



PREMIUM HAND BLENDER SET / PREMIUM-STABMIXER-SET / SET MIXEUR PLONGEANT PREMIUM SMSS 1000 B1

(GB)

PREMIUM HAND BLENDER SET

Operating instructions

(FR) (BE)

SET MIXEUR PLONGEANT PREMIUM

Mode d'emploi

(CZ)

TYČOVÝ MIXÉR PREMIUM

Návod k obsluze

(SK)

TYČOVÝ MIXÉR S PRÍSLUŠENSTVOM PREMIUM

Návod na obsluhu

(DK)

PREMIUM STAVBLENDER-SÆT

Betjeningsvejledning

(HU)

PRÉMIUM BOTMIXER-KÉSZLET

Használati utasítás

(DE) (AT) (BE)

PREMIUM-STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

PREMIUM STAAFMIXER SET

Gebruiksaanwijzing

(PL)

BLENDER RĘCZNY - ZESTAW

Instrukcja obsługi

(ES)

SET DE BATIDORAS DE MANO PREMIUM

Instrucciones de uso

(IT)

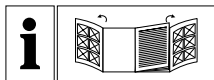
SET FRULLATORE A IMMERSIONE PREMIUM

Istruzioni per l'uso

(PT)

CONJUNTO DE VARINHA MÁGICA PREMIUM

Manual de instruções



(GB)

Before reading, unfold both pages containing illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(DE) (AT) (BE)

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

(FR) (BE)

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

(NL) (BE)

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

(CZ)

Před čtením si odklopte obě dvě strany s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

(PL)

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć obie strony z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

(SK)

Pred čítaním si odklopte obidve strany s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(DK)

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

(ES)

Antes de empezar a leer abra las dos páginas que contienen las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

(IT)

Prima di leggere aprire le due pagine con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

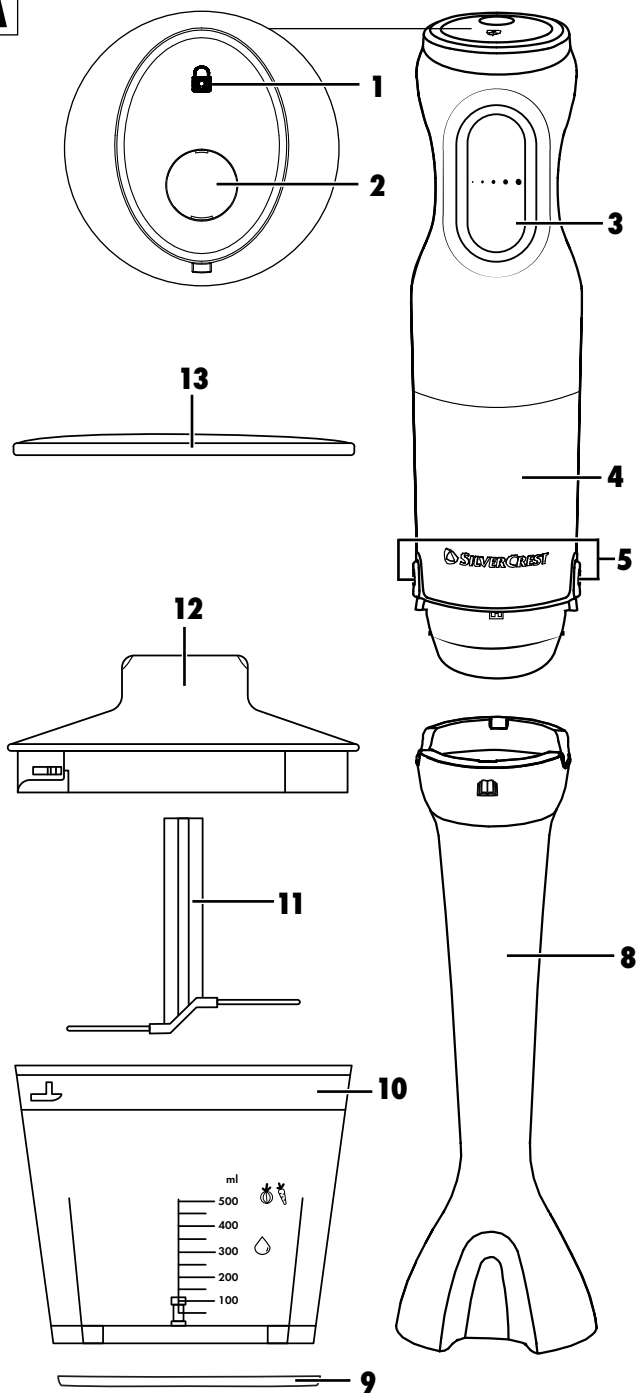
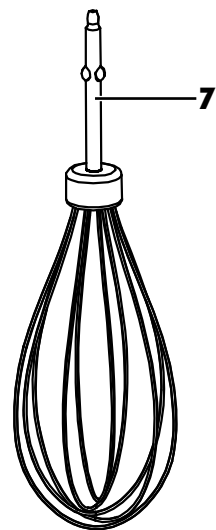
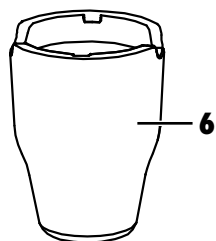
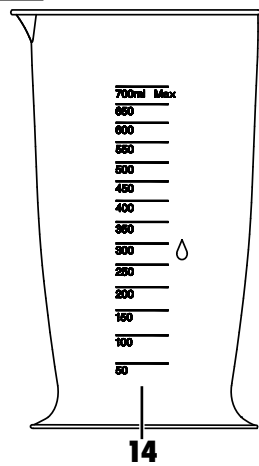
(HU)

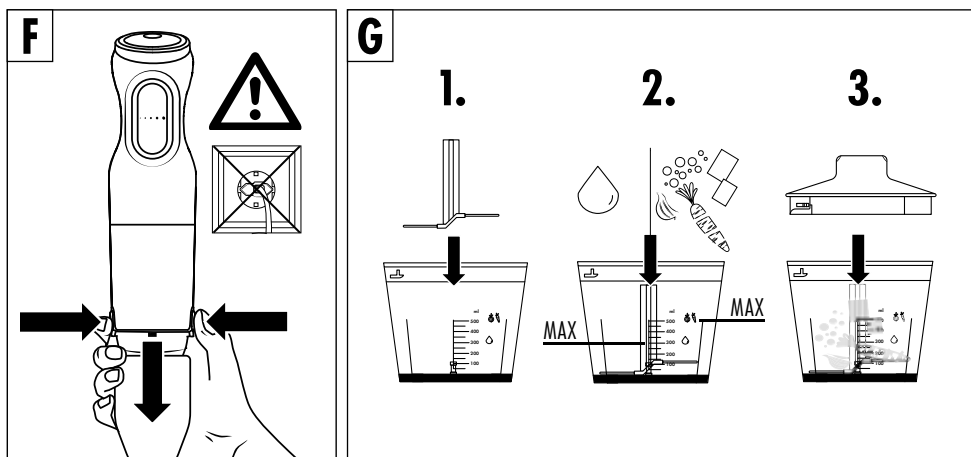
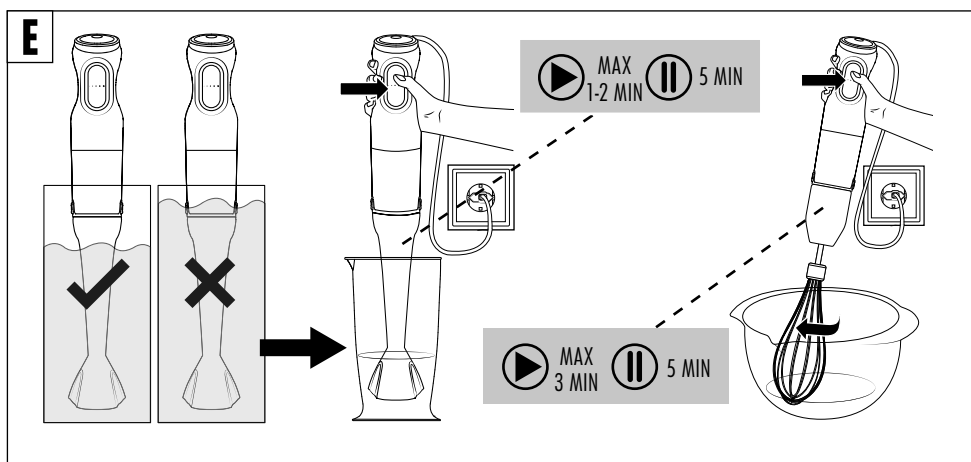
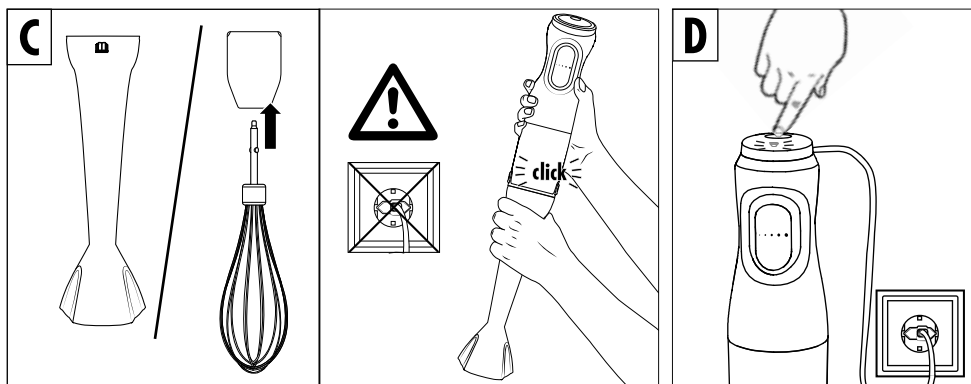
Olvasás előtt kattintson az ábrákat tartalmazó mindkét oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

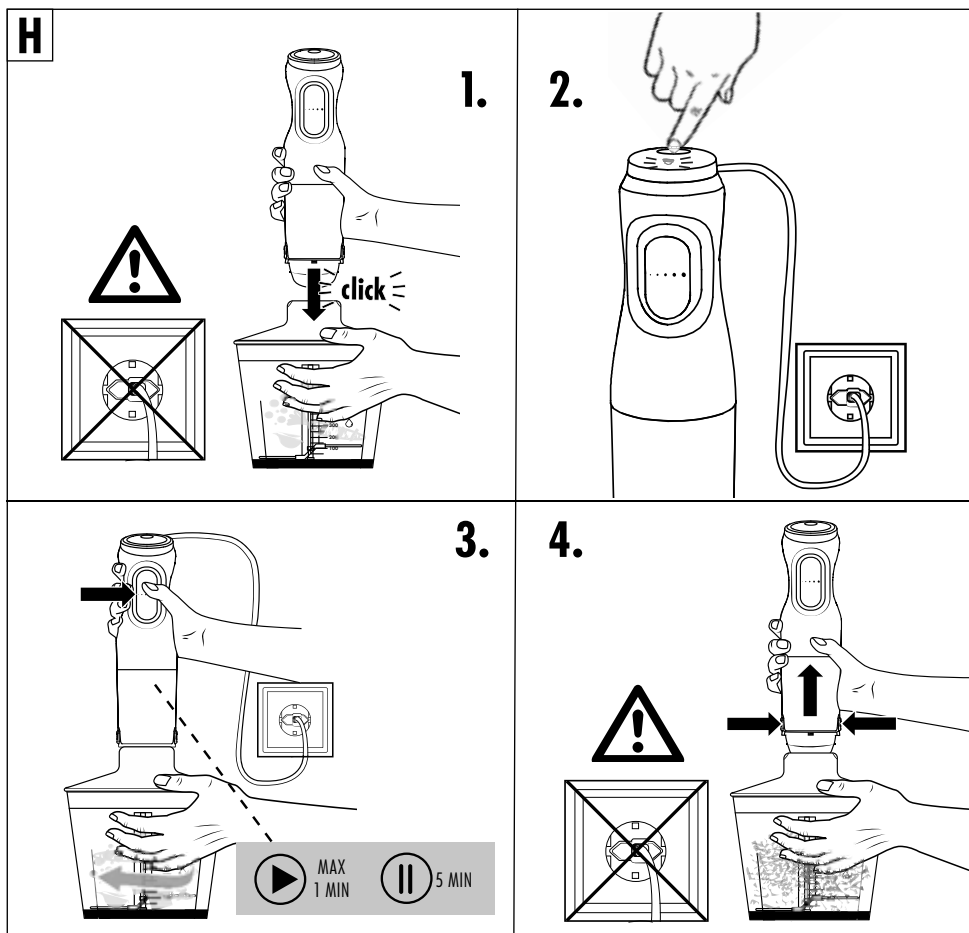
(PT)

Antes de começar a ler abra as duas páginas com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	13
Français	Mode d'emploi	Page	25
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	39
Česky	Návod k obsluze	Strana	51
Polski	Instrukcja obsługi	Strona	63
Slovenčina	Návod na obsluhu	Strana	75
Español	Instrucciones de uso	Página	87
Dansk	Betjeningsvejledning	Side	99
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	111
Magyar	Használati utasítás	Oldal	123
Português	Manual de instruções	Página	135

A**B**





I							
			✓	✗	✗	✗	✗
			✓	✓	✓	✓	✓
			✓	✓	✓	✗	✗

Contents

1. Intended use	2
2. Warnings and symbols used	2
3. Safety information	3
4. Items supplied	4
5. Appliance description	4
6. Technical data	5
7. Use	5
8. Assembly	5
8.1. Assembling the hand blender	5
8.2. Assembling the whisk	5
8.3. Assembling the shredder	6
9. Operation	6
9.1. Unlocking the appliance and selecting the speed	6
9.2. Operating the hand blender / whisk	6
9.3. Using the shredder	6
10. Cleaning	8
11. Disposal	8
12. Kompernass Handels GmbH warranty	8
12.1. Service	9
12.2. Importer	9
13. Ordering replacement parts	9
14. Recipes	9
14.1. Cream of Vegetable Soup	9
14.2. Pumpkin Soup	10
14.3. Jam	10
14.4. Banana milk	11
14.5. Mayonnaise	11

1. Intended use

The appliance is intended for processing small quantities of standard household foodstuffs. It is only suitable for private use in the home.

