Załóż blender **5** na blok silnika **4** tak, by strzałka ▼ była skierowana na symbol . Obracaj blenderem **5** dotąd, aż strzałka ▼ na bloku silnika **4** będzie skierowana na symbol .

Zamocowanie trzepaczki

- Wcisnąć trzepaczkę do piany **11** w uchwyt **10** tak, aby mocno się zatrzasnęła.
- Tak zmontowaną trzepaczkę do ubijania piany **11** załóż na blok silnika **4**, strzałką ▼ skierowaną na symbol . Obróć blokiem silnika **4**, aż strzałka ▼ będzie skierowana na symbol .

Montaż rozdrabniacza

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nóż **7** jest bardzo ostry! Korzystaj z niego zawsze z zachowaniem ostrożności.
- Postaw miskę **8** na równej i suchej powierzchni.
- Załóż ostrożnie nóż **7** na uchwyt znajdujący się w misce **8**. Obrócić przy tym nieco nóż **7** tak, by ześlizgnął się na uchwyt.

WSKAZÓWKA

- ▶ Nóż **7** nie jest przy tym sztywno osadzony na uchwycie. Jest to normalne. Nóż **7** zostaje dopiero wtedy sztywno osadzony, gdy założona zostanie pokrywka miski **6**.
- Włóż przeznaczone do rozdrobnienia produkty spożywcze do miski **8**.

WSKAZÓWKA

- ▶ Napełnij miskę **8** do przetwarzania produktów spożywczych tylko do oznaczenia 500 ml  , a w przypadku przetwarzania płynów, tylko do oznaczenia 300 ml .
- Załóż pokrywkę miski **6** na miskę **8**. Zwróć przy tym uwagę na to, aby nóż **7** zaczepił się prawidłowo w pokrywce miski **6**.

- Włóż blok silnika ④ w uchwyt na pokrywce miski ⑥. Upewnij się, że dwa naprzeciwległe kołki ustalające na bloku silnika ④ wsunęły się w przewidziane do tego celu szyny w uchwycie. W przeciwnym razie nie będzie możliwe połączenie bloku silnika ④ z uchwytem na pokrywce miski ⑥.

WSKAZÓWKA

- Jeśli chcesz przechowywać produkty spożywcze w misce ⑧, możesz użyć pokrywki ⑨. W tym celu zdejmij ewentualnie pokrywkę miski ⑥ i blok silnika ④ oraz ostrożnie wyjmij nóż ⑦.

Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Przetwarzane produkty spożywcze nie powinny być zbyt gorące! Rozpryskująca się zawartość mogłaby spowodować poparzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Nóż ⑦ jest bardzo ostry! Korzystaj z niego zawsze z zachowaniem ostrożności.

Obsługa blendera i trzepaczki do piany

WSKAZÓWKA

- Napełnij miarkę ⑫ do przetwarzania płynów / produktów spożywczych tylko maksymalnie do oznaczenia 300 ml.

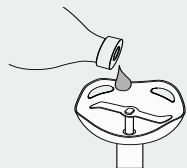
Jeśli urządzenie zostało złożone w pożądanym sposób:

- 1) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 2) Trzymaj wciśnięty przełącznik  ②, aby produkty spożywcze przetwarzać z normalną prędkością. Obróć regulator prędkości ① w kierunku „Max”, aby zwiększyć prędkość. Obróć regulator prędkości ① w kierunku „Min”, aby zmniejszyć prędkość.
- 3) Trzymaj wciśnięty przełącznik Turbo ③, aby przetwarzać produkty spożywcze z dużą prędkością. Po naciśnięciu przełącznika Turbo ③ dostępna jest natychmiast pełna prędkość pracy.
- 4) Po zakończeniu przetwarzania produktów spożywczych, po prostu puść wciśnięty przełącznik  ②/③.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli chcesz ubijać śmietanę za pomocą trzepaczki do piany ⑪, podczas ubijania trzymaj pojemnik pod kątem. Dzięki temu śmietana szybciej stężeje. Zadbaj o to, aby podczas ubijania śmietana się nie rozpryskiwała. Użyj przełącznika Turbo ③.

WSKAZÓWKA



Gdyby w trakcie pracy pojawiły się nietypowe dźwięki, jak pischczenie itp., polej wałek napędowy blendera ⑤ niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego.

Obsługa rozdrabniacza

WSKAZÓWKA

- ▶ Napełnij miskę ⑧ do przetwarzania produktów spożywczych tylko do oznaczenia 500 ml  , a w przypadku przetwarzania płynów, tylko do oznaczenia 300 ml .

Po zmontowaniu rozdrabniacza:

- 1) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 2) Postaw miskę ⑧ na równej i suchej powierzchni. Miska ⑧ ma nóżki silikonowe, dzięki czemu miska ⑧ nie ślizga się tak łatwo.
- 3) Trzymaj wciśnięty przełącznik  ②, aby produkty spożywcze przetwarzać z normalną prędkością. Obróć regulator prędkości ① w kierunku „Max”, aby zwiększyć prędkość. Obróć regulator prędkości ① w kierunku „Min”, aby zmniejszyć prędkość.

WSKAZÓWKA

- ▶ Trzymaj miskę ⑧ oraz założoną pokrywę miski ⑥ jedną ręką, naciskając drugą ręką przełącznik  ②/③.
 - ▶ Nie zdejmuj bloku silnika ④ z pokrywki miski ⑥, gdy trzymasz wciśnięty przełącznik  ②/③.
- 4) Po zakończeniu przetwarzania produktów spożywczych, po prostu puść wciśnięty przełącznik  ②/③.
 - 5) Zdejmij blok silnika ④ z pokrywki miski ⑥.

Przykłady przecierania, siekania i rozdrabniania różnych produktów spożywczych za pomocą różnych przystawek:

NASADKA DO MIK-SOWANIA	SKŁADNIKI	ZALECANA ILOŚĆ	PRĘDKOŚĆ	CZAS
	Owoce, warzywa	100-200 g	Min - Max ¹	ok. 30-60 sek.
	Żywność dla niemowląt, zupy, sosy	100-400 ml	Min - Max ¹	ok. 60 sek.
	Szejki, napoje mleczne	100-1000 ml	Min - Max ¹	ok. 60 sek.
	Krem	250 ml	Turbo	ok. 70-90 sek.
	Piana z białka	Białko z 4 jaj	Turbo	ok. 120 sek.
	Cebula	200 g	Min	3 x 1 sek.
	Pietruszka	50 g	Turbo	ok. 20 sek.
	Czosnek	20 ząbków	Min - Max ¹	ok. 20 sek.
	Marchew	200 g	Min - Max ¹	ok. 15 sek.
	Orzechy laskowe/migdały	200 g	Turbo	ok. 30 sek.
	Orzechy włoskie	200 g	... -	ok. 25 sek.
	Parmezan	250 g	Turbo	ok. 30 sek.

¹ Ustawić prędkość w zależności od potrzebnej konsystencji.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia zestawu z blenderem, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
-  Bloku silnika **4** w czasie czyszczenia nie wolno zanurzać pod wodą ani myć pod bieżącą wodą z kranu.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

- ▶ Podczas korzystania z niezwykle ostrego noża **7** istnieje niebezpieczeństwo obrażeń. Po użyciu i umyciu rozdrabniacza należy go z powrotem złożyć, aby uniknąć skaleczenia się odkrytym nożem **7**. Należy koniecznie zapobiec kontaktowi dzieci z nożem **7**.

WSKAZÓWKA



Miarka **12** z połączoną pokrywką/podstawką **12a**, trzepaczka do piany **11**, miska **8** z pokrywką **9** oraz nóż **7** są przystosowane do mycia w zmywarce do naczyń.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do czyszczenia nie stosuj żrących, chemicznych ani szorujących środków czyszczących. Mogłyby one trwale zniszczyć powierzchnię urządzenia!

- 1) Wyciągnij wtyczkę sieciową.
- 2) Blok silnika **4** i uchwyt trzepaczki do piany **10** czyścić wilgotną ściereczką. Do otworów w bloku silnika **4** nie może przedostać się woda. Do usunięcia uporczywych zabrudzeń użyj łagodnego płynu do mycia naczyń i szmatki. Pozostałości płynu do mycia naczyń wytrzyj wilgotną szmatką.
- 3) Umyj blender **5**, pokrywkę miski **6**, miskę **8** z połączoną pokrywką **9**, trzepaczkę do piany **11**, miarkę **12** z połączoną pokrywką/podstawką **12a** i nóż **7** dokładnie w wodzie. Następnie usuń pozostałości płynu do mycia naczyń czystą wodą.
- 4) Wytrzyj wszystkie elementy suchą szmatką i przed ponownym użyciem urządzenia sprawdź, czy jest całkowicie suche.

Utylizacja

Dotyczy wyłącznie Francji:



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



FR

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



Produkt, opakowanie nadają i instrukcja obsługi się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.

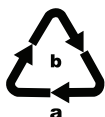


Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 § 1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 444311_2307 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazanie wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 444311_2307.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 444311_2307

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Zupa krem z warzyw

2 – 4 osoby

Surowce

- 2 – 3 łyżki oleju
- 200 g cebuli
- 200 g ziemniaków (najlepsze będą gatunki mączyste)
- 200 g marchwi
- 350 – 400 ml bulionu warzywnego (świeżego lub w proszku)
- Sól, pieprz, gałka muskatołowa
- 5 g pietruszki

Przygotowanie

- 1) Obrać cebule i posiekać je rozdrabniaczem. Marchew wymyć, obrać i pokroić na plasterki. Ziemniaki obrać, wymyć i pokroić w kostkę o wielkości około 2 cm.
- 2) Na rozgrzany w garnku olej wsypać cebulę i zeszklić. Dodać marchew i ziemniaki, całość dusić. Podlać bulionem tak, by warzywa swobodnie pływały i całość gotować przez 10 – 15 minut. W razie odstonięcia warzyw w czasie gotowania dolać bulion.
- 3) Pietruszkę umyć, osuszyć i odkroić natkę. Pietruszkę rozdzielić na większe kawałki i dodać do zupy. Całość miksować blenderem  przez około 1 minutę. Doprawić do smaku solą pieprzem i startą gałką muskatołową.

Zupa dyniowa

4 osoby

Surowce

- 1 średnia cebula
- 2 ząbki czosnku
- 10 – 20 g świeżego imbiru
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 400 g miąższu dyni (najlepsza będzie dynia Hokkaido, gdyż w czasie gotowania skorupka dyni mięknie i nie trzeba jej obierać)
- 250 – 300 ml mleka kokosowego
- 250 – 500 ml bulionu warzywnego
- Sok z ½ pomarańcza
- Trochę wytrawnego białego wina
- 1 łyżeczka cukru
- sól, pieprz

Przygotowanie

- 1) Obrać cebule i posiekać je rozdrabniaczem. Powtórzyć tę czynność z czosnkiem. Imbir obrać i pokroić w drobną kostkę. Następnie cebulę i imbir udusić na gorącym oleju. Po dwóch minutach dodać również czosnek.
- 2) Dynię starannie oczyścić szczotką do warzyw pod ciepłą wodą, a następnie pokroić w kostkę o wielkości 2 – 3 cm. (W wypadku użycia innej dyni, niż Hokkaido dodatkowo dynię należy obrać). Do cebuli i imbiru dodać kostki dyni i całość dalej dusić. Dolać połowę ilości mleka kokosowego i tyle bulionu, by kostki dyni zostały zakryte. Gotować w garnku pod przykrywką przez 20 – 25 minut. Całość zmiksować dokładnie blenderem **5**. W trakcie miksowania dolewać mleka kokosowego dotąd, aż zupa nabierze odpowiedniej, kremowej konsystencji.
- 3) Zupę doprawić do smaku sokiem z pomarańczy, białym winem, cukrem, solą i pieprzem tak, by miała ona wyraźny ostry i słodki smak.

Słodki dżem owocowy

Składniki

- 250 g truskawek lub innych owoców (świeże lub mrożone)
- 125 g cukru żelującego 2:1
- 1 porcja soku z cytryny
- 1 szczypta miąższu laski wanilii

Przygotowanie

- 1) Truskawki umyć i oczyścić, usuwając przy tym szypułki. Osuszyć dokładnie na sitku, by woda dobrze spłynęła i dżem nie był zbyt wodnisty. Większe truskawki pokroić na małe kawałki. Można również używać mrożonych owoców, ale przed zmiksowaniem należy je rozmrozić.
- 2) Odważyć 250 g truskawek i umieścić w odpowiednim pojemniku do miksowania.
- 3) Dodać odrobinę soku z cytryny.
- 4) Można wyskrobać nieco miąższu z laski wanilii i dodać.
- 5) Dodać cukier żelujący i dokładnie wymieszać blenderem **5** przez 45 – 60 sekund. Jeśli wciąż będą większe kawałki, odstawić całość na 2 minuty a następnie ponownie przecierać przez 60 sekund.
- 6) Doprowadzić do wrzenia przy średniej temperaturze, a następnie gotować na wolnym ogniu przez około 2-3 minuty, cały czas dobrze mieszając.
- 7) Spożyć od razu lub przelać dżem do słoika z nakrętką i zamknąć.