Only use the appliance as described in these instructions. Please observe the information regarding suitable foods, operating times and temperatures.

Do not process very hard foods. Do not exceed the specified operating times and permissible temperatures.

The maximum permissible temperature for contact with the plastic parts is 60 °C. When used to store cooking oil, alcohol or acidic liquids, the temperature should be below 50 °C.

The appliance and its accessories must not be used in an oven or microwave. Do not heat food together with the appliance or its accessories. Only use the hand blender and whisk in suitable containers.

2. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.

	Read the instructions. Note all instructions regarding safety and use before using the product. Please pass all product documentation on to any future owner.
	AC current/voltage
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation.
	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.
	The packaging contains paper and/or cardboard components.
	The packaging contains plastic and/or metal components.
	

FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN OU **À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE**

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

FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR

The product, packaging, and accompanying documentation are subject to Extended Producer Responsibility (EPR) in France and must be collected separately in accordance with applicable national sorting and disposal guidelines.

3. Safety information

DANGER! 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.
- 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.
- 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. Misuse could result in injury!
- 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.
- 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!
- 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.
- Do not continue to use the appliance or any accessories that come into contact with food if they show signs of damage or significant wear and tear. Pay particular attention to cracks, breaks, deformations, loose parts, deep scratches, corrosion, discolouration, damaged blades, coatings or seals, as well as brittle or swollen material.
Do not continue to use the appliance if it makes unusual noises or emits unusual odours, or if the power cable is damaged. Damaged or worn parts may compromise safety and be unsuitable for contact with food. Replace such parts before further use.

⚠ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not leave the hand blender in a hot pot on the hob when it is not in use.
- Do not operate the hand blender dry, use it only in liquids or foods. Running the blender dry may damage it.

4. Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Blender Set
 - Measuring beaker
 - Shredder (blade, drive lid and bowl with lid)
 - Whisk
 - 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

10. Cleaning.

ⓘ Note

- 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 **12.1. Service**).

5. Appliance description

Figure A:

- 1** Lock indicator
- 2** Lock button
- 3** Speed control
- 4** Motor unit
- 5** Release buttons
- 6** Drive adapter
- 7** Whisk
- 8** Hand blender
- 9** Removable non-slip ring
- 10** Bowl
- 11** Blade
- 12** Drive lid
- 13** Sealing lid

Figure B:

- 14** Measuring beaker

6. Technical data

Power supply	220-240 V ~, 50-60 Hz
Rated power	1000 W
Power consumption in off mode	0.2 W
Protection class	II / 
Max. food temperature	< 60 °C during processing
	< 50 °C during storage

We recommend the following operating times:
Allow the hand blender (8) to cool for approx. 5 minutes after a maximum operating time of 2 minutes. For foods that are difficult to process, e.g. thick or solid ingredients, the operating time must not exceed 1 minute.
Allow the liquidiser (7) to cool down for approx. 5 minutes after 3 minutes of operation.
Allow the chopper to cool down for approx. 5 minutes after 1 minute of operation.
If these operating times are exceeded, overheating may cause damage to the appliance!

Measuring beaker (14)	
Capacity	930 ml
Measuring scale (useful volume)	700 ml up to MAX mark
Max. fill capacity for processing	300 ml up to MAX mark 
Bowl (10)	
Capacity	1000 ml
Useful volume	Food products up to the 500 ml mark  
	Liquids up to the 300 ml mark 

7. Use

- The measuring beaker (14) can be used to measure up to 700 ml of liquid. Do not fill the measuring beaker to more than the maximum fill level of 300 ml when processing food; otherwise, liquids could overflow.
 - You can use the hand blender (8) to prepare dips, sauces, soups and baby food or to purée soft fruits.
- ! ATTENTION!**
- Do not use the hand blender (8) 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.
 - You can use the shredder, which consists of the blade (11), bowl (10) with removable non-slip ring (9) and drive lid (12), to chop herbs or harder food.
 - You can use the whisk (7) to whip cream or egg whites or to mix desserts.

8. Assembly

- ⚠ WARNING!**
- Do not plug the appliance into the mains power socket until it is fully assembled.

8.1. Assembling the hand blender

- ⚠ WARNING!**
- The blade is extremely sharp! Handle it with great care at all times.
- 1) Place the hand blender (8) on the motor unit (4) so that it audibly snaps into place (see Fig. C).

8.2. Assembling the whisk

- 1) Press the whisk (7) into the drive adapter (6) until it engages firmly.
- 2) Press the assembled whisk into the motor unit (4) so that the drive adapter engages firmly in the motor unit (see Fig. C).

8.3. Assembling the shredder

⚠ WARNING!

- The blade **(11)** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.
- 1) Place the bowl **(10)** with the non-slip ring **(9)** on a dry, level surface.
- 2) Place the blade carefully onto the holder in the bowl. Turn the blade a little while doing this, so that it slips onto the holder (see **Fig. G**).

i Note

- The blade is not completely fixed to the holder. This is normal. The blade is only completely fixed when the drive lid **(12)** has been put on.
- 3) Add the food you wish to chop into the bowl.

i Note

- Fill the bowl only up to the 500 ml mark  when processing food and only up to the 300 ml mark  when processing liquids.
- 4) Place the drive lid on the bowl and turn it tight. The tabs on the edge of the bowl must slide into the groove on the drive lid. Please ensure that the blade is correctly engaged in the drive lid.
- 5) Place the motor unit **(4)** in the socket on the drive lid so that it engages firmly with the drive lid (see **Fig. H**).

9. Operation

9.1. Unlocking the appliance and selecting the speed

When the appliance is connected to the power supply, the speed control **(3)** is locked for safety reasons. The lock indicator **(1)** lights up red. To operate the appliance, the safety lock must be released.

Do this by pressing the lock button **(2)**. The lock indicator lights up green (see **Fig. D**).

i Note

- If you do not press the speed control **(3)** within the next 2 seconds, the appliance will be locked again. The lock indicator lights up red.

By pressing the speed control, you can adjust the speed to any value between 4,000 and 13,000 rpm.

The harder you press, the higher the speed, resulting in faster and finer blending.

9.2. Operating the hand blender / whisk

⚠ WARNING!

- The food being processed must not be too hot! Splashing contents could scald the user.
- If you are using the hand blender in a pot, take care not to immerse the hand blender **(8)** so deep that liquid can enter the motor unit **(4)** (see **Fig. E**).

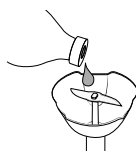
i Note

- For blending liquids/foods, fill the measuring beaker **(14)** to no more than 300 ml.

When you have assembled the appliance as desired with the hand blender **(8)** or the whisk **(7)**:

- 1) Insert the plug into the mains power socket.
- 2) Press the lock button **(2)**, to unlock the appliance (see **Fig. D**).
- 3) Press the speed control **(3)** within 2 seconds to process the food.
- 4) Depending on the mixing attachment, process the food as shown in **Fig. E**.
- 5) Once you are finished with food processing, simply release the speed control button **(3)**.

i 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 **(8)**.

- 6) Pull the mains plug out of the power outlet.
- 7) Remove the hand blender **(8)** or the whisk **(7)** from the motor unit **(4)**. To do this, press the release buttons **(5)** simultaneously and disconnect the respective mixing attachment from the motor unit (see **Fig. F**).

9.3. Using the shredder

- 1) If necessary, first cut the food to be shredded into pieces of about 2 cm in size.

i Note

- Fill the bowl **(10)** 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:

- 2) Insert the plug into the mains power socket.
- 3) Press the lock button **(2)**, to unlock the appliance (see **Fig. H**).
- 4) Press the speed control **(3)** within 2 seconds to process the food. While doing this, hold the bowl and the fitted drive lid **(12)** firmly with your other hand (see **Fig. H**).

i Note

- Do not take the motor unit **(4)** off the drive lid **(12)** while you are pressing the speed control.

- 5) Once you are finished with food processing, simply release the speed control button.
- 6) Remove the motor unit off the drive lid. To do this, press the release buttons **(5)** simultaneously and lift the motor unit off the drive lid (see **Fig. H**).

i Note

- If you would like to store food in the bowl, you can use the sealing lid **(13)**. If necessary, first carefully remove the drive lid and the motor unit as well as the blade **(11)** from the bowl.

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

BLENDER ATTACHMENT	FOOD	RECOMMENDED QUANTITY	SPEED	TIME	TIP
	Fruit, vegetable smoothies	500 g	High	30–60 sec.	Cut into 2 cm pieces. First add liquid. ²
	Baby food	200–400 ml	Medium - high ¹	20–60 sec.	Cooked soft
	Soups, sauces	200–500 ml	Medium - high ¹	30–60 sec.	Can be blended directly in the pot
	Shakes, milk drinks	100–500 ml	Medium - high ¹	15–40 sec.	Cold or warm
	Onions	200 g	Low - medium, pulsing	8 x 1 sec.	Cut into wedges
	Parsley	20 g	High	20 sec.	
	Garlic	20 cloves	Low - medium	20 sec.	
	Carrots	200 g	Low - medium	15 sec.	Cut into 2 cm pieces
	Hazelnuts/ almonds	350 g	Medium - high ¹	30 sec.	
	Walnuts	300 g	Medium - high ¹	25 sec.	
	Parmesan	200 g	High	20–30 sec.	1–2 cm cubes
	Ice cubes	7 pcs.	High	10–15 sec.	
	Crèmes	250 ml	Medium - high ¹	70–90 sec.	Tall container
	Beaten egg whites	4 egg whites	High	120–180 sec.	Ensure that the bowl is free of grease

¹ Adjust the speed according to the desired consistency.

² First add liquid to the bowl so that the blade can start up more easily and the ingredients are processed more evenly.

10. Cleaning

WARNING!

- ▶  Under no circumstances may the motor unit **(4)** and the gear adapter **(6)** be cleaned by immersing it in water or holding it under running water.

Note

- ▶  All accessory parts, except for the motor unit **(4)**, drive adapter **(6)** and drive lid **(12)**, can also be cleaned in the dishwasher.

- 1) Pull the mains plug out of the power outlet.
- 2) Clean the motor unit **(4)** and the gear adapter **(6)** with a moist cloth. Ensure that water cannot permeate through the openings on the motor unit and the gear adapter. For stubborn dirt, add a little mild detergent to the cloth. Wipe off any washing-up liquid residue with a damp cloth.
- 3) Clean all parts as shown in **Fig. 1**. Clean the drive lid **(12)** with warm water and, if necessary, mild washing-up liquid. Rinse off any remaining detergent afterwards with fresh water.
- 4) Dry everything thoroughly with a dry cloth and ensure that the appliance is completely dry before reuse.

11. Disposal



The symbol of the crossed-out wheeled bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

12. Kompennass 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.

This appliance is designed to have a service life of at least 3 years when used as intended. If a defect occurs within this period that impairs its usability, you will receive a replacement or repair.

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) 523504_2601 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.

12.1. Service

Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompennass@lidl.co.uk

IAN 523504_2601

12.2. Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

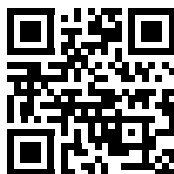
44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

13. Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at www.kompennass.com.



Scan the QR code with your smartphone/tablet.

You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

Note

- If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- Always quote the article number (IAN) 523504_2601 in your order.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

14. Recipes

14.1. 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 **(8)** for about 1 minute. Season with salt, pepper and grated nutmeg.

14.2. 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 **(8)** 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.

14.3. 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 **(8)** 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.

14.4. Banana milk

Ingredients

- 1 banana
- 250 ml milk
- approx. 1 tsp sugar to taste

Preparation

- 1) Remove the banana peel and cut the banana into pieces.
- 2) Put the banana, milk and sugar in the mixing bowl and blend with the hand blender **(8)**.

14.5. Mayonnaise

Ingredients

- 250 g neutral vegetable oil, e.g. rapeseed oil
- 1 egg and 1 egg yolk
- 1-2 tbsp vinegar (approx. 15 g)
- Salt and pepper to taste

Preparation

- 1) Place all ingredients (at room temperature) into a beaker in the order listed above.
- 2) Hold the hand blender **(8)** vertically in the beaker and start blending at maximum speed until the oil begins to emulsify.
- 3) Move the hand blender slowly up and down until the remaining oil is incorporated.
- 4) For a softer consistency (e.g. for salad dressing), process for 1 minute; for a thicker mayonnaise (e.g. for dips), blend for up to 2 minutes.

Test load for testing institutes

The following information is intended exclusively for test institutes and is used for carrying out standardised test procedures. This information is not required for normal use of the appliance.

Ingredients*

- 150 g honey
- 160 g maltose
- 40 g cucumber slices

Preparation

- 1) Put honey in the chopper bowl first.
- 2) Put maltose in the chopper bowl.
- 3) Put cucumber slices in the bowl.
- 4) Use max speed for 3 seconds.

* All ingredients must be at room temperature.

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	14
2. Verwendete Warnhinweise und Symbole	14
3. Sicherheitshinweise	15
4. Lieferumfang	16
5. Gerätebeschreibung	17
6. Technische Daten	17
7. Verwendung	17
8. Zusammenbauen	18
8.1. Stabmixer zusammenbauen	18
8.2. Schneebesen zusammenbauen	18
8.3. Multizerkleinerer zusammenbauen	18
9. Bedienen	18
9.1. Gerät entsperren und Geschwindigkeit wählen	18
9.2. Stabmixer/Schneebesen bedienen	19
9.3. Multizerkleinerer bedienen	19
10. Reinigen	21
11. Entsorgung	21
12. Garantie der Kompernass Handels GmbH	21
12.1. Service	22
12.2. Importeur	22
13. Ersatzteile bestellen	22
14. Rezepte	23
14.1. Gemüsecremesuppe	23
14.2. Kürbissuppe	23
14.3. Süßer Fruchtaufstrich	24
14.4. Bananenmilch	24
14.5. Mayonnaise	24

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist zum Verarbeiten kleiner Mengen haushaltsüblicher Lebensmittel bestimmt. Es ist nur für den privaten Gebrauch im Haushalt geeignet.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Anleitung beschrieben. Beachten Sie die Angaben zu geeigneten Lebensmitteln, Betriebszeiten und Temperaturen.

Verarbeiten Sie keine sehr harten Lebensmittel. Überschreiten Sie nicht die angegebenen Betriebszeiten und zulässigen Temperaturen. Die maximal zulässige Temperatur für den Kontakt mit den Kunststoffteilen beträgt 60 °C. Bei Verwendung zur Aufbewahrung von Speiseöl, Alkohol oder sauren Flüssigkeiten sollte die Temperatur unter 50 °C liegen.

Das Gerät und das Zubehör dürfen nicht im Backofen oder in der Mikrowelle verwendet werden. Erhitzen Sie keine Lebensmittel zusammen mit dem Gerät oder dem Zubehör. Verwenden Sie den Stabmixer und den Schneebesen nur in geeigneten Gefäßen.

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.

	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen. Vor Benutzung alle Bedien- und Sicherheitshinweise beachten. Bei Weitergabe des Produkts an Dritte alle Unterlagen mit aushändigen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.
	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.
	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.
	

Das Produkt, die Verpackung und die beigelegten Unterlagen unterliegen in Frankreich der erweiterten Herstellerverantwortung (EPR) und sind gemäß den geltenden nationalen Sortier- und Entsorgungsvorgaben getrennt zu sammeln.

3. Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- 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.
 - Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - 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.
- #### **WARNING! VERLETZUNGSGEFAHR!**
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch besteht Verletzungsgefahr!

- 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.
- Die Messer sind extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
-  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.
- Verwenden Sie das Gerät und alle Zubehörteile mit Lebensmittelkontakt nicht weiter, wenn Schäden oder starke Abnutzung erkennbar sind. Achten Sie besonders auf Risse, Brüche, Verformungen, lose Teile, tiefe Kratzer, Korrosion, Verfärbungen, beschädigte Messer, Beschichtungen oder Dichtungen sowie sprödes oder aufgequollenes Material.
Verwenden Sie das Gerät auch nicht weiter, wenn es ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche entwickelt oder das Netzkabel beschädigt ist. Beschädigte oder abgenutzte Teile können die Sicherheit beeinträchtigen und für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet sein. Ersetzen Sie solche Teile vor der weiteren Verwendung.

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Lassen Sie den Stabmixer nicht in einem heißen Topf auf der Kochplatte stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.
- Betreiben Sie den Stabmixer nicht trocken, sondern ausschließlich in Flüssigkeiten oder Lebensmitteln. Ein Trockenlauf kann den Mixer beschädigen.

4. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
 - Messbecher
 - Multizerkleinerer (Messer, Antriebsdeckel und Schüssel mit Verschlussdeckel)
 - Schneebesen
 - 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 **10. Reinigen** beschrieben.

i 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 **12.1. Service**).

5. Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Sperranzeige
- 2 Sperrtaste
- 3 Geschwindigkeitsregler
- 4 Motorblock
- 5 Entriegelungstasten
- 6 Getriebeadapter
- 7 Schneebesen
- 8 Mixfuß
- 9 Abnehmbarer Anti-Rutsch-Ring
- 10 Schüssel
- 11 Messer
- 12 Antriebsdeckel
- 13 Verschlussdeckel

Abbildung B:

- 14 Messbecher

6. Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~, 50-60 Hz
Nennleistung	1000 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,2 W
Schutzklasse	II / 
Max. Lebensmitteltemperatur	< 60 °C bei Verarbeitung
	< 50 °C bei Lagerung

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Den Mixfuß **(8)** nach einer Betriebszeit von maximal 2 Minuten ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Bei schwer zu verarbeitenden Lebensmitteln, z. B. dickflüssigen oder festen Zutaten, darf die Betriebszeit maximal 1 Minute betragen.

Den Schneebesen **(7)** nach 3 Minuten Betrieb ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

Den Multizerkleinerer nach 1 Minute Betrieb ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

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

Messbecher (14)	
Fassungsvermögen	930 ml
Skala zum Abmessen (Nutzvolumen)	700 ml bis zur MAX-Markierung
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	300 ml bis zur Markierung 
Schüssel (10)	
Fassungsvermögen	1000 ml
Nutzvolumen	Lebensmittel bis zur 500 ml-Markierung 
	Flüssigkeiten bis zur 300 ml-Markierung 

7. Verwendung

- Mit dem Messbecher **(14)** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher herauslaufen.
 - Mit dem Mixfuß **(8)** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Babyahrung zubereiten oder weiche Früchte pürieren.
- ! ACHTUNG!**
- Benutzen Sie den Mixfuß **(8)** 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 Multizerkleinerer, bestehend aus Messer **(11)**, Schüssel **(10)** mit abnehmbarem Anti-Rutsch-Ring **(9)** und Antriebsdeckel **(12)**, können Sie Kräuter hacken oder auch härtere Lebensmittel zerkleinern.
 - Mit dem Schneebesen **(7)** können Sie Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren.

8. Zusammenbauen

WARNUNG!

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

8.1. Stabmixer zusammenbauen

WARNUNG!

- Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- 1) Setzen Sie den Mixfuß **(8)** auf den Motorblock **(4)**, so dass er hörbar einrastet (siehe **Abb. C**).

8.2. Schneebesen zusammenbauen

- 1) Drücken Sie den Schneebesen **(7)** in den Getriebeadapter **(6)**, bis dieser fest einrastet.
- 2) Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen auf den Motorblock **(4)**, so dass der Getriebeadapter fest im Motorblock einrastet (siehe **Abb. C**).

8.3. Multizerkleinerer zusammenbauen

WARNUNG!

- Das Messer **(11)** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- 1) Stellen Sie die Schüssel **(10)** mit dem Anti-Rutsch-Ring **(9)** auf eine ebene und trockene Fläche.
 - 2) Setzen Sie vorsichtig das Messer auf die Halterung in der Schüssel. Drehen Sie das Messer dabei ein wenig, so dass es auf die Halterung rutscht (siehe **Abb. G**).

Hinweis

- Das Messer sitzt dabei nicht ganz fest auf der Halterung. Das ist normal. Das Messer sitzt erst ganz fest, wenn der Antriebsdeckel **(12)** aufgesetzt wird.
- 3) Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel.

Hinweis

- Befüllen Sie die Schüssel zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml-Markierung  und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .
- 4) Setzen Sie den Antriebsdeckel auf die Schüssel und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel in die Schiene am Antriebsdeckel geführt werden. Achten Sie darauf, dass das Messer korrekt in den Antriebsdeckel greift.
 - 5) Setzen Sie den Motorblock **(4)** in die Aufnahme auf dem Antriebsdeckel, so dass er auf dem Antriebsdeckel fest einrastet (siehe **Abb. H**).

9. Bedienen

9.1. Gerät entsperren und Geschwindigkeit wählen

Wenn das Gerät mit der Stromversorgung verbunden ist, ist der Geschwindigkeitsregler **(3)** aus Sicherheitsgründen gesperrt. Die Sperranzeige **(1)** leuchtet rot. Um das Gerät betreiben zu können, muss die Sicherheitssperre aufgehoben werden. Hierzu drücken Sie die Sperrtaste **(2)**. Die Sperranzeige leuchtet grün (siehe **Abb. D**).

Hinweis

- Wenn Sie den Geschwindigkeitsregler **(3)** nicht innerhalb der nächsten 2 Sekunden drücken, wird das Gerät wieder gesperrt. Die Sperranzeige leuchtet rot.

Durch Drücken des Geschwindigkeitsreglers können Sie die Geschwindigkeit des Gerätes von 4.000 bis 13.000 U/Min. stufenlos einstellen.

Je fester Sie drücken, desto höher ist die Geschwindigkeit, d. h. desto schneller und feiner wird das Verarbeitungsergebnis.

9.2. Stabmixer/Schneebesen bedienen

⚠️ WARNUNG!

- Die Lebensmittel dürfen nicht zu heiß sein! Herausspritzen der Inhalt könnte zu Verbrühungen führen.
- Wenn Sie den Stabmixer direkt in einem Topf verwenden, tauchen Sie den Mixfuß **(8)** nicht zu tief ein, damit keine Flüssigkeit in den Motorblock **(4)** gelangt (siehe **Abb. E**).

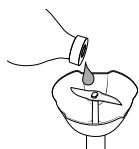
❶ Hinweis

- Befüllen Sie den Messbecher **(14)** zum Bearbeiten von Flüssigkeiten/Lebensmitteln nur bis maximal 300 ml.

Wenn Sie das Gerät wie gewünscht mit dem Mixfuß **(8)** oder dem Schneebesen **(7)** zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Drücken Sie die Sperrtaste **(2)**, um das Gerät zu entsperren (siehe **Abb. D**).
- 3) Drücken Sie den Geschwindigkeitsregler **(3)** innerhalb von 2 Sekunden, um die Lebensmittel zu verarbeiten.
- 4) Verarbeiten Sie die Lebensmittel je nach Mixaufsatz, wie in der **Abb. E** dargestellt.
- 5) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den Geschwindigkeitsregler **(3)** los.

❶ Hinweis



Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen o. Ä. kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Mixfußes **(8)**.

- 6) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 7) Nehmen Sie den Mixfuß bzw. den Schneebesen **(7)** vom Motorblock **(4)** ab. Dazu drücken Sie die Entriegelungstasten **(5)** gleichzeitig ein und trennen Sie den jeweiligen Mixaufsatz vom Motorblock (siehe **Abb. F**).

9.3. Multizerkleinerer bedienen

- 1) Schneiden Sie ggf. die zu verarbeitenden Lebensmittel in ca. 2 cm große Stücke.

❶ Hinweis

- Befüllen Sie die Schüssel **(10)** 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:

- 2) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 3) Drücken Sie die Sperrtaste **(2)**, um das Gerät zu entsperren (siehe **Abb. H**).
- 4) Drücken Sie den Geschwindigkeitsregler **(3)** innerhalb von 2 Sekunden, um die Lebensmittel zu verarbeiten. Halten Sie dabei die Schüssel und den aufgesetzten Antriebsdeckel **(12)** mit der anderen Hand fest (siehe **Abb. H**).

❶ Hinweis

- Nehmen Sie den Motorblock **(4)** nicht vom Antriebsdeckel **(12)** ab, während Sie den Geschwindigkeitsregler drücken.
- 5) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den Geschwindigkeitsregler los.
- 6) Nehmen Sie den Motorblock von dem Antriebsdeckel ab. Dazu drücken Sie die Entriegelungstasten **(5)** gleichzeitig ein und heben den Motorblock von dem Antriebsdeckel (s. **Abb. H**).

❶ Hinweis

- Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel aufbewahren möchten, können Sie den Verschlussdeckel **(13)** verwenden. Nehmen Sie dazu ggf. erst den Antriebsdeckel und den Motorblock ab sowie das Messer **(11)** vorsichtig heraus.

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

MIX-AUFSATZ	LEBENS-MITTEL	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIG-KEIT	ZEIT	TIPP
	Obst-, Gemüse-Smoothies	500 g	hoch	30-60 Sek.	In 2 cm große Stücke schneiden. Zuerst Flüssigkeit dazu geben. ²
	Babynahrung	200-400 ml	mittel - hoch ¹	20-60 Sek.	Weich gekocht
	Suppen, Soßen	200-500 ml	mittel - hoch ¹	30-60 Sek.	Direkt im Topf möglich
	Shakes, Milchgetränke	100-500 ml	mittel - hoch ¹	15-40 Sek.	Kalt oder warm
	Zwiebeln	200 g	niedrig - mittel, pulsierend	8 x 1 Sek.	In Spalten schneiden
	Petersilie	20 g	hoch	20 Sek.	
	Knoblauch	20 Zehen	niedrig - mittel	20 Sek.	
	Möhren	200 g	niedrig - mittel	15 Sek.	In 2 cm große Stücke schneiden
	Haselnüsse/Mandeln	350 g	mittel - hoch ¹	30 Sek.	
	Walnüsse	300 g	mittel - hoch ¹	25 Sek.	
	Parmesan	200 g	hoch	20-30 Sek.	1-2 cm Würfel
	Eiswürfel	7 St.	hoch	10-15 Sek.	
	Creme	250 ml	mittel - hoch ¹	70-90 Sek.	Hoher Becher
	Eischnee	4 Eiweiße	hoch	120-180 Sek.	Auf fettfreie Schüssel achten

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

² Geben Sie zuerst Flüssigkeit in das Gefäß, damit das Messer leichter anlaufen kann und die Zutaten gleichmäßiger verarbeitet werden.

10. Reinigen

WARNUNG!