Krem czekoladowy

Ilość dla 4 osób

Surowce

- 350 g śmietany
- 200 g gorzkiej czekolady (> 60% kakao)
- ½ laseczki wanilii (miększej)

Przygotowanie

- 1) Śmietanę zagotować, czekoladę pokruszyć i roztopić w śmietanie na małym ogniu. Do masy dodać startą połówkę laseczki wanilii.
- 2) Po ostygnięciu wstawić do lodówki i poczekać, aż masa stężeje.
- 3) Przed podaniem wymieszać trzepaczką ❶ do uzyskania kremowej konsystencji.

Wskazówka: Podawać ze świeżymi owocami.

Majonez

Surowce

- 200 ml czystego oleju roślinnego, np. rzepakowego
- 1 jajko żółtko
- 5 g łagodnego octu lub soku z cytryny
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

- 1) Do naczynia wlać jajko żółtko i sok z cytryny, trzepaczkę ❶ umieścić pionowo w naczyniu i nacisnąć przycisk Turbo ❸.
- 2) Równomiernym strumieniem dolewać olej (w ciągu około 1 minuty) tak, by połączył się z pozostałymi składnikami.
- 3) Na końcu dodać sól i pieprz do smaku.

Obsah

Úvod	120
Používanie primerané účelu	120
Obsah dodávky	120
Opis prístroja/príslušenstvo	121
Technické údaje	121
Bezpečnostné pokyny	122
Používanie	124
Montáž	125
Montáž mixéra	125
Montáž metličky na sneh	125
Montáž drviča	125
Obsluha	126
Obsluha tyčového mixéra a šľahacej metličky	126
Obsluha mixéra	127
Čistenie	129
Likvidácia	130
Likvidácia prístroja	130
Likvidácia obalu	130
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	131
Servis	132
Dovozca	132
Recepty	133
Krémová zeleninová polievka	133
Tekvicová polievka	134
Sladká ovocná nátierka	135
Čokoládový krém	136
Majonéza	136

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

Rozhodli ste sa tým pre vysokokvalitný výrobok. Návod na používanie je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie zariadenia. Pred používaním tohto výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na ovládanie a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri odovzdaní výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Používanie primerané účelu

Tento ručný mixér slúži výlučne na spracovávanie potravín v malých množstvách. Je určený výlučne na používanie v domácnostiach. Tento mixér nie je určený na podnikateľské účely.

Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- Tyčový mixér
- Odmerná nádoba s kombinovaným vrchnákom a podstavcom
- Metlička na sneh
- Drvič (nôž a miska s vrchnákom)
- Návod na používanie

- 1) Vyberte z obalu všetky diely prístroja a návod na používanie.
- 2) Odstráňte všetok baliaci materiál.
- 3) Všetky diely prístroja vyčistite postupom opísaným v kapitole „Čistenie“.

UPOZORNENIE

- ▶ Skontrolujte dodávku, či je kompletná a bez viditeľných poškodení.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na hotline servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Opis prístroja/príslušenstvo

Obrázok A (ručný tyčový mixér):

- ❶ Regulátor otáčok
- ❷ Vypínač  (normálne otáčky)
- ❸ Spínač turbo (vysoké otáčky)
- ❹ Blok motora
- ❺ Tyčový (ručný) mixér

Obrázok B (drvič):

- ❻ Miska s vrchnákom
- ❼ Nôž
- ❽ Miska
- ❾ Vrchnák

Obrázok C (metlička na šľahanie snehu):

- ❿ Držiak šľahacej metličky
- ⓫ Šľahacia metlička

Obrázok D (príslušenstvo):

- ⓬ Odmerná nádoba (s kombinovaným vrchnákom/podstavcom )

Technické údaje

Menovité napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 - 60 Hz
Menovitý výkon	600 W
Príkon vo vypnutom stave	0,2 W
Trieda ochrany	II /  (dvojitá izolácia)
	Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

Odmerná nádoba

Objem	930 ml
Stupnica na odmeranie	700 ml
Max. Plniace množstvo na spracovanie	300 ml

Miska ⑧

Objem	1050 ml
Max. Plniace množstvo na spracovanie	Potraviny až po značku 500 ml  Tekutiny až po značku 300 ml 

Odporúčame nasledujúce doby prevádzky:

Týčový mixér ⑤ po 1 minúte prevádzky nechajte ochladiť cca 2 minúty.

Nechajte drvič ochladiť cca 2 minúty po 1 minúte prevádzky.

Šľahaciu metličku ① nechajte ochladiť po 3 minútach prevádzky cca 10 minúty.

V prípade prekročenia týchto prevádzkových dôb môže dôjsť k poškodeniu prístroja v dôsledku prehriatia!

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Spotrebič pripojte len do elektrickej zásuvky s napätím 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz nainštalovanej podľa predpisov.
- ▶ Pri prevádzkových poruchách a pred čistením spotrebiča vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Spotrebič nesmiete vystaviť vlhkosti, ani ho používať v exteriéri.
- ▶ Ak by do spotrebiča predsa len vnikla tekutina, ihneď vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a dajte spotrebič opraviť kvalifikovanému odbornému personálu.
- ▶ Sieťový kábel vyťahujte z elektrickej zásuvky vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- ▶ Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel, a veďte ho tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, ani sa oň potknúť.
- ▶ Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Tento elektrický spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
 - ▶ Spotrebič a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
 - ▶ Kryt bloku motora tyčového mixéra nesmiete otvárať. V takom prípade vám hrozí nebezpečenstvo úrazu a záruka stráca platnosť.
-  Blok motora tyčového mixéra v žiadnom prípade neponárajte do tekutín a zabráňte vniknutiu tekutín do telesa bloku motora.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky budú pohybovať, musíte elektrický spotrebič vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ▶ Nepoužívajte prístroj na iné účely, než na účely opísané v tomto návode. Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia!
- ▶ Elektrický spotrebič v zásade odpojte od distribučnej siete, ...
 - ... keď je elektrický spotrebič bez dozoru,
 - ... keď elektrický spotrebič čistíte,
 - ... keď ho skladáte, alebo rozoberáte.
- ▶ Ak použijete prístroj na rozmixovanie horúcich potravín v hrnci, odoberte tieto z varnej dosky a dávajte pozor na to, aby tekutina ešte nevrela. Horúce potraviny nechajte trochu vychladnúť, aby ste zabránili obareniam.
- ▶ Spotrebič nesmú používať deti.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Deti sa s elektrickým spotrebičom nesmú hrať.
- ▶ Spotrebič a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Nože sú extrémne ostré! Stále s nimi zaobchádzajte opatrne.
- ▶ Pri práci s extrémne ostrými nožmi hrozí nebezpečenstvo úrazu.
- ▶ Elektrický spotrebič čistite veľmi opatrne. Nože sú extrémne ostré!
- ▶ Buďte vždy opatrní pri vyprázdňovaní misy!
- ▶ Nože sú extrémne ostré! Pri chýbajúcom dozore a pred montážou, demontážou alebo čistením sa musí prístroj vždy odpojiť od siete.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Tyčový mixér nenechajte stáť v horúcom hrnci na varnej doske, keď sa nepoužíva.

Používanie

UPOZORNENIE

- ▶ Odmerkou **12** môžete odmeriavať tekutiny až do objemu 700 ml. Pre spracovanie ju naplňte najviac do 300 ml, inak môže tekutina z odmerky **12** vytiecť.
- ▶ Keď chcete uložiť tekutiny/potraviny v odmernej nádobe **12**, môžete odobrať podstavec **12a** odmernej nádoby **12** a tento použiť ako vrchnák. Majte na pamäti, že aj výtok z odmerky **12** je zatvorený.

Pomocou tyčového mixéra **5** môžete pripravovať dipy, omáčky, polievky a detskú stravu alebo mixovať ovocie. Odporúčame používať ručný mixér **5** max. 1 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Tyčový mixér **5** nepoužívajte na spracovanie tvrdých potravín, ako sú kávové zrná, ľadové kocky, cukor, obilie, čokoláda atď.
- ▶ Na mixovanie tvrdej zeleniny, ako je mrkva, pridajte trochu tekutiny alebo zeleninu vopred uvarite do mäkka.

Metličkou na sneh **11** môžete vyrobiť majonézu, vymiešať dezert alebo vyšľahať smotanu alebo vaječné bielky. Odporúčame používať šľahač **11** max. 3 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.

Pomocou drviča, pozostávajúceho z noža **7**, misky **8** a veka misky **6** môžete sekať bylinky alebo drviť aj tvrdšie potraviny. Odporúčame používať drvič max. 1 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.

Montáž

POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky až po zmontovaní.

UPOZORNENIE

- Pred prvým uvedením do prevádzky vyčistíte všetky diely postupom uvedeným v kapitole „Čistenie“.

Montáž mixéra

POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- Nôž **7** je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.
- Nasadíte ručný mixér **5** na blok motora **4** tak, aby šípka ▼ ukazovala na symbol . Otočte ručný mixér **5**, až bude šípka ▼ na bloku motora **4** ukazovať na symbol .

Montáž metličky na sneh

- Zatlačte šľahaciu metličku **11** do držiaka šľahacej metličky **10**, dokiaľ pevne nezacvakne.
- Nasadíte zložené metličky **11** na blok motora **4** tak, aby šípka ▼ smerovala na . Otočte blok motora **4**, až bude šípka ▼ ukazovať na symbol .

Montáž drviča

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Nôž **7** je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.
- Misku **8** postavte na rovný a suchý podklad.
- Opatrne nasadíte nôž **7** na držiak v miske **8**. Pritom nôž **7** trochu pootočte tak, aby skĺzol na držiak.

UPOZORNENIE

- Nôž **7** pritom nesedí celkom pevne na držiaku. To je normálne. Nôž **7** sedí pevne až vtedy, keď je nasadený vrchnák misky **6**.
- Prísady určené na rozmixovanie dajte do misky **8**.

UPOZORNENIE

- ▶ Ak chcete spracovať potraviny, naplňte misku **8** iba po značku 500 ml  . Na spracovanie tekutín iba po značku 300 ml .
- Nasadíte vrchnák misky **6** na misku **8**. Dávajte pritom pozor na to, aby nôž **7** správne zasahoval do vrchnáka misky **6**.
- Zastrčíte blok motora **4** do uchytenia na vrchnáku misky **6**. Dbajte pritom na to, aby dva oproti ležiace zaistovacie kolíky na bloku motora **4** všli do určených koľajničiek v uchytení. Inak sa blok motora **4** nedá spojiť s uchytením na vrchnáku misky **6**.

UPOZORNENIE

- ▶ Keď chcete uložiť potraviny v miske **8**, môžete použiť vrchnák **9**. Opatrne preto odoberte vrchnák misky **6** a blok motora **4**, ako aj nôž **7**.

Obsluha

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Potraviny nesmú byť horúce! Vystrekujúci obsah by mohol spôsobiť obarenie.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nôž **7** je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.

Obsluha tyčového mixéra a šľahacej metličky

UPOZORNENIE

- ▶ Naplňte odmernú nádobu **12** na spracovanie tekutín/potravín iba do maximálne 300 ml.

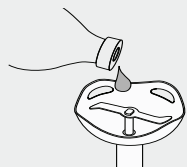
Keď ste prístroj poskladali podľa želania:

- 1) Zastrčíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 2) Vypínač  **2** podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať normálnou rýchlosťou. Na zvýšenie rýchlosti otočte regulátor otáčok **1** do smeru „Max“. Na zníženie rýchlosti otočte regulátor otáčok **1** do smeru „Min“.
- 3) Vypínač turbo **3** podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať vysokou rýchlosťou. Stlačením vypínača turbo **3** máte ihneď k dispozícii maximálnu rýchlosť spracovania.
- 4) Keď sú potraviny spracované, stlačený vypínač / vypínač turbo  **2/3** jednoducho pustiť.

UPOZORNENIE

- Keď chcete šľahať šľahacou metličkou **11**, nádobu počas šľahania držte šikmo. Tak bude šľahačka rýchlejšie tuhá. Dbajte na to, aby šľahačka počas šľahania nevystrekla von. Použite vypínač turbo **3**.

UPOZORNENIE



Ak by počas prevádzky došlo k neobyčajným zvukom, ako je pískanie alebo podobne, dajte na hnací hriadeľ tyčového mixéra **5** trochu neutrálneho jedlého oleja.

Obsluha mixéra

UPOZORNENIE

- Ak chcete spracovať potraviny, naplňte misku **8** iba po značku 500 ml  . Na spracovanie tekutín iba po značku 300 ml .

Keď ste mixér zmontovali:

- 1) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 2) Misku **8** postavte na rovný a suchý podklad. Miska **8** má silikónové nožičky, takže miska **8** tak ľahko neskĺzne.
- 3) Vypínač  **2** podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať normálnou rýchlosťou. Na zvýšenie rýchlosti otočte regulátor otáčok **1** do smeru „Max“. Na zníženie rýchlosti otočte regulátor otáčok **1** do smeru „Min“.

UPOZORNENIE

- Misku **8** a nasadený vrchnák misky **6** držte pevne jednou rukou a druhou rukou stláčajte vypínač / vypínač turbo  **2/3**.
 - Blok motora **4** neodoberajte z vrchnáka misky **6**, keď stláčate vypínač / vypínač turbo  **2/3**.
- 4) Keď sú potraviny spracované, stlačený vypínač / vypínač turbo  **2/3** jednoducho pustite.
 - 5) Blok motora **4** odoberte z vrchnáka misky **6**.

Priklady na mixovanie, posekanie a rozomletie rôznych potravín s rozličnými nadstavcami:

MIXOVACÍ NADSTAVEC	PRÍSADY	ODPORÚČANÉ MNOŽSTVO	RÝCHLOSŤ	ČAS
	Ovocie, zelenina	100–200 g	Min – Max ¹	cca 30 – 60 s
	Dojčenská výživa, polievky, omáčky	100–400 ml	Min – Max ¹	cca 60 s
	Kokteily, mliečne nápoje	100–1000 ml	Min – Max ¹	cca 60 s
	Krém	250 ml	Turbo	cca 70 – 90 s
	Sneh	vaječný bielok zo 4 vajec	turbo	cca 120 s
	Cibuľa	200 g	Min	3 x 1 s
	Petržlen	50 g	Turbo	cca 20 s
	Cesnak	20 strúčikov	Min – Max ¹	cca 20 s
	Mrkva	200 g	Min – Max ¹	cca 15 s
	Lieskové orechy/ mandle	200 g	turbo	cca 30 s
	Vlašské orechy	200 g	••• – ••••	cca 25 s
	Parmezán	250 g	turbo	cca 30 s

¹ Nastavte rýchlosť podľa želanej konzistencie.

Čistenie

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred čistením mixéra vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.



V žiadnom prípade nesmiete blok motora 4 pri čistení ponárať do vody, ani ho držať pod tečúcou vodou.

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri manipulácii s mimoriadne ostrým nožom 7 hrozí nebezpečenstvo zranenia. Drvič po použití a očistení opäť poskladajte, aby ste sa neporanili na voľne ležiacom noži 7. Nedovoľte, aby sa k nožu 7 dostali deti.

UPOZORNENIE



Odmerná nádoba 12 s kombinovaným vrchnákom/podstavcom 12a, šľahacia metlička 11, miska 8 s vrchnákom 9 a nôž 7 sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne drhnuté, agresívne ani chemické čistiace prostriedky. Mohli by povrch prístroja neopraviteľne poškodiť!

- 1) Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- 2) Vlhkou handrou očistíte blok motora 4 a držiak metličky na sneh 10. Zabezpečte, aby sa žiadna voda nedostala do otvorov v bloku motora 4. V prípade odolávajúcich nečistôt pridajte na utierku trochu jemného čistiaceho prostriedku. Zvyšky čistiaceho prostriedku utrite vlhkou utierkou.
- 3) Dôkladne vyčistíte tyčový mixér 5, vrchnák misky 6, misku 8 s vrchnákom 9, šľahaciu metličku 11, odmernú nádobu 12 s kombinovaným vrchnákom/podstavcom 12a a nôž 7 vo vode s prostriedkom na umývanie riadu. Zvyšky prostriedku na umývanie riadu odstráňte potom čistou vodou.
- 4) Suchou handrou všetko poriadne vysušte a zabezpečte, aby bol prístroj pred ďalším používaním celkom suchý.

Likvidácia

Platí len pre Francúzsko:



Produkt, obal a návod na obsluhu sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.

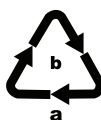


Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: plasty, 20–22: papier a lepenka, 80–98: kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobné chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 444311_2307 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, za evidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 444311_2307 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 444311_2307

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Krémová zeleninová polievka

2 – 4 osoby

Suroviny

- 2 – 3 PL oleja
- 200 g cibule
- 200 g zemiakov (obzvlášť vhodné sú múčnaté druhy)
- 200 g mrkvy
- 350 – 400 ml zeleninového vývaru (čerstvý alebo instantný)
- soľ, korenie, muškátový orech
- 5 g petržlenovej vňate

Príprava

- 1) Ošúpte cibuľu a rozsekať ju drvičom. Mrkvu umyjeme, olúpeme a nakrájame na plátky. Zemiaky ošúpeme, umyjeme a pokrájame na kocky veľké asi 2 cm.
- 2) V hrnci zohrejeme olej a cibuľu v ňom do sklovita udusíme. Pridáme mrkvu a zemiaky a spolu ďalej dusíme. Prilejeme toľko vývaru, aby bola zelenina celkom zakrytá a asi 10 – 15 minút varíme do zmäknutia. V prípade potreby dolievame vývar, aby bola zelenina stále zakrytá.
- 3) Petržlenovú vňať umyjeme, do sucha otrasieme a odstránime stonky. Petržlen natrháme na väčšie kúsky a dáme do polievky. Mixérom **5** všetko pomixujeme asi 1 minútu. Dochutíme soľou, korením a strúhaným muškátovým orechom.

Tekvicová polievka

Pre 4 osoby

Suroviny

- 1 stredne veľká cibuľa
- 2 strúčiky cesnaku
- 10 – 20 g čerstvého zázvoru
- 3 PL rastlinného oleja
- 400 g tekvicovej dužiny (najlepšia je tekvica Hokkaido, pretože ju nemusíme šúpať, lebo jej šupka pri varení zmäkne)
- 250 – 300 ml kokosového mlieka
- 250 – 500 ml zeleninového vývaru
- šľava z polovice pomaranča
- trochu suchého bieleho vína
- 1 ČL cukru
- soľ, korenie

Príprava

- 1) Ošúpte cibuľu a rozsekať ju drvičom. To isté urobte aj s cesnakom. Zázvor ošúpeme a pokrájame na malé kocky. Najprv podusíme cibuľu a zázvor v horúcom oleji. Po 2 minútach pridáme cesnak a ďalej dusíme.
- 2) Tekvicu dobre očistíme kefou pod horúcou vodou, potom nakrájame na 2 – 3 cm kocky. (Inú tekvicu než Hokkaido treba aj ošúpať.) Tekvicové kocky pridáme k cibuli a zázvoru a ďalej dusíme. Prilejeme polovicu množstva kokosového mlieka a toľko zeleninového vývaru, aby bola tekvica celkom zakrytá. Zakryjeme pokrievkou a varíme do mäkka asi 20 – 25 minút. Mixérom  všetko dohľadka rozmixujeme. Pritom pridáme toľko kokosového mlieka, aby polievka získala správnu, jemne krémovú konzistenciu.
- 3) Polievku dochutíme pomarančovou šľavou, bielym vínom, cukrom, soľou a korením tak, aby mala okrem ostrej aj sladkú a vyváženú kysloslanú príchuť.

Sladká ovocná nátierka

Suroviny

- 250 g jahôd alebo iného ovocia
- 125 g želírovacieho cukru 2:1
- 1 malý strek citrónovej šťavy
- 1 špička noža drene vanilkového struku

Príprava

- 1) Jahody umyte a vyčistite, pritom odstráňte zelené stopky. Nechajte dobre odkvapkať na sitku, aby mohla vytiecť nadbytočná voda a aby nátierka nebola príliš tekutá. Väčšie jahody nakrájajte na menšie kúsky. Môžete použiť aj hlbokozmrazené ovocie, nechajte ho avšak pred mixovaním rozmraziť.
- 2) Odvážte 250 g jahôd a dajte ich do mixovacej nádoby.
- 3) Dajte na to jeden strek citrónovej šťavy.
- 4) V prípade potreby vyškrabte dreň z vanilkového struku a pridajte.
- 5) Dajte k tomu želírovací cukor a tyčovým mixérom **5** dôkladne mixujte 45 – 60 sekúnd. Ak by sa vyskytovali ešte väčšie kusy, nechajte všetko odpočívať 2 minúty a potom znova mixujte 60 sekúnd.
- 6) Povarte pri strednej teplote, potom nechajte dovariť 2 – 3 minúty a počas celého procesu dobre premiešavajte.
- 7) Ovocnú nátierku hneď skonzumujte alebo ju dajte do pohára so skrutkovacím vekom a uzatvorte ho.

Čokoládový krém

Pre 4 osoby

Suroviny

- 350 g šľahačky
- 200 g horkej čokolády (> 60 % obsah kakaa)
- ½ vanilkového struku (dreň)

Príprava

- 1) Smotanu necháme zovrieť, čokoládu rozlámeme na kúsky a necháme v nej pri nízkej teplote pomaly roztopiť. Vyškrábeme dreň z polovice struku vanilky a vmiešame.
- 2) V chladničke úplne vychladíme a necháme stuhnúť.
- 3) Pred servírovaním vyšľaháme metličkou ❶ do krémova.

Rada: K tomu dobre chutí čerstvé ovocie.

Majonéza

Suroviny

- 200 ml neutrálneho rastlinného oleja (napr. repkový)
- 1 vajce žĺtok
- 5 g jemného octu alebo citrónovej šťavy
- soľ a korenie podľa chuti

Príprava

- 1) Vajce žĺtok a citrónovú šťavu dáme do nádoby na mixovanie, metličku ❶ držíme v nádobe zvislo a stlačíme tlačidlo Turbo ❸.
- 2) Pomaly pridávame olej rovnomerne tenkým prúdom (v priebehu asi 1 minúty), aby sa dobre spojil s ostatnými surovinami.
- 3) Nakoniec pridáme soľ a korenie podľa chuti.

Índice

Introducción.....	138
Uso previsto	138
Volumen de suministro.....	138
Descripción del aparato/accesorios	139
Características técnicas.....	139
Indicaciones de seguridad	140
Utilización	143
Montaje	143
Montaje de la batidora de mano	143
Montaje de las varillas de montar.....	144
Montaje de la picadora	144
Manejo.....	145
Manejo de la batidora de mano y de las varillas de montar	145
Manejo de la picadora	146
Limpieza	148
Desecho	149
Desecho del aparato.....	149
Desecho del embalaje.....	149
Garantía de Kompernass Handels GmbH	150
Asistencia técnica	151
Importador.....	151
Recetas.....	152
Puré de verduras	152
Crema de calabaza	153
Mermelada dulce de fruta.....	154
Crema de chocolate	155
Mayonesa	155

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de su seguridad, uso y desecho. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este set de batidora de mano está diseñado exclusivamente para el procesamiento de alimentos en pequeñas cantidades. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. Además, el set de batidora de mano no es apto para su uso comercial o industrial.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Batidora de brazo con accesorios
- Vaso medidor con tapa/base combinada
- Varillas de montar
- Picadora (cuchilla y recipiente con tapa)
- Instrucciones de uso

- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- 2) Retire todo el material de embalaje.
- 3) Limpie todas las piezas del aparato de la manera descrita en el capítulo "Limpieza".

INDICACIÓN

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se aprecian daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la asistencia técnica (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Descripción del aparato/accesorios

Figura A (batidora de mano):

- ❶ Regulador de velocidad
- ❷ Botón  (velocidad normal)
- ❸ Botón Turbo (velocidad rápida)
- ❹ Bloque motor
- ❺ Batidora de mano

Figura B (picadora):

- ❻ Tapa del recipiente
- ❼ Cuchilla
- ❽ Recipiente
- ❾ Tapa

Figura C (varillas de montar):

- ❿ Soporte de las varillas de montar
- ⓫ Varillas de monta

Figura D (accesorios):

- ⓬ Vaso medidor (con tapa/base combinada )

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Potencia nominal	600 W
Consumo de potencia en estado apagado	0,2 W
Clase de aislamiento	II/  (aislamiento doble)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
Vaso medidor ❿	
Capacidad	930 ml
Escala de medición	700 ml
Máx. cantidad de llenado para procesar	300 ml

Recipiente ⑧

Capacidad	1050 ml
Máx. cantidad de llenado para procesar	Alimentos sólidos: hasta la marca de 500 ml 
	Líquidos: hasta la marca de 300 ml 

Duración de funcionamiento recomendada:

Después de 1 minuto de funcionamiento, deje enfriar la batidora de mano ⑤ durante aprox. 2 minutos.