-  Sie dürfen den Motorblock **(4)** und den Getriebeadapter **(6)** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

Hinweis

-  Alle Zubehörteile mit Ausnahme des Getriebeadapters **(6)** und des Antriebsdeckels **(12)** können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock **(4)** und den Getriebeadapter **(6)** nur mit einem feuchten Tuch. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks und des Getriebeadapters gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Reinigen Sie alle Teile wie in der **Abb. 1** dargestellt. Den Antriebsdeckel **(12)** reinigen Sie mit warmem Wasser und ggf. mildem Spülmittel. 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.

11. Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten

Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Die Verpackung besteht aus Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

12. 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 Kassenbon 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 (Kassenbon) 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.

Dieses Gerät ist für eine Haltbarkeit von mindestens 3 Jahren bei bestimmungsgemäßem Gebrauch ausgelegt. Sollte innerhalb dieses Zeitraums ein Defekt auftreten, der die Gebrauchsfähigkeit beeinträchtigt, erhalten Sie Ersatz oder Reparatur.

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 Servicenerstellung 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) 523504_2601 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.

12.1. 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

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

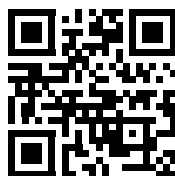
IAN 523504_2601

12.2. Importeur

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

13. Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter www.kompernass.com dauerhaft nachbestellen.



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

i Hinweis

- Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 523504_2601 bei Ihrer Bestellung mit an.
- Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

14. Rezepte

14.1. 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 Mixfuß **(8)** für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

14.2. 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 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 Mixfuß **(8)** 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.

14.3. 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 Mixfuß **(8)** 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.

14.4. Bananenmilch

Zutaten

- 1 Banane
- 250 ml Milch
- ca. 1 TL Zucker nach Geschmack

Zubereitung

- 1) Bananenschalen entfernen und die Banane in Stücke schneiden.
- 2) Banane, Milch und Zucker in den Mixbecher geben und mit dem Mixfuß **(8)** vermischen.

14.5. Mayonnaise

Zutaten

- 250 g neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 1 Ei und 1 Eigelb
- 1 - 2 EL Essig (ca 15 g)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1) Alle Zutaten (bei Raumtemperatur) in der o.g. Reihenfolge in einen Mixbecher geben.
- 2) Den Mixfuß **(8)** senkrecht in den Becher halten und bei maximaler Geschwindigkeit beginnen zu mixen, bis das Öl anfängt zu emulgieren.
- 3) Den Stabmixer langsam nach oben und nach unten bewegen, bis das restliche Öl eingearbeitet ist.
- 4) Für eine weichere Konsistenz (z.B. für Salatdressing) 1 Minute verarbeiten, für eine dickere Mayonnaise (z.B. für Dips) bis zu 2 Minuten mixen.

Prüfmasse für Prüfinstitute

Die folgenden Angaben sind ausschließlich für Prüfinstitute bestimmt und dienen der Durchführung standardisierter Prüfungen. Für den normalen Gebrauch des Geräts sind diese Angaben nicht erforderlich.

Zutaten*

- 150 g Honig
- 160 g Maltose
- 40 g Gurkenscheiben

Zubereitung

- 1) Zuerst den Honig in den Zerkleinererbehälter geben.
- 2) Anschließend die Maltose in den Behälter geben.
- 3) Danach die Gurkenscheiben hinzufügen.
- 4) Für 3 Sekunden auf maximaler Geschwindigkeit mixen.

* Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben.

Table des matières

1. Utilisation conforme	26
2. Avertissements et symboles utilisés	26
3. Consignes de sécurité	27
4. Accessoires fournis	28
5. Description de l'appareil	29
6. Caractéristiques techniques	29
7. Utilisation	29
8. Assemblage	30
8.1. Assembler le mixeur plongeant	30
8.2. Assembler le fouet	30
8.3. Assembler le hachoir multifonction	30
9. Utilisation	30
9.1. Déverrouiller l'appareil et sélectionner la vitesse	30
9.2. Utiliser le mixeur plongeant/le fouet	31
9.3. Utiliser le hachoir multifonction	31
10. Nettoyage	33
11. Mise au rebut	33
12. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)	33
13. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique)	35
14. Service après-vente	35
15. Importateur	35
16. Commander des pièces d'échange	36
17. Recettes	36
17.1. Crème de légumes	36
17.2. Soupe au potiron	36
17.3. Pâte à tartiner sucrée aux fruits	37
17.4. Lait à la banane	37
17.5. Mayonnaise	37

1. Utilisation conforme

L'appareil est conçu pour transformer de petites quantités d'aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique dans un cadre privé.

N'utilisez l'appareil que conformément à cette notice. Observez les indications concernant les aliments, temps de fonctionnement et températures appropriés.

Ne transformez pas d'aliments très durs. Ne dépassez pas les temps de fonctionnement indiqués ainsi que les températures autorisées.

La température maximale autorisée pour le contact avec les pièces en plastique s'élève à 60 °C. Pour la conservation d'huile alimentaire, d'alcool ou de liquides acides, la température doit être inférieure à 50 °C.

Ne pas utiliser l'appareil et ses accessoires dans le four ou dans le micro-ondes. Ne réchauffez aucun aliment en même temps que l'appareil ou l'accessoire. Utilisez le mixeur plongeant et le fouet uniquement dans des récipients adaptés.

2. Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « DANGER » désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « AVERTISSEMENT » désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « PRUDENCE » annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « ATTENTION » annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.

	Remarque : Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Lire le mode d'emploi. Avant l'utilisation du produit, noter toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. En cas de cession du produit à un tiers, remettre également tous les documents.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Classe de protection II : protection par une isolation double.
	Ne pas plonger dans l'eau !
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Ce produit répond aux exigences des directives européennes et nationales applicables.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.
	Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils 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.
	L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton.
	L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.
ES/PT	

FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR

Le produit, son emballage et la documentation qui l'accompagne relèvent, en France, de la responsabilité élargie des producteurs (REP) et doivent être collectés séparément, conformément aux directives nationales en vigueur en matière de tri et d'élimination des déchets.

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

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

BAC DE TRI

3. Consignes de sécurité

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- 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.
- 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.
- 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 le présent mode d'emploi. En cas d'usage abusif, il existe un 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.
- 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.
- N'utilisez plus l'appareil ni la totalité des accessoires avec contact alimentaire si des dommages ou une forte usure sont visibles. Faites particulièrement attention aux fissures, cassures, déformations, pièces non fixées, rayures profondes, traces de corrosion, décolorations, lames, revêtements ou joints endommagés ainsi qu'au matériau poreux ou gonflé.

Ne continuez pas non plus à utiliser l'appareil lorsque celui-ci émet des bruits ou odeurs inhabituels ou si le cordon d'alimentation est endommagé. Des pièces endommagées ou usées peuvent compromettre la sécurité et ne pas être compatibles avec le contact alimentaire. Avant de poursuivre l'utilisation, remplacez ces pièces.

⚠ **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.
- Ne faites pas fonctionner le mixeur plongeant dans le vide, mais exclusivement dans des liquides ou des aliments. Un fonctionnement à sec peut endommager le mixeur.

4. Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Mixeur plongeant
- Verre mesureur
- Hachoir (lame, couvercle d'entraînement et bol avec couvercle)
- Fouet
- 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 **10. 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 **14. Service après-vente**).

5. Description de l'appareil

Figure A :

- 1 Indicateur de verrouillage
- 2 Touche de verrouillage
- 3 Régulateur de vitesse
- 4 Bloc moteur
- 5 Touches de déverrouillage
- 6 Adaptateur d'entraînement
- 7 Fouet
- 8 Pied mixeur
- 9 Anneau antidérapant amovible
- 10 Bol
- 11 Lame
- 12 Couvercle d'entraînement
- 13 Couvercle

Figure B :

- 14 Verre mesureur

6. Caractéristiques techniques

Tension secteur	220-240 V ~, 50-60 Hz
Puissance nominale	1000 W
Puissance absorbée à l'état éteint	0,2 W
Classe de protection	II / 
Température max. des aliments	< 60 °C pour la transformation
	< 50 °C pour le stockage

Nous recommandons les durées d'opération suivantes :

Après un temps de fonctionnement de 2 minutes au maximum, laissez refroidir le mixeur plongeant (8) pendant 5 minutes environ. En cas d'aliments difficiles à transformer, p. ex des ingrédients épais ou solides, le temps de fonctionnement doit s'élever à 1 minute au maximum.

Après 3 minutes de fonctionnement, laissez refroidir le fouet (7) pendant env. 5 minutes.

Après 1 minute d'opération, laissez refroidir le hachoir pendant 5 minutes environ.

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

Verre mesureur (14)	
Contenance	930 ml
Graduation pour le dosage (volume utile)	700 ml jusqu'au repère MAX
Quantité max. pour la préparation	300 ml jusqu'au repère 
Bol (10)	
Contenance	1 000 ml
Volume utile	Aliments jusqu'au repère de 500 ml  
	Liquides jusqu'au repère de 300 ml 

7. Utilisation

- Le verre mesureur (14) vous permet de mesurer des liquides jusqu'à 700 ml. Pour la transformation, versez au maximum jusqu'à 300 ml, sinon du liquide risque de déborder du verre mesureur.
- Le pied mixeur (8) permet de préparer des dips, sauces, soupes et aliments pour bébé, ou de réduire des fruits mous en purée.
- ❗ **ATTENTION !**
 - N'utilisez pas le pied mixeur (8) pour transformer des aliments durs comme des grains de café, glaçons, du sucre, des céréales, du chocolat, etc.
 - Pour réduire en purée des légumes durs, p. ex. des carottes, soit ajoutez un peu de liquide, soit faites-les cuire au préalable jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Le hachoir multifonction composé de la lame (11), du bol (10) avec anneau antidérapant amovible (9) et du couvercle d'entraînement (12) vous permet de hacher des fines herbes ou des aliments plus durs.
- Le fouet (7) vous permet de battre de la crème chantilly et des blancs d'œufs ou de préparer des desserts.

8. Assemblage

AVERTISSEMENT !

- N'insérez la fiche secteur dans la prise secteur qu'après avoir achevé l'assemblage.

8.1. Assembler le mixeur plongeant

AVERTISSEMENT !

- La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.
- 1) Placez le pied mixeur **(8)** sur le bloc moteur **(4)** de manière à ce qu'il s'enclenche de manière audible (voir **fig. C**).

8.2. Assembler le fouet

- 1) Enfoncez le fouet **(7)** dans l'adaptateur d'entraînement **(6)** jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement.
- 2) Placez le fouet ainsi assemblé sur le bloc moteur **(4)** de manière à ce que l'adaptateur d'entraînement s'enclenche fermement dans le bloc moteur (voir **fig. C**).

8.3. Assembler le hachoir multifonction

AVERTISSEMENT !

- La lame **(11)** est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.
- 1) Placez le bol **(10)** avec l'anneau antidérapant amovible **(9)** sur une surface plane et sèche.
 - 2) Placez avec précaution la lame sur le support dans le bol. Ce faisant, tournez légèrement la lame pour qu'elle glisse sur le support (voir **fig. G**).

Remarque

- La lame n'est pas bien enclenchée sur le support. C'est tout à fait normal. La lame ne sera bien enclenchée que lorsque le couvercle d'entraînement **(12)** sera mis en place.
- 3) Versez les aliments à hacher dans le bol.

Remarque

- Pour mixer des aliments, remplissez le bol seulement jusqu'au repère de 500 ml  et, pour mixer des liquides, uniquement jusqu'au repère de 300 ml .
- 4) Placez le couvercle d'entraînement sur le bol et vissez-le fermement. Ce faisant, placez les crans situés sur le bord du bol dans le rail du couvercle d'entraînement. Assurez-vous que la lame s'enclenche correctement dans le couvercle d'entraînement.
 - 5) Placez le bloc moteur **(4)** dans le logement situé sur le couvercle d'entraînement de sorte qu'il s'enclenche fermement sur le couvercle d'entraînement (voir **fig. H**).

9. Utilisation

9.1. Déverrouiller l'appareil et sélectionner la vitesse

Lorsque l'appareil est branché à l'alimentation électrique, le régulateur de vitesse **(3)** est verrouillé pour des raisons de sécurité. L'indicateur de verrouillage **(1)** s'allume en rouge. Pour pouvoir utiliser l'appareil, il faut que le verrouillage de sécurité soit soulevé.

Pour ce faire, appuyez sur la touche de verrouillage **(2)**.

L'indicateur de verrouillage s'allume en vert (voir **fig. D**).

Remarque

- Si vous n'appuyez pas sur le régulateur de vitesse **(3)** dans les 2 secondes, l'appareil se verrouille à nouveau. L'indicateur de verrouillage s'allume en rouge.

En appuyant sur le régulateur de vitesse, vous pouvez régler en continu la vitesse de l'appareil entre 4 000 t/min et 13 000 t/min.

Plus vous appuyez fort et plus la vitesse est élevée, donc le broyage en sera d'autant plus rapide et fin.

9.2. Utiliser le mixeur plongeant/le fouet

⚠️ AVERTISSEMENT !

- Les aliments ne doivent pas être trop chauds ! Il y a un risque d'échaudage en cas de jaillissement du contenu.
- Si vous utilisez le mixeur plongeant directement dans une casserole, ne plongez pas le pied mixeur **(8)** trop profondément afin d'éviter que du liquide pénètre dans le bloc moteur **(4)** (voir **fig. E**).

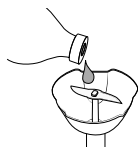
i Remarque

- Pour mixer des liquides/aliments, remplissez le verre mesureur **(14)** uniquement jusqu'à 300 ml maximum.