Después de 1 minuto de funcionamiento, deje enfriar la picadora durante aprox. 2 minutos.

Después de 3 minutos de funcionamiento, deje enfriar las varillas de montar ⑪ durante aprox. 10 minutos.

Si se supera el tiempo de funcionamiento especificado, pueden producirse daños en el aparato por sobrecalentamiento.

Indicaciones de seguridad



PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada conforme a la normativa y con una tensión de red de 220-240 V ~, 50-60 Hz.
- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica si se producen errores de funcionamiento y antes de limpiar el aparato.
- El aparato no debe estar expuesto a la humedad ni utilizarse a la intemperie.
- Si, por cualquier motivo, penetrase líquido en la carcasa del aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.
- Desconecte siempre el cable de red de la toma eléctrica tirando del enchufe y no del propio cable.

** PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA**

- ▶ No doble ni aplaste el cable de red y tiéndalo de modo que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
 - ▶ Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
 - ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
 - ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
 - ▶ No abra nunca la carcasa del bloque motor de la batidora de mano. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.
-  No sumerja nunca el bloque motor de la batidora en líquidos y evite que penetren líquidos en el interior de la carcasa del bloque motor.

** ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos. ¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica en los siguientes casos:
 - Si deja el aparato desatendido.
 - Cuando limpie el aparato.
 - Cuando monte o desmonte el aparato.
- ▶ Si desea utilizar el aparato para procesar alimentos calientes en una olla, retire la olla de la placa de cocción y asegúrese de que el líquido no esté en ebullición. Deje que los alimentos calientes se enfríen un poco para evitar escaldaduras.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ▶ ¡Las cuchillas están muy afiladas! Proceda siempre con precaución.
- ▶ Existe riesgo de lesiones por la manipulación de cuchillas extremadamente afiladas.
- ▶ Limpie cuidadosamente el aparato. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- ▶ Proceda siempre con cautela al vaciar el recipiente. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No deje la batidora de mano dentro de una olla caliente sobre la placa de cocción cuando no se esté utilizando.

Utilización

INDICACIÓN

- ▶ Con el vaso medidor **12** puede medir hasta 700 ml de líquido. Llene una cantidad máxima de 300 ml para el procesamiento, ya que, de lo contrario, el líquido puede salirse del vaso medidor **12**.
- ▶ Si desea conservar líquidos/alimentos en el vaso medidor **12**, puede retirar la base **12a** del vaso medidor **12** y usarla como tapa. Asegúrese de que la boca del vaso medidor **12** quede cerrada.

Con la batidora de mano **5** podrá preparar salsas, cremas, purés y papillas para bebés o triturar frutas blandas. Recomendamos utilizar la batidora de mano **5** durante 1 minuto por vez como máximo y dejar que se enfríe.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice la batidora de mano **5** para procesar alimentos duros, como granos de café, cubitos de hielo, azúcar, cereales, chocolate, etc.
- ▶ Para hacer puré las verduras más duras, como las zanahorias, añada un poco de líquido o hierva antes las verduras para que se ablanden.

Con las varillas de montar **11** puede preparar mayonesa, montar nata y claras de huevo a punto de nieve o remover postres. Recomendamos utilizar las varillas de montar **11** durante 3 minutos por vez como máximo y dejar que se enfríen.

Con la picadora, compuesta por la cuchilla **7**, el recipiente **8** y la tapa del recipiente **6**, podrá picar hierbas o triturar alimentos más duros. Recomendamos utilizar la picadora durante 1 minuto por vez como máximo y dejar que se enfríe.

Montaje

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No conecte el enchufe en la toma eléctrica hasta que no haya montado el aparato.

INDICACIÓN

- ▶ Antes de la primera puesta en funcionamiento, limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo "Limpieza".

Montaje de la batidora de mano

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡La cuchilla **7** está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.
- Coloque la batidora de mano **5** sobre el bloque motor **4** de forma que la flecha ▼ señale hacia el símbolo . Gire la batidora de mano **5** hasta que la flecha ▼ del bloque motor **4** señale hacia el símbolo .

Montaje de las varillas de montar

- Inserte las varillas de montar 11 en el soporte de las varillas de montar 10 hasta que encastrén.
- Coloque las varillas de montar 11 ya montadas sobre el bloque motor 4 de forma que la flecha ▼ señale hacia el símbolo 6. Gire el bloque motor 4 hasta que la flecha ▼ señale hacia el símbolo 1.

Montaje de la picadora

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ¡La cuchilla 7 está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.
- Coloque el recipiente 8 sobre una superficie plana y seca.
- Coloque cuidadosamente la cuchilla 7 en el soporte del recipiente 8. Gire ligeramente la cuchilla 7 para que se deslice hacia el soporte.

INDICACIÓN

- Tras esto, la cuchilla 7 no queda totalmente fijada en el soporte, lo que es normal. La cuchilla 7 solo queda totalmente fijada cuando se coloca la tapa del recipiente 6.
- Introduzca los alimentos que desee procesar en el recipiente 8.

INDICACIÓN

- Para procesar alimentos, llene el recipiente 8 solo hasta la marca de 500 ml   y, para procesar líquidos, solo hasta la marca de 300 ml .
- Coloque la tapa del recipiente 6 sobre el recipiente 8. Asegúrese de que la cuchilla 7 esté correctamente fijada en la tapa del recipiente 6.
- Coloque el bloque motor 4 en el alojamiento de la tapa del recipiente 6. Para ello, asegúrese de que los dos pivotes de fijación situados de forma opuesta en el bloque motor 4 se deslicen por los carriles previstos para ello del alojamiento. De lo contrario, el bloque motor 4 no queda bien montado en el alojamiento de la tapa del recipiente 6.

INDICACIÓN

- Si desea conservar alimentos en el recipiente 8, puede usar la tapa 9. Para ello, desmonte primero, si procede, la tapa del recipiente 6 y el bloque motor 4, así como la cuchilla 7, con mucho cuidado.

Manejo

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ¡Los alimentos no deben estar demasiado calientes! Las salpicaduras podrían causar quemaduras.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ¡La cuchilla **7** está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.

Manejo de la batidora de mano y de las varillas de montar

INDICACIÓN

- Para procesar líquidos/alimentos, llene el vaso medidor **12** solo hasta un máximo de 300 ml.

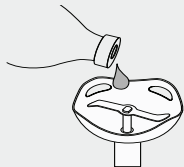
Cuando haya montado el aparato de la forma deseada, proceda de la manera siguiente:

- 1) Conecte el enchufe en la toma eléctrica.
- 2) Mantenga pulsado el botón **⊕ 2** para procesar los alimentos con una velocidad normal. Gire el regulador de velocidad **1** hacia la marca "Max" para aumentar la velocidad. Gire el regulador de velocidad **1** hacia la marca "Min" para reducir la velocidad.
- 3) Mantenga pulsado el botón Turbo **3** para procesar los alimentos con una velocidad más rápida. Al pulsar el botón Turbo **3**, trabajará inmediatamente con la velocidad máxima de procesamiento.
- 4) Si desea finalizar el procesamiento de los alimentos, basta con que suelte el botón **⊕ 2/3** apretado.

INDICACIÓN

- Si desea montar nata con las varillas de montar **11**, mantenga el vaso en posición inclinada mientras bate. Así la nata se monta antes. Asegúrese de que la nata no salpique ni se salga mientras la bate. Utilice el botón Turbo **3**.

INDICACIÓN



Si, durante el funcionamiento, se aprecian ruidos anómalos, como chirridos o ruidos similares, aplique un poco de aceite de cocina de sabor neutro en el eje de accionamiento de la batidora de mano **5**.

Manejo de la picadora

INDICACIÓN

- Para procesar alimentos, llene el recipiente **8** solo hasta la marca de 500 ml  y, para procesar líquidos, solo hasta la marca de 300 ml .

Tras montar la picadora, proceda de la manera siguiente:

- 1) Conecte el enchufe en la toma eléctrica.
- 2) Coloque el recipiente **8** sobre una superficie plana y seca. El recipiente **8** tiene patas de silicona para que el recipiente **8** no se resbale tan fácilmente.
- 3) Mantenga pulsado el botón  **2** para procesar los alimentos con una velocidad normal. Gire el regulador de velocidad **1** hacia la marca "Max" para aumentar la velocidad. Gire el regulador de velocidad **1** hacia la marca "Min" para reducir la velocidad.

INDICACIÓN

- Sujete firmemente el recipiente **8** y la tapa del recipiente **6** montada con una mano mientras pulsa el botón  **2/3** con la otra.
- No desmonte el bloque motor **4** de la tapa del recipiente **6** mientras mantenga pulsado el botón  **2/3**.

- 4) Si desea finalizar el procesamiento de los alimentos, basta con que suelte el botón  **2/3** apretado.
- 5) Tras esto, retire el bloque motor **4** de la tapa del recipiente **6**.

Ejemplos de picado y triturado de varios alimentos con los distintos accesorios:

VASO	INGREDIENTES	CANTIDAD RECOMENDADA	VELOCIDAD	TIEMPO
	Fruta, verdura	100-200 g	Min - Max ¹	aprox. 30-60 s
	Comida para bebés, purés, salsas	100-400 ml	Min - Max ¹	aprox. 60 s
	Batidos, bebidas lácteas	100-1000 ml	Min - Max ¹	aprox. 60 s
	Crema	250 ml	Turbo	aprox. 70-90 s
	Claras batidas al punto de nieve	Claras de 4 huevos	Turbo	aprox. 120 s
	Cebollas	200 g	Min	3 x 1 s
	Perejil	50 g	Turbo	aprox. 20 s
	Ajo	20 dientes	Min - Max ¹	aprox. 20 s
	Zanahorias	200 g	Min - Max ¹	aprox. 15 s
	Avellanas/ almendras	200 g	Turbo	aprox. 30 s
	Nueces	200 g	••• - ••••	aprox. 25 s
	Parmesano	250 g	Turbo	aprox. 30 s

¹ Ajuste la velocidad según la consistencia deseada.

Limpieza

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de limpiar el set de batidora de mano, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica.



- El bloque motor **4** no debe sumergirse nunca en agua ni mantenerse bajo un grifo de agua corriente para su limpieza.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Existe peligro de lesiones al manipular la cuchilla **7** extremadamente afilada. Vuelva a montar la picadora tras su uso y limpieza para no dañarse con la cuchilla **7** suelta.
Guarde la cuchilla **7** fuera del alcance de los niños.

INDICACIÓN



El vaso medidor **12** con tapa/base combinada **12a**, las varillas de montar **11**, el recipiente **6** con tapa **9** y la cuchilla **7** son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No use productos de limpieza agresivos, químicos ni abrasivos, ya que podrían dañar la superficie de forma irreparable.

- 1) Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- 2) Limpie el bloque motor **4** y el soporte de las varillas de montar **10** con un paño húmedo.
Asegúrese de que no penetre agua en los orificios del bloque motor **4**. En caso de suciedad persistente, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. Limpie los restos de jabón lavavajillas con un paño húmedo.
- 3) Limpie concienzudamente la batidora de mano **5**, la tapa del recipiente **6**, el recipiente **6** con tapa **9**, las varillas de montar **11**, el vaso medidor **12** con tapa/base **12a** combinada y la cuchilla **7** con agua jabonosa y elimine los restos del jabón lavavajillas con agua limpia.
- 4) Seque todo con un paño seco y asegúrese de que el aparato se haya secado por completo antes de volver a utilizarlo.

Desecho

Válido únicamente para Francia:



El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstos especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y desecho el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 444311_2307 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 444311_2307.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 444311_2307

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Recetas

Puré de verduras

Para 2-4 personas

Ingredientes

- 2-3 cucharadas de aceite
- 200 g de cebollas
- 200 g de patatas (las más adecuadas son las patatas para cocer)
- 200 g de zanahorias
- 350-400 ml de caldo de verduras (casero o instantáneo)
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 5 g de perejil

Preparación

- 1) Pele las cebollas y píquelas con la picadora. Limpie y pele las zanahorias y córtelas en rodajas. Pele las patatas, lávelas y córtelas en dados de aprox. 2 cm.
- 2) Caliente aceite en una olla y rehogue las cebollas hasta que queden pochadas. Añada las zanahorias y las patatas y rehóguelas también. Añada el caldo necesario para cubrir bien las verduras y cuézalas durante 10-15 minutos hasta que queden blandas. En caso necesario, añada más caldo durante el proceso si las verduras no están bien cubiertas.
- 3) Lave el perejil, agítelo para secarlo y retire los tallos. Corte el perejil en trozos grandes y añádalo al puré. Procéselo todo con la batidora de mano 5 durante 1 minuto aproximadamente. Condimente con sal, pimienta y nuez moscada rallada.