Lorsque vous avez assemblé l'appareil comme souhaité, soit avec le pied mixeur **(8)** soit avec le fouet **(7)** :

- 1) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 2) Appuyez sur la touche de verrouillage **(2)** pour déverrouiller l'appareil (voir **fig. D**).
- 3) Appuyez sur le régulateur de vitesse **(3)** dans un délai de 2 secondes pour transformer l'aliment.
- 4) En fonction de l'embout de mixage, transformez les aliments comme illustré par la **fig. E**.
- 5) Dès que vous avez terminé la transformation des aliments, relâchez simplement le régulateur de vitesse **(3)**.

i Remarque



Si en cours de fonctionnement des bruits inhabituels apparaissent tels que des grincements ou autres, appliquez un peu d'huile alimentaire neutre sur l'arbre d'entraînement du pied mixeur **(8)**.

- 6) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- 7) Détachez le pied mixeur ou le fouet **(7)** du bloc-moteur **(4)**.
Pour ce faire, enfoncez simultanément les touches de déverrouillage **(5)** et détachez l'embout de mixage du bloc-moteur (voir **fig. F**).

9.3. Utiliser le hachoir multifonction

- 1) Coupez éventuellement les aliments à transformer en morceaux d'environ 2 cm.

i Remarque

- Pour mixer des aliments, remplissez le bol **(10)** 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 multifonction :

- 2) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 3) Appuyez sur la touche de verrouillage **(2)** pour déverrouiller l'appareil (voir **fig. H**).
- 4) Appuyez sur le régulateur de vitesse **(3)** dans un délai de 2 secondes pour transformer l'aliment. Ce faisant, tenez fermement avec l'autre main le bol et le couvercle d'entraînement **(12)** mis en place (voir **fig. H**).

i Remarque

- Ne détachez pas le bloc-moteur **(4)** du couvercle d'entraînement **(12)** pendant que vous appuyez sur le régulateur de vitesse.
- 5) Dès que vous avez terminé la transformation des aliments, relâchez simplement le régulateur de vitesse.
- 6) Détachez le bloc-moteur du couvercle d'entraînement. Pour ce faire, enfoncez simultanément les touches de déverrouillage **(5)** et soulevez le bloc-moteur du couvercle d'entraînement (voir **fig. H**).

i Remarque

- Si vous voulez conserver des aliments dans le bol, vous pouvez utiliser le couvercle **(13)**. Pour ce faire, détachez éventuellement d'abord le couvercle d'entraînement et le bloc-moteur, et retirez la lame **(11)** avec précaution.

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

EMBOUT DE MIXAGE	ALIMENTS	QUANTITÉ RE-COMMANDÉE	VITESSE	TEMPS	CONSEIL
	Smoothies aux fruits, aux légumes	500 g	élevée	30-60 s	Couper en morceaux de 2 cm. Verser d'abord le liquide. ²
	Aliment pour bébé	200-400 ml	moyenne - élevée ¹	20-60 s	Bien cuite
	Soupes, sauces	200-500 ml	moyenne - élevée ¹	30-60 s	Possible directement dans la casserole
	Shakes, boissons lactées	100-500 ml	moyenne - élevée ¹	15-40 s	Froid ou tiède
	Oignons	200 g	basse - moyenne, avec impulsions	8 x 1 s	Couper en quartiers
	Persil	20 g	élevée	20 s	
	Ail	20 gousses	basse - moyenne	20 s	
	Carottes	200 g	basse - moyenne	15 s	Couper en morceaux de 2 cm
	Noisettes/ amandes	350 g	moyenne - élevée ¹	30 s	
	Noix	300 g	moyenne - élevée ¹	25 s	
	Parmesan	200 g	élevée	20-30 s	Dés de 1-2 cm
	Glaçons	7 pcs	élevée	10-15 s	
	Crème	250 ml	moyenne - élevée ¹	70-90 s	Récipient profond
	Blancs en neige	4 blancs d'œuf	élevée	120-180 s	Veiller à ce que le récipient soit exempt de matière grasse

¹ Réglez la vitesse en fonction de la consistance souhaitée.

² Versez d'abord le liquide dans le récipient pour que la lame puisse se mettre à fonctionner plus facilement et transformer uniformément les aliments.

10. Nettoyage

AVERTISSEMENT !

- ▶  Lors du nettoyage, ne pas plonger le bloc moteur **(4)** et l'adaptateur d'engrenage **(6)** dans l'eau ni le maintenir sous l'eau courante.

Remarque

- ▶  Il est également possible de nettoyer tous les accessoires à l'exception du bloc moteur **(4)**, de l'adaptateur d'entraînement **(6)** et du couvercle d'entraînement **(12)** dans le lave-vaisselle.

- 1) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- 2) Nettoyez le bloc-moteur **(4)** et l'adaptateur d'entraînement **(6)** à l'aide d'un chiffon humide. S'assurer que l'eau ne rentre pas par les ouvertures du bloc moteur et de l'adaptateur d'engrenage. En cas de taches tenaces, mettez du produit vaisselle doux sur votre chiffon. Essuyez les restes de produit vaisselle avec un chiffon humide.
- 3) Nettoyez toutes les pièces comme illustré par la **fig. 1**. Nettoyez le couvercle d'entraînement **(12)** à l'eau chaude avec éventuellement un peu de liquide vaisselle doux. Rincez ensuite les restes de liquide vaisselle à l'eau claire.
- 4) Séchez bien les pièces avec un chiffon sec et veillez à ce que l'appareil soit parfaitement sec avant de le réutiliser.

11. Mise au rebut



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation.

L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.

Veuillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.

L'emballage est constitué de matériaux que vous pouvez éliminer par le biais des services de recyclage locaux.

Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

12. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat. Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition. Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

Cet appareil est conçu pour une durée de vie d'au moins 3 ans dans le cadre d'une utilisation conforme. Si, durant cette période, un défaut survient et nuit à son aptitude à l'usage, vous bénéficierez d'un remplacement ou d'une réparation.

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 possède 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) 523504_2601 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.

13. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique)

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat. Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition. Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

Cet appareil est conçu pour une durée de vie d'au moins 3 ans dans le cadre d'une utilisation conforme. Si, durant cette période, un défaut survient et nuit à son aptitude à l'usage, vous bénéficierez d'un remplacement ou d'une réparation.

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 523504_2601 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.

14. 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

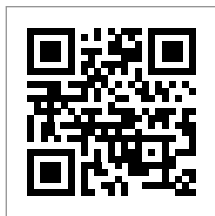
IAN 523504_2601

15. Importateur

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

16. Commander des pièces d'exchange

Vous pouvez commander des pièces détachées pour ce produit de manière pratique sur Internet sur www.kompernass.com.



Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.

Ce code QR vous donne un accès direct à notre site web sur lequel vous pouvez visualiser et commander les pièces de rechange disponibles.

i Remarque

- ▶ Si vous rencontrez des problèmes avec la commande en ligne, vous pouvez vous adresser par téléphone ou par e-mail à notre Centre de service après-vente.
- ▶ Veuillez toujours indiquer à la commande la référence article (IAN) 523504_2601.
- ▶ Veuillez noter qu'une commande en ligne de pièces de rechange n'est pas possible pour tous les pays de livraison.

17. Recettes

17.1. Crème de légumes

2 à 4 personnes

Ingédients

- 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 **(8)**. Assaisonner au sel, au poivre et à la noix de muscade râpée.

17.2. Soupe au potiron

4 personnes

Ingédients

- 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 **(8)**. 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.

17.3. 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 **(8)**. 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.

17.4. Lait à la banane

Ingrédients

- 1 banane
- 250 ml de lait
- 1 c. à c. de sucre selon les goûts

Préparation

- 1) Éplucher la banane et la couper en morceaux.
- 2) Mettre les morceaux de banane, le lait et le sucre dans le bol mélangeur puis mélanger avec le mixeur plongeant **(8)**.

17.5. Mayonnaise

Ingrédients

- 250 g d'huile végétale neutre, p. ex. huile de colza
- 1 œuf et 1 jaune d'œuf
- 1-2 c. à s. de vinaigre (env. 15 g)
- Sel et poivre selon le goût

Préparation

- 1) Mettre tous les ingrédients (à température ambiante) dans un récipient dans l'ordre indiqué.
- 2) Maintenir le mixeur plongeant **(8)** verticalement et mixer à vitesse maximale jusqu'à ce que l'huile commence à émulsionner.
- 3) Déplacer lentement le mixeur plongeant de haut en bas jusqu'à incorporation complète de l'huile.
- 4) Pour une consistance plus fluide (p. ex. pour une vinaigrette), mixer 1 minute. Pour une mayonnaise plus épaisse (p. ex. pour des dips), mixer jusqu'à 2 minutes.

Masse d'essai pour instituts de contrôle

Les informations suivantes sont exclusivement destinées aux instituts de contrôle et servent à la réalisation de procédures d'essai normalisées. Ces informations ne sont pas nécessaires pour l'utilisation normale de l'appareil.

Ingrédients*

- 150 g de miel
- 160 g de maltose
- 40 g de tranches de concombre

Préparation

- 1) Mettre d'abord le miel dans le bol du hachoir.
- 2) Mettre ensuite la maltose dans le bol.
- 3) Mettre ensuite les tranches de concombre dans le bol.
- 4) Utiliser la vitesse maximale pendant 3 secondes.

* Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

Inhoud

1. Gebruik in overeenstemming met bestemming	40
2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	40
3. Veiligheidsvoorschriften	41
4. Inhoud van het pakket	42
5. Apparaatbeschrijving	43
6. Technische gegevens	43
7. Gebruik	43
8. Het apparaat in elkaar zetten	44
8.1. Staafmixer in elkaar zetten	44
8.2. Garde in elkaar zetten	44
8.3. Fijnsnijder in elkaar zetten	44
9. Bedienen	44
9.1. Apparaat ontgrendelen en snelheid instellen	44
9.2. Staafmixer/garde bedienen	45
9.3. Fijnsnijder bedienen	45
10. Reinigen	47
11. Afvoeren	47
12. Garantie van Kompernass Handels GmbH	47
12.1. Service	48
12.2. Importeur	48
13. Vervangingsonderdelen bestellen	48
14. Recepten	48
14.1. Gebonden groentesoep	48
14.2. Pompensoep	49
14.3. Zoet vruchtenbeleg	49
14.4. Bananenmelk	49
14.5. Mayonaise	50

1. Gebruik in overeenstemming met bestemming

Het apparaat is alleen bestemd voor het bewerken van kleine hoeveelheden levensmiddelen die in een huishouden gebruikelijk zijn. Het is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik in huishoudens.

Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Volg alle instructies over gepaste levensmiddelen, gebruiksduur en temperaturen.

Verwerk geen uiterst harde levensmiddelen. Overschrijd de vermelde gebruiksduur en toegestane temperaturen niet.

De maximaal toegestane temperatuur voor het contact met de plastic onderdelen bedraagt 60 °C. Bij gebruik voor het bewaren van spijsolie, alcohol of zure vloeistoffen moet de temperatuur onder 50 °C liggen.

Het apparaat en de hulpstukken mogen niet in een bakoven of magnetronoven worden gebruikt. Verhit geen levensmiddelen samen met het apparaat of de hulpstukken. Gebruik de staafmixer en de draadgarde alleen in gepaste mengkommen.

2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “GEVAAR” duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “WAARSCHUWING” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “VOORZICHTIG” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.

	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “LET OP” duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Opmerking: Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Lees de gebruiksaanwijzing. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product gebruikt. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.
	Wisselstroom/-spanning
	Beschermingsklasse II: bescherming door dubbele of versterkte isolatie.
	Niet onderdompelen in water!
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen.
	Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!
	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvorschriften.
	
	Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: 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.
	De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton.
	De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.
ES/PT	

FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

FR
A DÉPOSER
EN MAGASIN
OU
A DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

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

FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE

FR

Het product, de verpakking en de
bijgevoegde documenten vallen in
Frankrijk onder de uitgebreide
producentenverantwoordelijkheid (EPR) en moeten worden
gescheiden ingezameld volgens de geldende nationale voor-
schriften voor sortering en afvalverwerking.

3. Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR! 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.

- Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice 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.
- 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.
- 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 bestaat er kans op letsel!
- 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.
- 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.
- Gebruik het apparaat en alle hulpstukken die in contact komen met levensmiddelen niet meer wanneer ze schade of sterke slijtage vertonen. Let vooral op scheuren, breuken, vervormingen, losse delen, diepe krassen, roest en verkleuring, op beschadigde messen, coating of dichtingen, alsook op broos of opgezwollen materiaal.
Gebruik het apparaat ook niet meer wanneer het vreemde geluiden of geuren ontwikkelt of wanneer het netsnoer beschadigd is.

Beschadigde of versleten onderdelen kunnen de veiligheid aantasten en ongeschikt zijn voor contact met levensmiddelen. Vervang dergelijke onderdelen voordat u het apparaat verder gebruikt.

❗ **LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

- Laat de staafmixer nooit in een hete pan op de kookplaat staan als hij niet wordt gebruikt.
- Gebruik de staafmixer niet droog, maar uitsluitend in vloeistoffen of voedingsmiddelen. Door droogdraaien kan de mixer beschadigd raken.

4. Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Staafmixer
 - Maatbeker
 - Fijsnijder (mes, komdeksel en kom met afsluitdeksel)
 - Garde
 - 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 **10. 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 **12.1. Service**).

5. Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

- 1 Vergrendelindicatie
- 2 Vergrendelknop
- 3 Snelheidsregelaar
- 4 Motorblok
- 5 Ontgrendelknoppen
- 6 Drijfwerkadapter
- 7 Garde
- 8 Staafmixer
- 9 Afneembare antislipping
- 10 Kom
- 11 Mes
- 12 Komdeksel
- 13 Afsluitdeksel

Afbeelding B:

- 14 Maatbeker

6. Technische gegevens

Netspanning	220-240 V ~, 50-60 Hz
Nominaal vermogen	1000 W
Opgenomen vermogen in uit-toestand	0,2 W
Beschermingsklasse	II / 
Max. levensmiddelentemperatuur	< 60 °C tijdens de bewerking
	< 50 °C tijdens opslag

Wij adviseren volgende bedrijfstijden:

Laat de staafmixer **(8)** na een maximaal gebruiksduur van 2 minuten ongeveer 5 minuten afkoelen. Bij moeilijk te verwerken levensmiddelen, zoals dikvloeibare of vaste ingrediënten, bedraagt de maximaal toegestane gebruiksduur 1 minuut.

Laat de garde **(7)** na 3 minuten gebruik ca. 5 minuten afkoelen.

De fijsnijdijder na 1 minuut gebruik ongeveer 5 minuten laten afkoelen.

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

Maatbeker (14)	
Inhoud	930 ml
Schaalverdeling voor afmeten (nuttig volume)	700 ml tot aan de MAX-markering
Max. vulhoeveelheid om te verwerken	300 ml tot aan de markering 
Kom (10)	
Inhoud	1000 ml
Nuttig volume	Levensmiddelen tot aan de 500 ml-markering  
	Vloeistoffen tot aan de 300 ml-markering 

7. Gebruik

- Met de maatbeker **(14)** kunt u vloeistoffen tot 700 ml afmeten. Vul om te mixen de maatbeker eerst met maximaal 300 ml, anders kan er vloeistof uit de maatbeker lopen.
- Met de staafmixer **(8)** kunt u dips, sauzen, soepen en babyvoeding bereiden of zacht fruit pureren.

⚠ LET OP!

- Gebruik de staafmixer **(8)** 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 fijsnijdijder, bestaande uit mes **(11)**, kom **(10)** met afneembare antislipping **(9)** en komdeksel **(12)** kunt u kruiden fijnhakken of hardere levensmiddelen fijsnijden.
- Met de garde **(7)** kunt u slagroom en eiwitten kloppen of een dessert mengen.

8. Het apparaat in elkaar zetten

WAARSCHUWING!

- Steek de stekker pas na het in elkaar zetten in het stop-contact.

8.1. Staafmixer in elkaar zetten

WAARSCHUWING!

- Het mes is uiterst scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- 1) Plaats de staafmixer **(8)** op het motorblok **(4)**, zodat deze hoorbaar vastklikt **afb. C**.

8.2. Garde in elkaar zetten

- 1) Druk de garde **(7)** in de houder van de drijfwerkadapter **(6)** tot hij vastklikt.
- 2) Plaats de in elkaar gezette garde op het motorblok **(4)**, zodat de drijfwerkadapter stevig in het motorblok vastklikt (zie **afb. C**).

8.3. Fijsnijdjer in elkaar zetten

WAARSCHUWING!

- Het mes **(11)** is uiterst scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- 1) Zet de kom **(10)** met de antislipping **(9)** op een vlak en droog oppervlak.
 - 2) Plaats het mes voorzichtig op de houder in de kom. Draai het mes daarbij een beetje, zodat het op de houder glijdt (zie **afb. G**).

Opmerking

- Het mes zit daarbij niet helemaal vast op de houder. Dit is normaal. Het mes zit pas helemaal vast wanneer het komdeksel **(12)** wordt geplaatst.
- 3) Vul de kom met de fijn te hakken levensmiddelen.

Opmerking

- Vul de kom voor het verwerken van levensmiddelen hooguit tot de 500 ml-markering  en voor het verwerken van vloeistoffen hooguit tot de 300 ml-markering .
- 4) Zet het komdeksel op de kom en draai het vast. Daarbij moeten de nokjes op de rand van de kom in de geleiding op het komdeksel vallen. Let erop dat het mes correct in het komdeksel grijpt.
 - 5) Plaats het motorblok **(4)** in de houder op het komdeksel zodat het stevig vastklikt op het komdeksel (zie **afb. H**).

9. Bedienen

9.1. Apparaat ontgrendelen en snelheid instellen

Als het apparaat op het stroomnet is aangesloten, is de snelheidsregelaar **(3)** om veiligheidsredenen geblokkeerd. De vergrendelindicatie **(1)** brandt rood. Om het apparaat te kunnen gebruiken, moet de veiligheidsvergrendeling worden opgeheven. Druk hiervoor op de vergrendelknop **(2)**. De vergrendelindicatie brandt groen (zie **afb. D**).

Opmerking

- Als u niet binnen 2 seconden op de snelheidsregelaar **(3)** drukt, wordt het apparaat weer vergrendeld. De vergrendelindicatie brandt rood.

Door op de snelheidsregelaar te drukken, kunt u de snelheid van het apparaat traploos instellen van 4.000 tot 13.000 omw./min. Hoe harder u drukt, hoe hoger de snelheid wordt, d.w.z. hoe sneller en fijner het verwerkingsresultaat.

9.2. Staafmixer/garde bedienen

⚠ WAARSCHUWING!

- De levensmiddelen mogen niet te heet zijn! Rondspattende levensmiddelen kunnen brandwonden veroorzaken.
- Als u de staafmixer direct in een pan gebruikt, doe de staafmixer **(8)** er dan niet te diep in, zodat er geen vloeistof in het motorblok **(4)** rechterkomt (zie **afb. E**).

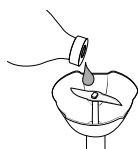
i Opmerking

- Vul de maatbeker **(14)** voor het verwerken van vloeistoffen/levensmiddelen hooguit tot 300 ml.

Als u het apparaat zoals gewenst hebt gemonteerd met de staafmixer **(8)** of de garde **(7)**:

- 1) Steek de stekker in het stopcontact.
- 2) Druk op de vergrendelknop **(2)** om het apparaat te ontgrendelen (zie **afb. D**).
- 3) Druk binnen 2 seconden op de snelheidsregelaar **(3)** om de voedingsmiddelen te verwerken.
- 4) Verwerk de voedingsmiddelen afhankelijk van het mix-opzetstuk, zoals op **afb. E** weergegeven.
- 5) Wanneer u klaar bent met de verwerking van de levensmiddelen, laat u de snelheidsregelaar **(3)** los.

i Opmerking



Hoort u tijdens het gebruik ongebruikelijke geluiden, zoals gepiep of iets dergelijks, doe dan enkele druppels neutrale bakolie op de aandrijfas van de staafmixer **(8)**.

- 6) Haal de stekker uit het stopcontact.
- 7) Haal de staafmixer of de garde **(7)** van het motorblok **(4)** af. Druk daarvoor de ontgrendelknoppen **(5)** gelijktijdig in en maak het mix-opzetstuk los van het motorblok (zie **afb. F**).

9.3. Fijsnrijder bedienen

- 1) Snijd evt. de te verwerken voedingsmiddelen in ca. 2 cm grote stukken.

i Opmerking

- Vul de kom **(10)** voor het verwerken van levensmiddelen slechts tot de 500 ml-markering  en voor het verwerken van vloeistoffen hooguit tot de 300 ml-markering .

Wanneer u de fijsnrijder in elkaar hebt gezet:

- 2) Steek de stekker in het stopcontact.
- 3) Druk op de vergrendelknop **(2)** om het apparaat te ontgrendelen (zie **afb. H**).
- 4) Druk binnen 2 seconden op de snelheidsregelaar **(3)** om de voedingsmiddelen te verwerken. Houd hierbij de kom en het geplaatste komdeksel **(12)** met de andere hand vast (zie **afb. H**).

i Opmerking

- Haal het motorblok **(4)** niet van het komdeksel **(12)** af terwijl u op de snelheidsregelaar drukt.
- 5) Wanneer u klaar bent met de verwerking van de levensmiddelen, laat u de snelheidsregelaar los.
- 6) Haal het motorblok van het komdeksel af. Druk daarvoor de ontgrendelknoppen **(5)** gelijktijdig in en haal het motorblok van het komdeksel (zie **afb. H**) af.

i Opmerking

- Als u vloeistoffen/levensmiddelen wilt bewaren in de kom, kunt u het komdeksel **(12)** gebruiken. Neem daartoe zo nodig eerst het komdeksel en het motorblok af en verwijder het mes **(11)** voorzichtig.

Voorbeelden van het pureren, hakken en fijnhakken van diverse levensmiddelen met de verschillende mix-opzetstukken:

MIX-OP-ZETSTUK	VOEDINGS-MIDDEL	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	SNELHEID	TIJD	TIP
	Fruit-, groen-tesmoothies	500 g	hoog	30–60 sec.	In 2 cm grote stukken snijden. Eerst vloeistof toevoegen. ²
	Babyvoeding	200–400 ml	middel - hoog ¹	20–60 sec.	Zachtgekookt
	Soepen, sauzen	200–500 ml	middel - hoog ¹	30–60 sec.	Direct in de pan mogelijk
	Shakes, zuivel-dranken	100–500 ml	middel - hoog ¹	15–40 sec.	Koud of warm
	Uien	200 g	laag - middel, pul-serend	8 x 1 sec.	In plakjes snijden
	Peterselie	20 g	hoog	20 sec.	
	Knoflook	20 teentjes	laag - middel	20 sec.	
	Wortels	200 g	laag - middel	15 sec.	In 2 cm grote stukken snijden
	Hazelnoten/ amandelen	350 g	middel - hoog ¹	30 sec.	
	Walnoten	300 g	middel - hoog ¹	25 sec.	
	Parmezaanse kaas	200 g	hoog	20–30 sec.	1-2 cm grote blokjes
	Ijsklontjes	7 st.	hoog	10–15 sec.	
	Crème	250 ml	middel - hoog ¹	70–90 sec.	Hoge beker
	Geklopt eiwit	4 eiwitten	hoog	120–180 sec.	Een vetvrije kom ge-bruiken

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

² Doe eerst vloeistof in de mengkom, zodat het mes vlotter kan starten en de levensmiddelen gelijkmatiger worden verwerkt.

10. Reinigen

WAARSCHUWING!

- ▶  Het motorblok **(4)** en de drijfwerkadapter **(6)** mag bij het schoonmaken in geen geval worden ondergedompeld in water of onder stromend water worden gehouden.

Opmerking

- ▶  Alle toebehoren behalve het motorblok **(4)**, de drijfwerkadapter **(6)** en het kom-deksel **(12)** kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

- 1) Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2) Reinig het motorblok **(4)** en de drijfwerkadapter **(6)** met een vochtige doek. Let erop, dat er geen water in de openingen van het motorblok en de drijfwerkadapter komt. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek. Neem afwasmiddelresten met een vochtige doek af.
- 3) Reinig alle onderdelen zoals op **afb. 1** weergegeven. Reinig het kom-deksel **(12)** met warm water en eventueel een mild afwasmiddel. Spoel daarna afwasmiddelresten weg met schoon water.
- 4) Droog alles goed af met een theedoek en vergewis u ervan dat het apparaat volledig droog is voordat u het opnieuw gebruikt.

11. Afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegegeven mag worden. Het apparaat moet worden

ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

De verpakking bestaat uit materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Voer de verpakking af volgens de milieuvorschriften.

12. 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.

Dit apparaat is ontworpen voor een levensduur van ten minste 3 jaar bij gebruik volgens de voorschriften. Als er binnen deze periode een defect optreedt dat de bruikbaarheid beïnvloedt, ontvangt u een vervangend product of wordt het product gerepareerd.

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) 523504_2601 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.

12.1. Service

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

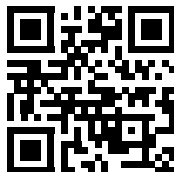
IAN 523504_2601

12.2. Importeur

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

13. Vervangingsonderdelen bestellen

Vervangingsonderdelen voor dit product kunt u altijd comfortabel op internet nabestellen op www.kompernass.com.



Scan de QR-code met uw smartphone/tablet.

Met deze QR-code gaat u rechtstreeks naar onze website en kunt u de beschikbare vervangingsonderdelen bestellen.

i Opmerking

- Mocht u problemen ondervinden met de online bestelling, dan kunt u telefonisch of via e-mail contact opnemen met ons servicecenter.
- Geef bij uw bestelling altijd het artikelnummer (IAN) 523504_2601 op.
- Houd er rekening mee dat online bestellen van vervangingsonderdelen niet in alle landen mogelijk is.

14. Recepten

14.1. 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 tussen-door 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 **(8)** ongeveer 1 minuut lang pureren. Op smaak brengen met zout, peper en geschaafde nootmuskaat.

14.2. Popensoep

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 **(8)** 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.

14.3. 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 **(8)**. 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.

14.4. Bananenmelk

Ingrediënten

- 1 banaan
- 250 ml melk
- ca. 1 tl suiker (naar smaak)

Bereiding

- 1) Pel de banaan en snijd hem in stukken.
- 2) Doe de banaan, melk en suiker in de mengkom en meng ze met de staafmixer **(8)**.

14.5. Mayonaise

Ingrediënten

- 250 g neutrale plantaardige olie, bijv. koolzaadolie
- 1 ei en 1 eidooier
- 1 - 2 eetlepels azijn (ca. 15 g)
- Zout en peper naar smaak

Bereiding

- 1) Doe alle ingrediënten (op kamertemperatuur) in de hierboven aangegeven volgorde in een mengbeker.
- 2) Houd de staafmixer **(8)** verticaal in de beker en begin op maximale snelheid te mixen tot de olie begint te emulgeren.
- 3) Beweeg de staafmixer langzaam omhoog en omlaag totdat de rest van de olie is opgenomen.
- 4) Voor een zachtere consistentie (bijv. voor saladedressing) 1 minuut verwerken; voor een dikkere mayonaise (bijv. voor dips) tot 2 minuten mixen.

Testmassa voor testinstituten

De volgende informatie is uitsluitend bestemd voor keuringsinstituten en dient voor het uitvoeren van gestandaardiseerde testprocedures. Deze informatie is niet vereist voor normaal gebruik van het apparaat.

Ingrediënten*

- 150 g honing
- 160 g maltose
- 40 g komkommerschijfjes

Bereiding

- 1) Doe eerst de honing in de hakmolenkom.
- 2) Doe daarna de maltose in de kom.
- 3) Doe daarna de komkommerschijfjes in de kom.
- 4) Gebruik de maximale snelheid gedurende 3 seconden.

* Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.

Obsah

1. Použití dle předpisů	52
2. Použitá výstražná upozornění a symboly	52
3. Bezpečnostní pokyny	53
4. Rozsah dodávky	54
5. Popis přístroje	54
6. Technické údaje	55
7. Použití	55
8. Sestavení	55
8.1. Sestavení tyčového mixéru	55
8.2. Sestavení šlehací metly	55
8.3. Sestavení rozmělnovače	56
9. Ovládání	56
9.1. Odblokování přístroje a volba rychlosti.	56
9.2. Obsluha tyčového mixéru / šlehací metly	56
9.3. Obsluha rozmělnovače	56
10. Čištění	58
11. Likvidace	58
12. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	58
12.1. Servis	59
12.2. Dovoze	59
13. Objednávání náhradních dílů	59
14. Recepty	59
14.1. Zeleninová krémová polévka.	59
14.2. Dýňová polévka	60
14.3. Sladká ovocná pomazánka	60
14.4. Banánové mléko	61
14.5. Majonéza	61

1. Použití dle předpisů

Přístroj je určen ke zpracování malého množství běžných potravin používaných v domácnosti. Je vhodný pouze pro soukromé použití v domácnosti.

Přístroj používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu. Dbejte údajů k vhodným potravinám, provozním dobám a teplotám.

Nezpracovávejte velmi tvrdé potraviny. Nepřekračujte uvedené provozní doby a přípustné teploty.

Maximální přípustná teplota při styku s plastovými částmi činí 60 °C. Při použití k uchování jedlého oleje, alkoholu nebo kyselých kapalin by teplota měla být nižší než 50 °C.

Přístroj ani jeho příslušenství se nesmějí používat v pečici troubě ani v mikrovlnné troubě. Neohřívejte potraviny společně s přístrojem ani s jeho příslušenstvím. Tyčový mixér a šlehačí metlu používejte pouze ve vhodných nádobách.

2. Použitá výstražná upozornění

a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:

	NEBEZPEČÍ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
	VÝSTRAHA! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
	OPATRNĚ! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
	POZOR! Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	Upozornění: Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.

	Přečtěte si návod. Před použitím výrobku dbejte všech provozních a bezpečnostních pokynů. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním všechny podklady.
	Střídavý proud/napětí
	Třída ochrany II: ochrana dvojitou nebo zesílenou izolací.
	Neponořujte do vody!
	Je možné mýt v myčce nádobí.
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	Tento výrobek splňuje požadavky platných evropských a národních směrnic.
	Elektrický přístroj nevyhazujte do domovního odpadu!
	Obal poté odevzdejte k ekologické likvidaci.
	
	Při třídění odpadu dodržujte označení obalových materiálů: Jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.
	Obal obsahuje papír a/nebo lepenku.
	Obal obsahuje plast a/nebo kov.
	



FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

A DÉPOSER
EN MAGASIN
OU
A DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

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



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



BAC
DE
TRI




Tento výrobek, jeho obal a přiložená dokumentace podléhají ve Francii rozšířené odpovědnosti výrobce (EPR) a je třeba je třídit v souladu s platnými vnitrostátními předpisy pro třídění a likvidaci odpadu.

3. Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- 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.
- 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.

- 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.
- Tento přístroj nesmí používat děti.
- Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- 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 žádná tekutina nepronikla do skříně bloku motoru.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- Přístroj nikdy nepoužívejte pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu. Při nesprávném použití hrozí nebezpečí zranění!
- 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.

- Nože jsou extrémně ostré! Manipulujte s nimi vždy s maximální opatrností.

-  Při manipulaci s mimořádně ostrými noži hrozí nebezpečí poranění.

- Čistíte 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.

- Pokud jsou na přístroji nebo některém z příslušenství přicházejícího do styku s potravinami patrná poškození nebo výrazné opotřebení, dále je nepoužívejte. Zvláštní pozornost věnujte prasklinám, lomům, deformacím, uvolněným částem, hlubokým škrábancům, korozi, změnám zabarvení, poškozeným nožům, povrchovým úpravám nebo těsněním a také zkřehnutí nebo nabobtnání materiálu. Přístroj dále nepoužívejte ani v případě, že vydává neobvyklé zvuky nebo zápach nebo je poškozen síťový kabel.

Poškozené nebo opotřebované díly mohou nepříznivě ovlivnit bezpečnost a být nevhodné pro styk s potravinami. Takové díly před dalším používáním vyměňte.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Tyčový mixér nenechávejte stát v horkém hrnci na varné plotýnce, když se nepoužívá.
- Tyčový mixér neprovazujte nasucho, nýbrž výhradně v tekutinách nebo potravinách. Chod nasucho může mixér poškodit.

4. Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- Tyčový mixér
- Měrná nádobka
- Rozmělňovač (nůž, víko mísy, a miska s víko)
- Šlehačí metla
- Návod k obsluze

- 1) Vyjměte 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 **10. 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 **12.1. Servis**).

5. Popis přístroje

Obrázek A:

- 1 ukazatel blokování
- 2 blokovací tlačítko
- 3 regulátor rychlosti
- 4 těleso motoru
- 5 odjišťovací tlačítka
- 6 převodový adaptér
- 7 šlehačí metla
- 8 tyčový mixér
- 9 odnímatelný protiskluzový kroužek
- 10 mísa
- 11 nůž
- 12 víko mísy
- 13 víko

Obrázek B:

- 14 odměrka

6. Technické údaje

Síťové napětí	220–240 V ~, 50–60 Hz
Jmenovitý výkon	1000 W
Příkon ve vypnutém stavu	0,2 W
Třída ochrany	II / 
Max. teplota potravin	< 60 °C při zpracování
	< 50 °C při skladování

Doporučujeme následující provozní doby:

Po maximální době provozu 2 minuty nechte tyčový mixér **(8)** přibližně 5 minut vychladnout. U obtížně zpracovatelných potravin, např. hustých nebo pevných surovin, nesmí doba provozu překročit 1 minutu.

Po 3 minutách provozu nechte šlehací metlu **(7)** asi 5 minut vychladnout.

Nechte rozměšovač po 1 minutě provozu vychladnout asi 5 minuty.

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

Odměrka (14)	
Kapacita nádoby	930 ml
Stupnice k odměření (Užitečný objem)	700 ml až po značku MAX
Max. množství naplnění ke zpracování	300 ml až po značku MAX 

Mísa (10)	
Kapacita nádoby	1000 ml
Užitečný objem	Potraviny až po značku 500 ml 
	Tekutiny až po značku 300 ml 

7. Použití

- Pomocí odměrky **(14)** můžete odměřovat tekutiny do 700 ml. Zpracovávejte vždy maximálně 300 ml, neboť v opačném případě může tekutina z odměrky vytéct.
- Tyčovým mixérem **(8)** lze připravovat dipy k namáčení, omáčky a kojeneckou výživu nebo mixovat měkké ovoce.

❗ POZOR!

- Tyčový mixér **(8)** 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.
- Rozměšovačem, sestávajícím z nože **(11)**, mísy **(10)** s odnímatelným protiskluzovým kroužkem **(9)** a víka mísy **(12)**, lze nasekat bylinky nebo také rozdrtit tvrdší potraviny.
- Šlehací metlou **(7)** můžete šlehat šlehačku a bílky nebo míchat dezerty.

8. Sestavení

⚠ VÝSTRAHA!

- Síťovou zástrčku zastiňte do zásuvky až po sestavení mixéru.

8.1. Sestavení tyčového mixéru

⚠ VÝSTRAHA!

- Nůž je velmi ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.
- 1) Nasad'te tyčový mixér **(8)** na těleso motoru **(4)** tak, aby slyšitelně zaskočil (viz **obr. C**).

8.2. Sestavení šlehací metly

- 1) Zatlačte šlehací metlu **(7)** do převodového adaptéru **(6)**, aby pevně zaskočila.
- 2) Nasad'te takto sestavenou šlehací metlu na těleso motoru **(4)**, aby převodový adaptér pevně zaskočil v tělese motoru (viz **obr. C**).

8.3. Sestavení rozmělnovače

⚠ VÝSTRAHA!

- Nůž **(11)** je velmi ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.
- 1) Mísu **(10)** s protiskluzovým kroužkem **(9)** postavte na rovnou a suchou plochu.
- 2) Nasaďte opatrně nůž na přidržení v míse. Přitom nůž trochu pootočte tak, aby sklouzl na přidržení (viz **obr. G**).

i Upozornění

- Nůž přitom nedosedá pevně na přidržení. To je normální. Nůž dosedá pevně až tehdy, když je nasazené víko mísy **(12)**.
- 3) Potraviny určené k rozmělnění naplňte do mísy.

i Upozornění

- Naplňte mísu k zpracování potravin jen po značku 500 ml  a zpracování tekutin jen po značku 300 ml .
- 4) Víko mísy nasaďte na mísu a pevně utáhněte. Přitom musí být výstupky na okraji mísy vedeny do lišty na víku mísy. Dbejte na to, aby nůž správně zapadl do víka mísy.
- 5) Nasaďte těleso motoru **(4)** do upnutí na víku mísy tak, aby na víku mísy pevně zaskočil (viz **obr. H**).

9. Ovládání

9.1. Odblokování přístroje a volba rychlosti

Když je přístroj připojen k napájení elektrickým proudem, je regulátor rychlosti **(3)** z bezpečnostních důvodů blokován. Ukazatel blokování **(1)** svítí červeně. Aby bylo možné přístroj provozovat, musí být bezpečnostní blokování zrušeno.

Stiskněte k tomu blokovací tlačítko **(2)**. Ukazatel blokování svítí zeleně (viz **obr. D**).

i Upozornění

- Pokud regulátor rychlosti **(3)** nestisknete během dalších 2 sekund, přístroj se zablokuje. Ukazatel blokování svítí červeně.

Stisknutím regulátoru rychlosti můžete rychlost přístroje plynule nastavit v rozmezí 4000 až 13 000 ot/min.

Čím silněji stisknete, tím vyšší je rychlost, tzn. tím rychlejší a jemnější je výsledek zpracování.

9.2. Obsluha tyčového mixéru / šlehací metly

⚠ VÝSTRAHA!

- Potraviny nesmí být příliš horké! Kvůli vystřikujícímu obsahu by mohlo dojít k opaření.
- Pokud tyčový mixér používáte přímo v hrnci, neponořujte tyčový mixér **(8)** hluboko, aby se do tělesa motoru **(4)** nedostala žádná tekutina (viz **obr. E**).

i Upozornění

- Naplňte měrnou nádobku **(14)** k zpracování tekutin/potravin maximálně jen do 300 ml.

Po sestavení přístroje podle potřeby s tyčovým mixérem **(8)** nebo šlehací metlou **(7)**:

- 1) Sířovou zástrčku zapojte do sířové zásuvky.
- 2) Přístroj odblokujte stisknutím blokovacího tlačítka **(2)** (viz **obr. D**).
- 3) Stiskněte regulátor rychlosti **(3)** do 2 sekund, abyste potraviny zpracovali.
- 4) Potraviny zpracovávejte podle mixovacího nastavení, jak je znázorněno na **obr. E**.
- 5) Když jste dokončili zpracování potravin, pusťte jednoduše regulátor rychlosti **(3)**.

i Upozornění



Pokud se během provozu ozývají neobvyklé zvuky, jako je pískání apod., pak hnač hřídel tyčového mixéru **(8)** namažte trochou neutrálního stolního oleje.

- 6) Vytáhněte sířovou zástrčku ze sířové zásuvky.
- 7) Sejměte tyčový mixér, resp. šlehací metlu **(7)** z tělesa motoru **(4)**. K tomu současně stiskněte odjišťovací tlačítko **(5)** a odpojte příslušný mixovací nástavec od tělesa motoru (viz **obr. F**).

9.3. Obsluha rozmělnovače

- 1) Nakrájejte případně potraviny určené ke zpracování na kousky velké cca 2 cm.

i Upozornění

- Naplňte mísu **(10)** k zpracování potravin jen po značku 500 ml  a zpracování tekutin jen po značku 300 ml .

Po sestavení rozmělníovače:

- 2) Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky.
- 3) Přístroj odblokujte stisknutím blokovacího tlačítka **(2)** (viz **obr. H**).
- 4) Stiskněte regulátor rychlosti **(3)** do 2 sekund, abyste potraviny zpracovali. Přitom mísu a nasazené víko mísy **(12)** přidržujte druhou rukou (viz **obr. H**).

i Upozornění

- Nesundávejte těleso motoru **(4)** z víka mísy **(12)**, zatímco tisknete regulátor rychlosti.

5) Když jste dokončili zpracování potravin, pusťte jednoduše regulátor rychlosti.

6) Sundejte těleso motoru z víka mísy. K tomu současně stiskněte odjišťovací tlačítka **(5)** a zvedněte těleso motoru z víka mísy (viz **obr. H**).

i Upozornění

- Chcete-li v míse uchovávat potraviny, můžete použít víko **(13)**. K tomu účelu případně opatrně sejměte víko mísy a těleso motoru a nůž **(11)**.