Crema de calabaza

Para 4 personas

Ingredientes

- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 10-20 g de jengibre fresco
- 3 cucharadas de aceite de colza
- 400 g de pulpa de calabaza (la más adecuada es la calabaza Hokkaido, ya que la cáscara se reblandece al cocerla y no es necesario pelarla)
- 250-300 ml de leche de coco
- 250-500 ml de caldo de verduras
- Zumo de ½ naranja
- Un poco de vino blanco seco
- 1 cucharadita de azúcar
- Sal y pimienta

Preparación

- 1) Pele las cebollas y píquelas con la picadora. Haga lo mismo con el ajo. Pele y pique el jengibre bien fino. A continuación, rehogue la cebolla y el jengibre en aceite caliente. Tras 2 minutos, añada los ajos picados y rehóguelos.
- 2) Limpie concienzudamente la calabaza con un cepillo para verduras en agua caliente y, tras esto, córtela en dados de 2-3 cm. (Si utiliza una calabaza que no sea la Hokkaido, además deberá pelarla). Añada los dados de calabaza a las cebollas y el jengibre y rehóguelos. Vierta la mitad de la leche de coco y suficiente caldo de verduras como para cubrir bien la calabaza. Cuézalo todo durante aprox. 20-25 minutos hasta que la verdura quede blanda. Bátalo todo con la batidora de mano **5** hasta que quede una crema fina. Para ello, añada tanta leche de coco como sea necesaria para que el puré alcance la consistencia ligera y cremosa adecuada.
- 3) Condimente el puré con zumo de naranja, vino blanco, azúcar, sal y pimienta para que el puré tenga un sabor entre picante y dulce con un punto equilibrado de amargo y salado.

Mermelada dulce de fruta

Ingredientes

- 250 g de fresas u otras frutas (frescas o congeladas)
- 125 g de azúcar gelificante 2:1
- 1 chorro de zumo de limón
- El equivalente a 1 punta de cuchillo de los granos de una vaina de vainilla

Preparación

- 1) Lave las fresas y retire el pedúnculo verde. Escúrralas en un escurridor para eliminar el agua sobrante y que la mermelada no quede demasiado líquida. Corte las fresas más grandes en trozos pequeños. También pueden utilizarse frutas congeladas, pero deben descongelarse antes del procesamiento.
- 2) Pese 250 g de fresas y colóquelas en un recipiente adecuado.
- 3) Añada un chorro de zumo de limón.
- 4) Si lo desea, raspe una vaina de vainilla y añada los granos.
- 5) Añada el azúcar gelificante y procéselo todo concienzudamente con la batidora de mano **5** durante 45-60 segundos. Si todavía quedan trozos grandes, deje que la mezcla repose durante 2 minutos y vuelva a triturarlo todo durante 60 segundos.
- 6) Llévelo a ebullición a fuego medio y luego cuézalo a fuego lento durante unos 2-3 minutos, removiendo bien durante todo el proceso.
- 7) Puede servir la mermelada inmediatamente o conservarla en un recipiente con tapa de rosca bien cerrado.

Crema de chocolate

Para 4 personas

Ingredientes

- 350 g de nata para montar
- 200 g de chocolate amargo (> 60 % de cacao)
- ½ vaina de vainilla (granos)

Preparación

- 1) Hierva la nata, trocee el chocolate y fúndalo a fuego lento. Raspe media vaina de vainilla, añada los granos y siga removiendo.
- 2) Meta la mezcla en la nevera hasta que se enfríe completamente y se solidifique.
- 3) Antes de servirla, bátala con las varillas de montar **11** para que quede cremosa.

Consejo: queda muy rica servida con frutas frescas.

Mayonesa

Ingredientes

- 200 ml de aceite vegetal de sabor neutro, p. ej., aceite de colza
- 1 huevo yema
- 5 g de vinagre suave o zumo de limón
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- 1) Vierta el huevo yema y el zumo de limón en el vaso de la batidora, mantenga las varillas de montar **11** en posición vertical dentro del vaso y pulse el botón Turbo **3**.
- 2) Vierta el aceite lentamente con un chorro fino y uniforme (durante aprox. 1 minuto) para que el aceite ligue los otros ingredientes.
- 3) Para finalizar, condimente con sal y pimienta al gusto.

Indholdsfortegnelse

Indledning	158
Anvendelsesområde	158
Medfølger ved køb	158
Beskrivelse af stavblenderen/tilbehøret	159
Tekniske data	159
Sikkerhedsanvisninger	160
Anvendelse	162
Montering	163
Montering af stavblenderen	163
Montering af piskeriset	163
Samling af hakkeren	163
Betjening	164
Betjening af stavblender og piskeris	164
Betjening af hakkeren	165
Rengøring	167
Bortskaffelse	168
Bortskaffelse af produktet	168
Bortskaffelse af emballage	168
Garanti for Kompernass Handels GmbH	169
Service	170
Importør	170
Opskrifter	171
Cremet grøntsagssuppe	171
Græskarsuppe	172
Søde marmelade	173
Choko-creme	174
Mayonnaise	174

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

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

Medfølger ved køb

Stavblenderen leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Stavblendersæt
- 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**).

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
Effektforbrug i slukket tilstand	0,2 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 ③	
Volumen	1050 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 dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, 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 højst 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 hårde fødevarer som f.eks. kaffebønner, isterninger, sukker, korn, chokolade.
- ▶ Tilsæt lidt væske, eller kog grøntsagerne først for at blende hårde grøntsager som f.eks. gulerødder.

Med piskeriset **11** kan du fremstille mayonnaise, piske fløde og æggeghvider 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 **7** 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 **7** er ekstremt 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 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 **4** 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 **7** er ekstremt 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:

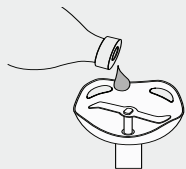
- 1) Sæt stikket i stikkontakten.
- 2) Tryk på knappen  **2**, og hold den nede for at bearbejde fødevarerne ved normal hastighed. Drej hastighedsindstillingen **1** i retningen "Max" for at øge hastigheden. Drej hastighedsindstillingen **1** i retningen "Min" for at reducere hastigheden.
- 3) Tryk på 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 **11**, 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 stavblendens **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 blending, hakning og findeling af forskellige fødevarer med forskellige blenderdele:

BLENDER- KANDE	INGREDIEN- SER	MAKS. MÆNGDE	HASTIGHED	TID
	Frugt, grøntsager	100–200 g	Min – Max ¹	ca. 30–60 sek.
	Babymad, suppe, sovs	100–400 ml	Min – Max ¹	ca. 60 sek.
	Shakes, mælkedrik	100–1000 ml	Min – Max ¹	ca. 60 sek.
	Crème	250 ml	Turbo	ca. 70–90 sek.
	Piskede æggehvider	Æggehvider fra 4 æg	Turbo	ca. 120 sek.
	Løg	200 g	Min	3 x 1 sek.
	Persille	50 g	Turbo	ca. 20 sek.
	Hvidløg	20 fed	Min – Max ¹	ca. 20 sek.
	Gulerødder	200 g	Min – Max ¹	ca. 15 sek.
	Hasselnødder/mandler	200 g	Turbo	ca. 30 sek.
	Valnødder	200 g	... –	ca. 25 sek.
	Parmesanost	250 g	Turbo	ca. 30 sek.

¹ Indstil hastigheden efter den ønskede konsistens.

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

Gælder kun for Frankrig:



Produktet, emballagen og betjeningsvejledning kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.



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

Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som 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.

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 fabriktionsfejl. 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 garantiasager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 444311_2307 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) 444311_2307.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 444311_2307

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 gelesukker 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. Du kan også bruge dybfrosne frugter, men tød dem op, inden de blendes.
- 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 gelésukkeret, 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.

Indice

Introduzione	176
Uso conforme	176
Volume della fornitura	176
Descrizione dell'apparecchio/Accessori	177
Dati tecnici	177
Indicazioni di sicurezza	178
Uso	180
Montaggio	181
Montaggio del frullatore	181
Montaggio della frusta	181
Assemblaggio del tritatutto	181
Uso	182
Uso del frullatore a immersione e della frusta	182
Uso del tritatutto	183
Pulizia	185
Smaltimento	186
Smaltimento dell'apparecchio	186
Smaltimento dell'imballaggio	186
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	187
Assistenza	188
Importatore	188
Ricette	189
Minestra cremosa di verdure	189
Minestra di zucca	190
Composta dolce di frutta	191
Crema al cioccolato	192
Maionese	192

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

Lei ha scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, si familiarizzi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzi il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni anche tutta la documentazione relativa.

Uso conforme

Il set di mixer ad asta è realizzato esclusivamente per lavorare cibi in piccole dosi. Esso è previsto esclusivamente per l'uso in ambiente domestico privato. Il set di mixer ad asta non è previsto per l'uso commerciale.

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Frullatore a immersione
- Misurino con coperchio/base
- Frusta
- Tritatutto (lama e ciotola con coperchio)
- Istruzioni per l'uso

- 1) Prelevare tutte le componenti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni dalla confezione.
- 2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.
- 3) Pulire tutte le componenti dell'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia".

NOTA

- Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza (v. capitolo **Assistenza**)

Descrizione dell'apparecchio/Accessori

Figura A (frullatore a immersione):

- ❶ Regolatore di velocità
- ❷ Interruttore  (velocità normale)
- ❸ Interruttore turbo (velocità superiore)
- ❹ Corpo motore
- ❺ Mixer a immersione

Figura B (tritatutto):

- ❻ Coperchio-ciotola
- ❼ Coltello
- ❽ Ciotola
- ❾ Coperchio

Figura C (frusta):

- ❿ Supporto per frusta
- ⓫ Frusta

Figura D (accessori):

- ⓬ Misurino (con combinazione di coperchio e base )

Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 - 60 Hz
Tensione nominale	600 W
Assorbimento di potenza da spento	0,2 W
Classe di protezione	II /  (isolamento doppio)
	Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti all'uso alimentare.
Misurino ⓬	
Capienza	930 ml
Scala graduata per la misurazione	700 ml
Quantità massima lavorabile	300 ml
Ciotola ❽	
Capienza	1050 ml
Quantità massima lavorabile	Alimenti solidi fino alla tacca 500 ml 
	Liquidi fino alla tacca 300 ml 

Consigliamo i seguenti tempi di funzionamento:

Dopo 1 minuto di funzionamento, lasciar raffreddare il mixer a immersione ⑤ per circa 2 minuti.

Dopo 1 minuto di funzionamento, lasciar raffreddare il tritatutto per circa 2 minuti.

Dopo 3 minuti di funzionamento, lasciar raffreddare la frusta ⑩ per circa 10 minuti.

Se questi tempi di esercizio vengono superati, si potrebbero verificare danni all'apparecchio a causa di surriscaldamento!

Indicazioni di sicurezza

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- ▶ Collegare l'apparecchio a una presa installata a norma con tensione di rete di 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz.
- ▶ In caso di guasti e prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto.
- ▶ In caso di infiltrazioni di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, disinserire subito la spina dalla presa e fare riparare l'apparecchio da personale specializzato qualificato.
- ▶ Disconnettere la spina dalla presa tirando sempre dalla spina, mai dal cavo.
- ▶ Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione, e posizionarlo in modo che non sia d'intralcio o d'inciampo.
- ▶ In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i risultanti pericoli.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.

** PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA**

- ▶ Non aprire l'alloggiamento del corpo motore del frullatore. Aprendolo ci si espone a pericoli e la garanzia decade.
-  Non immergere assolutamente il blocco motore del mixer ad asta in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

** AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale. In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni!
- ▶ Disconnettere completamente l'apparecchio dalla rete elettrica ...
 - se si lascia l'apparecchio incustodito;
 - se si deve pulire l'apparecchio;
 - se lo si monta o smonta.
- ▶ Se si utilizza l'apparecchio per passare alimenti caldi in una pentola, togliere quest'ultima dal fornello e assicurarsi che il liquido non sia in ebollizione. Per evitare scottature fare raffreddare un poco gli alimenti caldi.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ La lama è estremamente tagliente! Agire sempre con cautela.
- ▶ L'uso di coltelli estremamente affilati comporta pericolo di infortuni.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Pulire l'apparecchio con molta attenzione. Le lame sono estremamente affilate!
- ▶ Prestate sempre molta attenzione durante lo svuotamento della ciotola. Le lame sono estremamente affilate!
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non lasciare il mixer a immersione in una pentola calda sul fornello quando non è in uso.

Uso

NOTA

- ▶ Con il misurino **12** si possono misurare quantità di liquidi fino a 700 ml. Per la lavorazione, introdurre un massimo di 300 ml, altrimenti il liquido potrebbe fuoriuscire dal misurino **12**.
- ▶ Se si desidera conservare liquidi/alimenti solidi nel misurino **12**, si può togliere la base di appoggio **12a** del misurino **12** e impiegarla come coperchio. Assicurarsi che il beccuccio del misurino **12** sia chiuso.

Con il mixer a immersione **5** si possono preparare pinzimoni, salse, minestre e pappe per neonati nonché frullare la frutta. Consigliamo di far funzionare il mixer ad asta **5** per max. 1 minuto per volta e quindi lasciarlo raffreddare.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non usare il mixer a immersione **5** per lavorare alimenti duri come chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, zucchero, cereali, cioccolata ecc..
- ▶ Per passare verdure dure come carote, aggiungere un poco di acqua o cuocere prima le verdure per ammorbidirle.

Con la frusta **11** si può ottenere maionese, montare panna o albumi o preparare dessert. Consigliamo di far funzionare la frusta **11** per max. 3 minuti per volta e quindi lasciarla raffreddare.

Con il tritatutto, composto da coltello **7**, ciotola **8** e coperchio-ciotola **6**, è possibile tritare erbe o sminuzzare alimenti più duri. Consigliamo di far funzionare il tritatutto per max. 1 minuto per volta e quindi lasciarlo raffreddare.

Montaggio

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Inserire la spina nella presa solo dopo il montaggio dell'apparecchio.

NOTA

- Prima della prima messa in funzione, pulire tutte le componenti come descritto al capitolo "Pulizia".

Montaggio del frullatore

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Il coltello **7** è estremamente affilato! Agire sempre con cautela.
- Inserire il mixer a immersione **5** sul corpo motore **4**, in modo che la freccia ▼ punti sul simbolo . Ruotare il mixer a immersione **5** fino a quando la freccia ▼ sul blocco motore **4** non punterà verso il simbolo .

Montaggio della frusta

- Inserire la frusta **11** nel suo supporto **10** fino a quando non si innesta in posizione.
- Collocare la frusta **11** così composto sul corpo motore **4** in modo che la freccia ▼ indichi il simbolo . Ruotare il corpo motore **4** in modo che la freccia ▼ indichi il simbolo .

Assemblaggio del tritatutto

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Il coltello **7** è estremamente affilato! Agire sempre con cautela.
- Collocare la ciotola **8** su una superficie piana e asciutta.
- Posizionare con cautela la lama **7** sul supporto all'interno della ciotola **8**. Nell'eseguire l'operazione ruotare leggermente la lama **7** in modo che scivoli sul supporto.

NOTA

- La lama **7** non si fissa al supporto. Questo è normale. La lama **7** resta fissa solo quando viene collocato il coperchio della ciotola **6**.
- Versare gli alimenti da sminuzzare nella ciotola **8**.

NOTA

- ▶ Per lavorare alimenti riempire la ciotola **8** solo fino al segno dei 500 ml  e per lavorare liquidi solo fino al segno dei 300 ml .
- Collocare il coperchio della ciotola **6** sulla ciotola **8**. Assicurarsi che la lama **7** s'inneschi correttamente nel coperchio della ciotola **6**.
- Inserire il corpo motore **4** nella sede sul coperchio della ciotola **6**. Nel farlo assicurarsi che i due perni di fissaggio contrapposti del corpo motore **4** scivolino nelle apposite guide della sede. In caso contrario non sarà possibile unire il corpo motore **4** alla sede sul coperchio della ciotola **6**.

NOTA

- ▶ Se si desidera conservare alimenti nella ciotola **8**, si può usare il coperchio **9**. Eventualmente togliere prima con cautela il coperchio della ciotola **6**, il corpo motore **4** e la lama **7**.

Uso

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Gli alimenti non devono essere troppo caldi! Gli schizzi possono causare ustioni.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Il coltello **7** è estremamente affilato! Agire sempre con cautela.

Uso del frullatore a immersione e della frusta

NOTA

- ▶ Per lavorare liquidi/alimenti, riempire il misurino **12** non oltre i 300 ml.

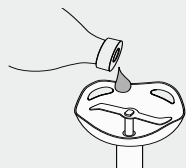
Una volta montato l'apparecchio come si desidera:

- 1) Inserire la spina nella presa di corrente.
- 2) Per lavorare gli alimenti a velocità normale tenere premuto l'interruttore  **2**.
Per aumentare la velocità girare il regolatore di velocità **1** in direzione "Max".
Per ridurre la velocità girare il regolatore di velocità **1** in direzione "Min".
- 3) Per lavorare gli alimenti ad alta velocità tenere premuto l'interruttore turbo **3**. Premendo l'interruttore turbo **3** si ottiene subito la massima velocità di lavorazione.
- 4) Una volta ultimata la lavorazione degli alimenti basta rilasciare l'interruttore  **2/3** che è stato tenuto premuto.

NOTA

- Se si desidera montare panna con la frusta **11**, mantenere obliquo il recipiente durante la lavorazione. In questo modo la panna si addensa più velocemente. Assicurarsi che non schizzi fuori panna durante la lavorazione. Utilizzare l'interruttore turbo **3**.

NOTA



Se durante il funzionamento si dovessero verificare rumori insoliti, come stridio o simile, applicare un poco di olio alimentare neutro all'albero motore del frullatore a immersione **5**.

Uso del tritatutto

NOTA

- Per lavorare alimenti riempire la ciotola **8** solo fino al segno dei 500 ml e per lavorare liquidi solo fino al segno dei 300 ml .

Una volta assemblato il tritatutto:

- 1) Inserire la spina nella presa di corrente.
- 2) Collocare la ciotola **8** su una superficie piana e asciutta. La ciotola **8** è provvista di piedini di silicone, pertanto la ciotola **8** non scivola via facilmente.
- 3) Per lavorare gli alimenti a velocità normale tenere premuto l'interruttore **2**. Per aumentare la velocità girare il regolatore di velocità **1** in direzione "Max". Per ridurre la velocità girare il regolatore di velocità **1** in direzione "Min".

NOTA

- Trattenere la ciotola **8** e il coperchio della ciotola **6** con una mano mentre si preme l'interruttore **2/3** con l'altra mano.
 - Non togliere il corpo motore **4** dal coperchio della ciotola **6** mentre si tiene premuto l'interruttore **2/3**.
- 4) Una volta ultimata la lavorazione degli alimenti basta rilasciare l'interruttore **2/3** che è stato tenuto premuto.
 - 5) Togliere il corpo motore **4** dal coperchio della ciotola **6**.

Esempi di passatura, tritatura e sminuzzatura di alimenti diversi con i vari accessori:

INSERTO MIXER	INGREDIENTI	QUANTITÀ CONSIGLIATA	VELOCITÀ	TEMPO
	Frutta, verdura	100-200 g	Min - Max ¹	circa 30-60 sec.
	Alimenti per bambini, minestre, salse	100-400 ml	Min - Max ¹	circa 60 sec.
	Frappè, bevande a base di latte	100-1000 ml	Min - Max ¹	circa 60 sec.
	Crema	250 ml	Turbo	circa 70-90 sec.
	Albumi montati a neve	Albume di 4 uova	Turbo	circa 120 sec.
	Cipolle	200 g	Min	3 x 1 sec.
	Prezzemolo	50 g	Turbo	circa 20 sec.
	Aglione	20 spicchi	Min - Max ¹	circa 20 sec.
	Carote	200 g	Min - Max ¹	circa 15 sec.
	Nocciole/mandorle	200 g	Turbo	circa 30 sec.
	Noci	200 g	... -	circa 25 sec.
	Parmigiano	250 g	Turbo	circa 30 sec.

¹ Regolare la velocità in funzione della consistenza desiderata.

Pulizia

AVVISO! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Prima di pulire il set di mixer ad asta, staccare sempre la spina dalla presa di rete.



Per la pulizia, non immergere mai il corpo motore **4** in acqua e non collocarlo sotto l'acqua corrente.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- L'uso del coltello **7** estremamente affilato comporta pericolo di infortuni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre il tritatutto per evitare lesioni con il coltello **7** lasciato scoperto.
Tenere il coltello **7** fuori dalla portata dei bambini.

NOTA



Sono idonei al lavaggio in lavastoviglie il misurino **12** con combinazione di coperchio e base **12a**, la frusta **11**, la ciotola **8** con coperchio **9** e la lama **7**.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare detergenti aggressivi, chimici o abrasivi! Essi possono attaccare la superficie in modo irreparabile!

- 1) Estrarre la spina di rete.
- 2) Pulire il blocco motore **4** e lo sbattiuova **10** con un panno umido. Assicurarsi che non penetri l'acqua nelle aperture del corpo motore **4**. In caso di sporco ostinato, versare qualche goccia di detergente delicato su un panno. Rimuovere i resti di detergente con un panno umido.
- 3) Pulire accuratamente il frullatore a immersione **5**, il coperchio della ciotola **6**, la ciotola **8** con coperchio **9**, la frusta **11**, il misurino **12** con combinazione di coperchio e base **12a** e la lama **7** in acqua e detersivo. Poi rimuovere i resti di detersivo con acqua pulita.
- 4) Asciugare tutto con un panno asciutto e assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciugato prima di riutilizzarlo.

Smaltimento

Valido solo per la Francia:



Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 444311_2307 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 444311_2307 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 444311_2307

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Ricette

Minestra cremosa di verdure

2 - 4 persone

Ingredienti

- 2 - 3 cucchiaini di olio
- 200 g di cipolle
- 200 g di patate (si consiglia di utilizzare patate farinose)
- 200 g di carotine
- 350 - 400 ml di brodo di verdura (fresco o istantaneo)
- Sale, pepe, noce moscata
- 5 g di prezzemolo

Preparazione

- 1) Pelare le cipolle e sminuzzarle con il tritatutto. Lavare e pelare le carotine, tagliandole quindi a fette. Sbucciare le patate, sciacquarle e tagliarle a dadini di circa 2 cm di spessore.
- 2) Riscaldare l'olio in un tegame, e farvi soffriggere le cipolle fino a farle diventare trasparenti. Aggiungere carotine e patate e far soffriggere anch'esse. Versare brodo in quantità sufficiente a coprire bene le verdure e continuare a cuocerle per 10 - 15 minuti. In caso di necessità, nel frattempo aggiungere altro brodo, qualora le verdure risultassero scoperte.
- 3) Lavare il prezzemolo, scuoterlo per asciugarlo e rimuovere i gambi. Tagliarlo a grossi pezzi e aggiungerlo alla minestra. Ridurre il tutto in purea utilizzando il mixer a immersione **5** per circa 1 minuto. Insaporire con sale, pepe e noce moscata grattugiata.

Minestra di zucca

4 persone

Ingredienti

- 1 cipolla di grandezza media
- 2 spicchi d'aglio
- 10 - 20 g di zenzero fresco
- 3 cucchiaini di olio di colza
- 400 g di polpa di zucca (la specie più indicata di zucca è quella denominata Hokkaido, poiché la buccia si ammorbidisce durante la cottura e non è necessario rimuoverla)
- 250 - 300 ml di latte di cocco
- 250 - 500 ml di brodo di verdure
- Succo di mezza arancia
- Un po' di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di zucchero
- Sale, pepe

Preparazione

- 1) Pelare le cipolle e sminuzzarle con il tritatutto, fare altrettanto con l'aglio. Sbucciare lo zenzero e affettarlo finemente a dadini. Fare soffriggere prima la cipolla e l'aglio in olio bollente. Dopo 2 minuti aggiungere anche l'aglio e continuare a soffriggere.
- 2) Pulire accuratamente la zucca con una spazzola per verdure sotto acqua corrente calda e quindi tagliarla in cubetti di dimensioni pari a 2 - 3 cm. (Se si usano zucche di specie diversa dalla Hokkaido, è necessario sbucciarle). Aggiungere i cubetti di zucca alla cipolla e allo zenzero e continuare a soffriggere. Versare la metà del latte di cocco e il brodo necessario a coprire bene la zucca. Incoperchiare e cuocere per circa 20 - 25 minuti. Ridurre a una purea omogenea con il mixer a immersione 5. Aggiungere altro latte di cocco fino a ottenere una minestra di consistenza cremosa e morbida.
- 3) Insaporire la minestra con il succo d'arancia, il vino bianco, lo zucchero, il sale e il pepe, in modo da conferire alla minestra anche una nota dolce, accanto al gusto piccante, e un sapore equilibrato fra il dolce e il salato.

Composta dolce di frutta

Ingredienti

- 250 g di fragole o altra frutta
- 125 g di zucchero gelificante 2:1
- 1 schizzo di succo di limone
- 1 punta di coltello di baccello di vaniglia

Preparazione

- 1) Lavare e pulire le fragole, quindi rimuovere il peduncolo verde. Lasciare asciugare bene su un setaccio affinché l'acqua in eccesso possa defluire e il preparato non sia troppo liquido. Tagliare le fragole grandi a pezzi più piccoli. È possibile utilizzare anche frutta surgelata. Tuttavia farla scongelare prima di mescolarla.
- 2) Pesare 250 g di fragole e inserire in un bicchiere da mixer adeguato.
- 3) Aggiungere uno schizzo di succo di limone.
- 4) Se necessario grattugiare e aggiungere un poco di baccello di vaniglia.
- 5) Aggiungere lo zucchero gelificante e mescolare accuratamente con il frullatore a immersione **5** per 45 – 60 secondi. Se sono ancora presenti pezzi grandi, lasciar riposare il tutto per 2 minuti e passare ulteriormente per 60 secondi.
- 6) Portare a bollore a temperatura media poi lasciare sobbollire per 2-3 minuti mescolando bene durante l'intera operazione.
- 7) Servire al momento o versare il preparato di frutta in un bicchiere con un coperchio avvitabile e richiudere.

Crema al cioccolato

Per 4 persone

Ingredienti

- 350 g di panna da montare
- 200 g di cioccolato amaro (> 60% di cacao)
- ½ baccello di vaniglia (polpa)

Preparazione

- 1) Mettere la panna sul fuoco, sbriciolare il cioccolato e farvelo sciogliere dentro a fiamma bassa. Grattare la polpa di mezzo baccello di vaniglia e aggiungerla al liquido.
- 2) Mettere a refrigerare in frigorifero fino ad avvenuta solidificazione.
- 3) Prima di servire, lavorare la crema con la frusta **11** fino a ottenere una consistenza cremosa.

Suggerimento: aggiungere frutta fresca.

Maionese

Ingredienti

- 200 ml di olio vegetale neutro, ad es. olio di colza
- 1 uovo tuorlo
- 5 g di aceto dal sapore delicato o succo di limone
- Sale e pepe a piacere

Preparazione

- 1) Versare l'uovo tuorlo e il succo di limone nel contenitore, collocare la frusta **11** obliquamente nel contenitore e premere il interruttore turbo **3**.
- 2) Versare l'olio lentamente a filo sottile, in modo uniforme (distribuendo la quantità in un periodo di tempo pari a circa 1 minuti), in modo che l'olio possa legarsi agli altri ingredienti.
- 3) Insaporire infine con sale e pepe, in base ai propri gusti.

Tartalomjegyzék

Bevezető	194
Rendeltetésszerű használat	194
A csomag tartalma	194
A készülék leírása/Tartozékok	195
Műszaki adatok	195
Biztonsági utasítások	196
Használat	198
Összeszerelés	199
A botmixer összeszerelése	199
Habverő összeszerelése	199
Aprító összeszerelése	199
Használat	200
A botmixer és a habverő használata	200
Az aprító használata	201
Tisztítás	203
Ártalmatlanítás	204
A készülék ártalmatlanítása	204
A csomagolás ártalmatlanítása	204
A Kompernass Handels GmbH garanciája	205
Szervíz	206
Gyártja	206
Receptek	207
Zöldséges krémleves	207
Tökleves	208
Édes gyümölcskrém	209
Csokoládékrém	210
Majonéz	210

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozólag. A termék használata előtt ismerkedjen meg a használati és biztonsági utasításokkal. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a terméket. A készülék harmadik személynek történő továbbadásakor adja a termékhez valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

A botmixel kizárólag kis mennyiségű élelmiszer feldolgozására szolgál. A gép kizárólag magánháztartási használatra készült. A botmixel készletet nem tervezték üzletszerű használatra.

A csomag tartalma

A készüléket szabványszerűen az alábbi elemekkel szállítjuk:

- botmixel készlet
- mérőpohár kombinált fedéllel/talppal
- habverő
- Aprító (kés és aprítóedény fedéllel)
- használati útmutató

- 1) Vegye ki a készülék valamennyi részét és ezt a leírást a kartondobozból.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot!
- 3) A készülék valamennyi részét a „Tisztítás” részben leírtak alapján tisztítsa meg.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Forduljon az ügyfélszolgálati forródrótunkhoz (lásd a **Szerviz** részben), ha a csomag hiányos csomagolás vagy szállítás miatt hiányos vagy sérült lenne.

A készülék leírása/Tartozékok

„A” ábra (botmixer):

- 1 sebességszabályozó
- 2 kapcsoló  (normál sebesség)
- 3 turbó kapcsoló (gyors sebesség)
- 4 motorblokk
- 5 botmixer

„B” ábra (aprító):

- 6 aprítóedény fedele
- 7 kés
- 8 aprítóedény
- 9 fedél

„C” ábra (habverő):

- 10 habverő-tartó
- 11 habverő

„D” ábra (tartozék):

- 12 mérőpohár (kombinált fedéllel/talppal )

Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220-240 V ~ (váltóáram), 50-60 Hz
Névleges teljesítmény	600 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban	0,2 W
Védelmi osztály	II /  (dupla szigetelés)
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
Mérőpohár 	
Úrtartalom	930 ml
Skála a kiméréshez	700 ml
Max. betölthető mennyiség a feldolgozáshoz	300 ml
Aprítóedény 	
Úrtartalom	1050 ml
Max. betölthető mennyiség a feldolgozáshoz	Élelmiszerek a 500 ml jelzésig 
	Folyadék a 300 ml jelzésig 

Az alábbi üzemeltetési időket ajánljuk:

A botmixert **5** 1 perc működtetés után kb. 2 percig hagyja lehűlni.

Az aprítót 1 perc működtetés után kb. 2 percig hagyja lehűlni.

A habverőt **1** 3 perc működtetés után kb. 10 percig hagyja lehűlni.

Az említett működtetési idők túllépése esetén túlmelegedés miatt kár keletkezhet a készülékben!

Biztonsági utasítások

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ A készüléket csak egy előírásoknak megfelelően beszerelt, 220-240 V ~, 50-60 Hz hálózati feszültségű csatlakozóaljhoz csatlakoztassa.
- ▶ Üzemzavar esetén és a készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- ▶ Védje a készüléket a nedvességtől és ne használja a szabadban.
- ▶ Ha mégis folyadék kerül a készülékházba, azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból és javíttassa meg képzett szakemberrel.
- ▶ A hálózati kábelt mindig a csatlakozónál fogva húzza ki a hálózati aljzatból, ne magát a kábelt húzza.
- ▶ Ne törje meg és ne nyomja össze a hálózati kábelt, és úgy helyezze el, hogy ne lehessen rálépni vagy megbotlani benne.
- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezeték a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ Tilos felnyitni a botmixer motorblokk-házát. Ez nem biztonságos és a garancia is érvényét veszti.



Soha nem merítse folyadékba a botmixer motorblokkját és ne engedje, hogy folyadék kerüljön a motorblokk házába.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- ▶ Ne használja a készüléket az ebben az útmutatóban leírtaktól eltérő célra. A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn!
- ▶ Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készüléket ...
 - ...felügyelet nélkül hagyja,
 - ...tisztítja,
 - ...összeszereli vagy szétszedi.
- ▶ Ha a készüléket forró ételek edényben történő pürésítésére használja, vegye le az edényt a főzőlapról és ügyeljen arra, hogy a folyadék nem forrjon. Hagyja a forró ételeket kissé kihűlni, hogy megelőzze a leforrázást.
- ▶ Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- ▶ A kések rendkívül élesek! Használja mindig óvatosan.
- ▶ A nagyon éles kés használata során sérülésveszély kockázata áll fenn.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Nagyon óvatosan tisztítsa a készüléket. A kések rendkívül élesek!
- ▶ Legyen mindig nagyon óvatos az edény ürítése során! A kések rendkívül élesek!
- ▶ Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, szétszedés vagy tisztítás előtt.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ha nem használja a botmixert, ne hagyja egy forró edényben a főzőlapon.

Használat

TUDNIVALÓ

- ▶ A mérőpohárral **12** legfeljebb 700 ml folyadékot mérhet ki. A feldolgozáshoz legfeljebb 300 ml folyadékot töltsön bele, ellenkező esetben a folyadék kifolyhat a mérőpohárból **12**.
- ▶ Ha folyadékot/élelmiszert szeretne tárolni a mérőpohárban **12**, akkor leveheti a mérőpohár **12** talpát **12a** és fedélként használhatja. Ügyeljen arra, hogy a mérőpohár **12** kiöntője is zárva legyen.

A botmixerrel **5** mártásokat, szószokat, leveseket és bébiételt készíthet vagy puha gyümölcsöket pürésíthet. Javasoljuk, hogy a botmixert **5** egyszerre legfeljebb 1 percig működtesse, majd hagyja lehűlni.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használja a botmixert **5** kemény élelmiszerek, pl. szemes kávé, jégkocka, cukor, gabona, csokoládé stb. feldolgozásához.
- ▶ Kemény zöldségek, pl. sárgarépa pürésítéséhez, adjon hozzá kevés folyadékot vagy előzőleg főzze puhára a zöldségeket.

A habverővel **11** majonézt készíthet vagy tejszinhabot és tojásfehérjét verhet fel, illetve desszerteket keverhet össze. Javasoljuk, hogy a habverőt **11** egyszerre legfeljebb 3 percig működtesse, majd hagyja lehűlni.

A késből **7**, aprítóedényből **8** és aprítóedény-fedélből **6** álló aprítóval fűszernövényeket és keményebb élelmiszereket lehet aprítani. Javasoljuk, hogy az aprítót egyszerre legfeljebb 1 percig működtesse, majd hagyja lehűlni.

Összeszerelés

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A hálózati csatlakozódugót csak az összeszerelés után csatlakoztassa a csatlakozóaljzatba.

TUDNIVALÓ

- Az első üzembe helyezés előtt tisztítsa meg minden alkatrészt a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

A botmixer összeszerelése

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A kés **7** rendkívül éles! Használja mindig óvatosan.

- Helyezze fel a botmixert **5** a motorblokkra **4** úgy, hogy a ▼ nyíl a  szimbólumra mutasson. Forgassa el a botmixert **5** annyira, hogy a motorblokkon **4** lévő ▼ nyíl a  szimbólumra mutasson.

Habverő összeszerelése

- Nyomja a habverőt **11** a habverő-tartóba **10**, amíg stabilan bekattan.
- Helyezze fel az összeszerelt habverőt **11** a motorblokkra **4** úgy, hogy a ▼ nyíl a  szimbólumra mutasson. Forgassa el a motorblokkot **4** addig, hogy a ▼ nyíl a  szimbólumra mutasson.

Aprító összeszerelése

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A kés **7** rendkívül éles! Használja mindig óvatosan.

- Helyezze az aprítóedényt **8** egy sima és száraz felületre.
- Óvatosan helyezze a kést **7** az aprítóedényben **8** lévő tartóra. Közben forgassa el kissé a kést **7**, hogy az a tartóra csússzon.

TUDNIVALÓ

- A kés **7** nem illeszkedik teljesen szorosan a tartóra. Ez normális. A kés **7** csak akkor illeszkedik egészen szorosan, ha felhelyezi az aprítóedény fedelét **6**.

- Töltse az aprítani kívánt élelmiszert az aprítóedénybe **8**.

TUDNIVALÓ

- ▶ Az aprítóedényt **8** élelmiszerek feldolgozásához csak az 500 ml-es jelölésig  , folyadékok feldolgozásához pedig csak a 300 ml-es jelölésig töltsé meg .
- Tegye az aprítóedény fedelét **6** az aprítóedényre **8**. Közben ügyeljen arra, hogy a kés **7** megfelelően az aprítóedény fedelébe **6** nyúljon.
- Illesze a motorblokkot **4** az aprítóedény fedelén **6** lévő befogóba. Ügyeljen arra, hogy a két egymással szemben lévő rögzítőcsap a motorblokkon **4** a befogóban erre a célra kialakított sínekbe csússzon. Ellenkező esetben a motorblokk **4** nem csatlakoztatható az aprítóedény fedelén **6** lévő befogóhoz.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha élelmiszert szeretne tárolni az aprítóedényben **8**, akkor használhatja a fedelet **9**. Ehhez adott esetben először vegye le az aprítóedény fedelét **6** és a motorblokkot **4**, valamint vegye ki óvatosan a kést **7**.

Használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Az élelmiszer nem lehet túl forró! A kifröccsenő tartalom leforrázást okozhat.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A kés **7** rendkívül éles! Használja mindig óvatosan.

A botmixer és a habverő használata

TUDNIVALÓ

- ▶ Folyadékok/élelmiszerek feldolgozásához a mérőpoharat **12** legfeljebb a 300 ml jelölésig töltsé meg.

Ha a készüléket a kívánt módon összeszerelte:

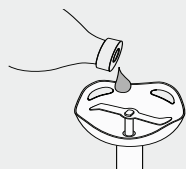
- 1) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- 2) Tartsa lenyomva a kapcsolót  **2** az élelmiszerek normál sebességgel történő feldolgozásához. Forgassa a sebességszabályozót **1** „Max” irányba a sebesség növeléséhez. Forgassa a sebességszabályozót **1** „Min” irányba a sebesség csökkentéséhez.
- 3) Tartsa lenyomva a turbókapcsolót **3** az élelmiszerek nagy sebességgel történő feldolgozásához. Ha megnyomja a turbókapcsolót **3**, akkor azonnal a maximális feldolgozási sebesség áll rendelkezésre.

- 4) Ha befejezte az élelmiszerek feldolgozását, akkor egyszerűen engedje el a lenyomott kapcsolót **T 2/3**.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha tejszínhabot szeretne felverni a habverővel **11**, akkor a felverés közben tartsa ferdén az edényt. Így módon a tejszínhab gyorsabban kemény lesz. Ügyeljen arra, hogy felverés közben ne fröccsenjen ki tejszínhab. Használja a turbókapcsolót **3**.

TUDNIVALÓ



Ha a működtetés közben szokatlan zajokat, pl. nyikorgást vagy hasonlókat hall, akkor tegyen kevés semleges étolajat a botmixer **5** hajtótengelyére.

Az aprító használata

TUDNIVALÓ

- ▶ Az aprítóedényt **8** élelmiszerek feldolgozásához csak az 500 ml-es jelölésig folyadékok feldolgozásához pedig csak a 300 ml-es jelölésig töltse meg .

Ha összeszerelte az aprítót:

- 1) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- 2) Helyezze az aprítóedényt **8** egy sima és száraz felületre. Az aprítóedény **8** szilikonlábakkal rendelkezik, így az aprítóedény **8** nem csúszik el könnyen.
- 3) Tartsa lenyomva a kapcsolót **T 2** az élelmiszerek normál sebességgel történő feldolgozásához. Forgassa a sebességszabályozót **1** „Max” irányba a sebesség növeléséhez. Forgassa a sebességszabályozót **1** „Min” irányba a sebesség csökkentéséhez.

TUDNIVALÓ

- ▶ Tartsa erősen az aprítóedényt **8** és a felhelyezett fedelet **6** az egyik kezével, miközben a másik kezével a kapcsolót **T 2/3** nyomja.
- ▶ Ne vegye le a motorblokkot **4** az aprítóedény fedeléről **6**, miközben a kapcsolót **T 2/3** nyomja.

- 4) Ha befejezte az élelmiszerek feldolgozását, akkor egyszerűen engedje el a lenyomott kapcsolót **T 2/3**.
- 5) Vegye le a motorblokkot **4** az aprítóedény fedeléről **6**.

Példák különböző ételek pürésítésére, darabolására és aprítására a különböző keverőtartozékokkal:

TURMIX-KEHELY	HOZZÁVALÓK	JAVASOLT MENNYISÉG	SEBESSÉG	IDŐ
	gyümölcs, zöldség	100–200 g	Min – Max ¹	kb. 30–60 másodperc
	bébiétel, levesek, szósok	100–400 ml	Min – Max ¹	kb. 60 másodperc
	turmixok, tejes italok	100–1000 ml	Min – Max ¹	kb. 60 másodperc
	krém	250 ml	Turbo	kb. 70–90 másodperc
	tojáshab	4 tojás fehérje	Turbó	kb. 120 másodperc
	vöröshagyma	200 g	Min	3 x 1 másodperc
	petrezselyem	50 g	Turbo	kb. 20 másodperc
	fokhagyma	20 gerezd	Min – Max ¹	kb. 20 másodperc
	sárgarépa	200 g	Min – Max ¹	kb. 15 másodperc
	mogyoró/mandula	200 g	Turbó	kb. 30 másodperc
	dió	200 g	••• – ••••	kb. 25 másodperc
	parmezánsajt	250 g	Turbó	kb. 30 másodperc

¹ Állítsa be a sebességet az Ön által kívánt állagnak megfelelően.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- A botmixer-készlet tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.



- A tisztítás során semmiképpen nem szabad vízbe meríteni vagy folyó víz alá tartani a motorblokkot **4**.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A rendkívül éles kés **7** használata során balesetveszély áll fenn. Használat és tisztítás után szerelje össze az aprítót, hogy a szabadon lévő kés **7** ne okozhasson sérüléseket. Tárolja a kést **7** gyermekek számára nem elérhető helyen.

TUDNIVALÓ



A mérőpohár **12** a kombinált fedéllel/talppal **12a**, a habverő **11**, az aprítóedény **8** a fedéllel **9** és a kés **7** mosogatógépben tisztítható.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- Ne használjon erős hatású, vegyi vagy súroló hatású tisztítószereket! Ezek helyrehozhatatlan kárt tehetnek a készülék felületében!

- 1) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- 2) Tisztítsa meg a motorblokkot **4** és a habverő-tartót **10** egy nedves törölkendővel. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a motorblokk **4** nyílásaiba. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe hatású mosogatószeret a törölkendőre. A mosogatószermaradványokat nedves törölkendővel törölje le.
- 3) Alaposan tisztítsa meg a botmixert **5**, az aprítóedény fedelét **6**, az aprítóedényt **8** a fedéllel **9**, a habverőt **11**, a mérőpoharat **12** a kombinált fedéllel/talppal **12a** és a kést **7** mosogatószeres vízben. Ezután távolítsa el a mosogatószer-maradványokat tiszta vízzel.
- 4) Egy törölkendővel töröljön mindent szárazra és ügyeljen arra, hogy a készülék az újabb használat előtt teljesen száraz legyen.

Ártalmatlanítás

Csak Franciaországra vonatkozik:



Points de collecte sur www.quefairendemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekesszeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelzéssel: 1-7: műanyagok; 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövideleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szerzőkben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolattfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 444311_2307.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizszéssel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 444311_2307 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország
Tel.: 06800 21225
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 444311_2307

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

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

Receptek

Zöldséges krémleves

2-4 személyre

Hozzávalók

- 2-3 ek. olaj
- 20 dkg hagyma
- 20 dkg burgonya (különösen a lisztes húsú fajták alkalmasak)
- 20 dkg répa
- 3,5-4 dl zöldségalaplé (friss vagy leveskockából)
- só, bors, szerecsendió
- 0,5 dkg petrezselyem

Elkészítés

- 1) Pucolja meg a hagymát és aprítsa fel az aprítóval. Mossa meg, hámozza meg és karikázza fel a répát. Hámozza meg, öblítse le és vágja kb. 2 cm-es kockákra a burgonyát.
- 2) Forrósítson fel olajat egy edényben és pirítsa benne üvegesre a hagymát. Tegye hozzá a répát és a burgonyát, pirítsa tovább együtt. Adjon hozzá annyi zöldségalaplé, hogy jól lefedje a zöldséget és az egészet főzze puhára 10-15 perc alatt. Igény szerint öntsön hozzá zöldségalaplé, ha már nem fedi el a zöldséget.
- 3) Mossa meg a petrezselymet, rázza ki belőle a vizet és távolítsa el a szárát. Darabolja nagyobb darabokra és adja a leveshez. Pürésítse a botmixerrel  kb. 1 percig. Ízesítse sóval, borssal és őrölt szerecsendióval.

Töklevés

4 személyre

Hozzávalók

- 1 közepes méretű hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1-2 dkg friss gyömbér
- 3 ek. repceolaj
- 40 dkg tök (a legjobb a hokkaido tök, amelynek a héja főzés közben megpuhul és így nem kell meghámozni)
- 2,5-3 dl kókusztej
- 2,5-5 dl zöldségalaplé
- ½ narancs leve
- kevés száraz fehérbor
- 1 tk. cukor
- só, bors

Elkészítés

- 1) Pucolja meg a hagymát és aprítsa fel az aprítóval, majd tegye ugyanezt a foghagymával. Pucolja meg a gyömbért és darabolja apró kockákra. Először pirítsa meg a hagymát és a gyömbért forró olajban. 2 perc múlva adja hozzá a fokhagymát is és pirítsa tovább.
- 2) Alaposan tisztítsa meg a tököt meleg víz alatt zöldségkefével, majd vágja 2-3 cm-es kockákra. (Ha nem hokkaido tököt használ, akkor meg is kell hámozni). Adja a kockákra darabolt tököt a hagymához és a gyömbérhez és pirítsa tovább. Adja hozzá a kókusztej felét és annyi zöldségalaplé, hogy jól elfedje a tököt. Főzze puhára fedő alatt kb. 20-25 percig. Mixelje simára az egészet a botmixerrel . Közben adjon hozzá annyi kókusztejet, hogy a leves lágy, krémes állagú legyen.
- 3) Ízesítse a levest narancslével, fehérborral, cukorral, sóval és borssal, hogy a levesnek az erős íz mellett édes és kiegyensúlyozott savanykás-sós íze legyen.

Édes gyümölcskrém

Hozzávalók

- 25 dkg eper vagy más gyümölcs
- 12,5 dkg zselésítő cukor 2:1
- 1 kevés citromlé
- 1 késhegynyi vanília vaníliarúdból

Elkészítés

- 1) Mossa meg és tisztítsa meg az epret, illetve távolítsa el a csomóját. Jól csepegtesse le egy szűrőn, hogy a felesleges víz lefolyhasson és a krém ne legyen túl folyékony. A nagyobb epreket darabolja össze. Használhat fagyasztott gyümölcsöt is, de turmixolás előtt hagyja kiolvadni.
- 2) Mérjen ki 25 dkg epret és tegye egy megfelelő keverőedénybe.
- 3) Adjon hozzá kevés citromlét.
- 4) Igény szerint kaparja ki egy vaníliarúd belsejét és adja hozzá.
- 5) Adja hozzá a zselésítő cukrot és alaposan keverje el a botmixerrel 5 45-60 percig. Ha vannak még nagyobb darabok, akkor az egészet hagyja állni 2 percig, majd ismét pürésítse 60 másodpercig.
- 6) Főzze fel közepes hőmérsékleten, főzze körülbelül 2-3 percig, közben kevergesse.
- 7) Fogyaszthatja azonnal, de beletöltheti a gyümölcskrémet egy csavaros fedelű üvegbe is és lezárhatja.

Csokoládékrém

4 személyre

Hozzávalók

- 35 dkg tejszín
- 20 dkg keserű csokoládé (> 60% kakaótartalom)
- ½ vaníliarúd (velő)

Elkészítés

- 1) Főzze fel a tejszínt, tördelje bele a csokoládét és lassan olvassza fel benne alacsony hőfokon. Kaparja ki egy fél vaníliarúd belsejét és keverje bele a masszába.
- 2) Teljesen hűtse le hűtőszekrényben, amíg megkeményedik.
- 3) Tálalás előtt keverje krémesre a habverővel ❶.

Tipp: friss gyümölcsökkel nagyon finom.

Majonéz

Hozzávalók

- 2 dl semleges növényi olaj, pl. repceolaj
- 1 tojássárgája
- 5 g enyhe ecet vagy citromlé
- ízesítéshez só és bors

Elkészítés

- 1) Tegye a tojássárgáját és a citromlevet a keverőpohárba, tartsa függőlegesen a habverőt ❶ a pohárba és nyomja meg a turbó-kapcsolót ❸.
- 2) Öntse hozzá az olajat lassan, egyenletesen vékony sugárban (kb. 1 perc alatt), hogy az olaj összeálljon a többi hozzávalóval.
- 3) Végül ízesítse ízlés szerint sóval és borssal.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informací · Stan informací · Stav informácií
Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni
Információk állása: 10/2023 · Ident.-No.: SSMS600E6-092023-1

IAN 444311_2307