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

MIXOVACÍ NÁSTAVEC	POTRAVINA	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	RYCHLOST	ČAS	TIP
	ovocné, zeleninové smoothie	500 g	vyšoká	30–60 s	Nakrájete na kousky velké 2 cm. Přidejte nejprve tekutinu. ²
	kojenecká výživa	200–400 ml	střední – vyšoká ¹	20–60 s	Uvařená naměkko
	polévky, omáčky	200–500 ml	střední – vyšoká ¹	30–60 s	Možné přímo v hrnci
	koktejly, mléčné nápoje	100–500 ml	střední – vyšoká ¹	15–40 s	Studené nebo teplé
	cibule	200 g	nížká – střední, pulzující	8× 1 s	Nakrájete na špalíky.
	petržel	20 g	vyšoká	20 s	
	česnek	20 stroužků	nížká – střední	20 s	
	mrkev	200 g	nížká – střední	15 s	Nakrájete na kousky velké 2 cm.
	lískové oříšky / mandle	350 g	střední – vyšoká ¹	30 s	
	vlašské ořechy	300 g	střední – vyšoká ¹	25 s	
	parmezán	200 g	vyšoká	20–30 s	1–2cm kostky
	kostky ledu	7 ks	vyšoká	10–15 s	
	krém	250 ml	střední – vyšoká ¹	70–90 s	Vyšoký pohár
	sníh z bílků	4 bílky	vyšoká	120–180 s	Dbejte na nemastnou mísu.

¹ Rychlost nastavte podle vámi požadované konzistence.

² Do nádoby nejprve nalijte tekutinu, aby se nůž mohl snáze rozběhnout a aby byly suroviny zpracovány rovnoměrněji.

10. Čištění

VÝSTRAHA!

- ▶  Během čištění nesmíte blok motoru **(4)** a převodový adaptér **(6)** v žádném případě ponořovat do vody nebo jej držet pod tekoucí vodou.

Upozornění

- ▶  Všechny díly příslušenství s výjimkou tělesa motoru **(4)**, převodového adaptéru **(6)** a víka mísy **(12)** lze čistit v myčce nádobí.

- 1) Vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky.
- 2) Těleso blok motoru **(4)** a převodový adaptér **(6)** otřete vlhkým hadrem. Ujistěte se, že do otvorů bloku motoru a převodového adaptéru nevnikla voda. V případě většího znečištění dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Otřete zbytky mycího prostředku vlhkým hadříkem.
- 3) Vyčistěte veškeré díly, jak je znázorněno na **obr. I**. Víko mísy **(12)** umyjte v teplé vodě příp. s jemným mycím prostředkem. Zbytky mycího prostředku poté odstraňte čistou vodou.
- 4) Vysušte všechny díly důkladně utěrkou do sucha a zkontrolujte, zda je přístroj před opětovným použitím zcela suchý.

11. Likvidace



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice znamená, že tento přístroj nesmí být po skončení životnosti likvidován společně s domovním odpadem. Přístroj musí být odevzdán v určených sběrných místech či

dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Před vrácením přístroje vymažte všechny osobní údaje.

Obal se skládá z materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Obal zlikvidujte ekologicky.

12. 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. Vztahují-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.

Tento přístroj je navržen pro životnost nejméně 3 roky při používání v souladu s určeným účelem. Pokud se během této doby vyskytne závada, která omezuje jeho použitelnost, obdržíte náhradu nebo opravu.

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) 523504_2601 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, zaevidovaný 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.

12.1. Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 523504_2601

12.2. Dovoze

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

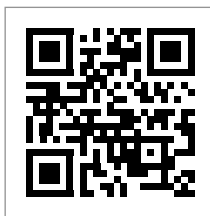
44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

13. Objednávání náhradních dílů

Náhradní díly k tomuto výrobku si můžete dodatečně objednat vždy pohodlně na internetu na adrese www.kompernass.com.



Naskenujte QR kód pomocí chytrého telefonu / tabletu. Pomocí tohoto kódu QR se dostanete přímo na naši webovou stránku a můžete si prohlédnout a objednat dostupné náhradní díly.

i Upozornění

- Máte-li problémy s online objednávkou, můžete se telefonicky nebo e-mailem obrátit na naše servisní středisko.
- Při objednávání vždy uvádějte číslo výrobku (IAN) 523504_2601.
- Vezměte prosím na vědomí, že ne pro všechny země dodání je možné objednat náhradní díly online.

14. Recepty

14.1. 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 stopy.

Petržel nalámejte nebo nakrájejte na velké kusy a přidejte do polévky. Vše promixujte tyčovým mixérem **(8)** po dobu cca. 1 minuty. Dochutěte solí, pepřem a strouhaným muškátovým oříškem.

14.2. 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 **(8)**. Přitom přilévejte do polévky vždy takové množství kokosového mléka, dokud se nedosáhne její správná krémová konzistence.
- 3) Polévku dochutěte pomerančovou šťávou, bílým vínem, cukrem, solí a pepřem, aby polévka měla vedle ostré chuti také sladko-kyselou příchuť.

14.3. 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 vyskrábejte z vanilkového lusku dřevěnou špičku nože.
- 5) Přidejte želírovací cukr a důkladně mixujte tyčovým mixérem **(8)** 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.

14.4. Banánové mléko

Suroviny

- 1 banán
- 250 ml mléka
- cca 1 ČL cukru podle chuti

Příprava

- 1) Odstraňte banánovou slupku a banán nakrájejte na kousky.
- 2) Banán, mléko a cukr vložte do mixovací nádoby a mixujte tyčovým mixérem **(8)**.

14.5. Majonéza

Přísady

- 250 g neutrálního rostlinného oleje, např. řepkového oleje
- 1 vejce a 1 žloutek
- 1 - 2 lžice octa (asi 15 g)
- Sůl a pepř podle chuti

Příprava

- 1) Všechny přísady (při pokojové teplotě) vložte ve výše uvedeném pořadí do mixovací nádoby.
- 2) Tyčový mixér **(8)** držte svisle v nádobě a začněte mixovat maximální rychlostí, dokud olej nezačne emulgovat.
- 3) Tyčovým mixérem pomalu pohybujte nahoru a dolů, dokud se nezpracuje zbývající olej.
- 4) Pro měkčí konzistenci (např. pro salátový dresink) zpracovávejte 1 minutu; pro hustší majonézu (např. pro dipy) mixujte až 2 minuty.

Testovací hmota pro zkušební instituty

Následující údaje jsou určeny výhradně pro zkušební ústavy a slouží k provádění standardizovaných zkušebních postupů. Pro běžné používání přístroje nejsou tyto údaje nutné.

Ingredience*

- 150 g medu
- 160 g maltózy
- 40 g plátek okurky

Příprava

- 1) Nejprve vložte med do nádoby sekáčku.
- 2) Poté vložte maltózu do nádoby.
- 3) Poté vložte plátky okurky do nádoby.
- 4) Použijte maximální rychlost po dobu 3 sekund.

* Všechny ingredience musí mít pokojovou teplotu.

Spis treści

1. Użycie zgodne z przeznaczeniem	64
2. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	64
3. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	65
4. Zakres dostawy	67
5. Opis urządzenia	67
6. Dane techniczne	67
7. Zastosowanie	68
8. Montaż	68
8.1. Składanie blendera	68
8.2. Składanie trzepaczki do piany	68
8.3. Składanie rozdrabniacza wielofunkcyjnego	68
9. Obsługa	68
9.1. Odblokowanie urządzenia i wybór prędkości	68
9.2. Obsługa blendera / trzepaczki do piany	69
9.3. Obsługa rozdrabniacza wielofunkcyjnego	69
10. Czyszczenie	71
11. Utylizacja	71
12. Gwarancja Kompernass Handels GmbH	71
12.1. Serwis	72
12.2. Importer	72
13. Zamawianie części zamiennych	72
14. Przepisy	72
14.1. Zupa krem z warzyw	72
14.2. Zupa dyniowa	73
14.3. Słodki dżem owocowy	73
14.4. Mleko bananowe	73
14.5. Majonez	74

1. Użycie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone do przetwarzania niewielkich ilości żywności domowej. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zastosowań prywatnych w gospodarstwie domowym.

Używać urządzenia tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Przestrzegaj informacji o odpowiednich produktach spożywczych, czasach pracy i temperaturach.

Nie przetwarzaj bardzo twardej żywności. Nie przekraczaj podanych czasów pracy i dozwolonych temperatur.

Maksymalnie dozwolona temperatura do kontaktu z częściami z tworzywa sztucznego wynosi 60°C. Przy zastosowaniu do przechowywania oleju jadalnego, alkoholu lub cieczy kwaśnych temperatura powinna być niższa niż 50°C.

Urządzeń i akcesoriów nie wolno stosować w piekarniku lub w kuchenke mikrofalowej. Nie podgrzewaj żywności razem z urządzeniem lub akcesoriami. Używaj blendera ręcznego i trzepaczki do piany tylko w odpowiednich naczyniach.

2. Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnałowe „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała.
	PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.

	UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.
	Wskazówka: Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.
	Przeczytaj instrukcję. Przed użyciem produktu uwzględnij wszystkie wskazówki obsługi i bezpieczeństwa. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.
	Prąd/napięcie przemiennie
	Klasa ochronności II: ochrona dzięki podwójnej lub wzmocnionej izolacji.
	Nie zanurzać w wodzie!
	Urządzenie przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.
	Ten produkt spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw europejskich i krajowych.
	Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać z odpadami domowymi!
	Opakowanie utylizuj zgodnie z przepisami ochrony środowiska.
	Przestrzegaj oznaczenia materiałów opakowaniowych podczas segregacji odpadów: są one oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:
	1-7: tworzywa sztuczne, 20-22: papier i tektura, 80-98: kompozyty.

	Opakowanie zawiera elementy z papieru i/lub tektury.
	Opakowanie zawiera elementy z plastiku i/lub metalu.
ES/PT	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAG DE TRI
	FR Produkt, opakowanie oraz dołączona dokumentacja podlegają we Francji zasadom rozszerzonej odpowiedzialności producenta (EPR) i należy je segregować zgodnie z obowiązującymi krajowymi przepisami dotyczącymi sortowania i utylizacji odpadów.

3. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE 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.
- 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 producenci, 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.
- 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.
- 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! NIEBEZPIECZEŃSTWO 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 grozi obrażeniami!
- 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.
- Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
-  Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrymi nożami istnieje zagrożenie skałeczeniem.
- 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 odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.

- Nie używaj dłużej urządzenia i żadnych elementów akcesoriów stykających się z żywnością, jeśli widoczne są uszkodzenia lub silne zużycie. Zwracaj szczególną uwagę na pęknięcia, wytłamania, odkształcenia, luźne części, głębokie zarysowania, korozję, przebarwienia, uszkodzone noże, powłoki lub uszczelki oraz skruszały lub spęczniały materiał. Nie używaj urządzenia dłużej również wtedy, gdy wydaje nietypowe odgłosy lub zapachy bądź uszkodzony jest kabel sieciowy. Uszkodzone lub zużyte części mogą pogorszyć bezpieczeństwo i nie nadawać się do kontaktu z żywnością. Wymieniaj takie części przed dalszym użytkowaniem.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- Nie zostawiaj nieużywanego blendera w gorącym garnku na płycie kuchennej.
- Nie używaj blendera na sucho, lecz wyłącznie w płynach lub żywności. Praca na sucho może spowodować uszkodzenia blendera.

4. Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

- blender ręczny – zestaw
- miarka
- rozdrabniacz (nóż pokrywa napędu, miska z pokrywą zamykającą)
- Trzepaczka do piany
- 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 **10. Czyszczenie**.

i 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 **12.1. Serwis**).

5. Opis urządzenia

Rysunek A:

- 1 Wskaźnik blokady
- 2 Przycisk blokady
- 3 Regulator prędkości
- 4 Blok silnika
- 5 Przyciski odblokowujące
- 6 Adapter przekładni
- 7 Trzepaczka do piany
- 8 Końcówka do przecierania
- 9 Zdejmowany pierścień antypoślizgowy
- 10 Miska
- 11 Nóż
- 12 Pokrywa napędu
- 13 Pokrywa zamykająca

Rysunek B:

- 14 Kubek miarowy

6. Dane techniczne

Napięcie zasilania	220–240 V ~, 50–60 Hz
Moc znamionowa	1000 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia	0,2 W
Klasa ochronności	II / 
Maks. temperatura żywności	< 60°C podczas przetwarzania
	< 50°C podczas przechowywania

Zalecamy zachowanie następujących czasów pracy urządzenia: Po czasie pracy maksymalnie 2 minuty pozostaw końcówkę do przecierania **(8)** do ostygnięcia na ok. 5 minut. W przypadku trudnej do przetworzenia żywności, np. gęstych lub stałych składników, maksymalny czas pracy nie może przekraczać 1 minuty. Po 3 minutach pracy należy pozostawić trzepaczkę **(7)** do ostygnięcia na ok. 5 minut.

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

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

Kubek miarowy (14)	
Pojemność	930 ml
Skala do odmierzania (pojemność użytkowa)	700 ml do oznaczenia MAX
Maks. ilość napełnienia do przetwarzania	300 ml do oznaczenia 

Miska (10)	
Pojemność	1000 ml
Pojemność użytkowa	Produkty spożywcze do oznaczenia 500 ml  
	Płynny do oznaczenia 300 ml 

7. Zastosowanie

- Za pomocą kubka miarowego **(14)** można odmierzać płynne składniki do 700 ml. Można nalać jednocześnie maks. 300 ml płynu, większa ilość może spowodować wylanie się płynu z kubka miarowego.
- Za pomocą końcówki do przecierania **(8)** można przygotowywać dipy, sosy, zupy i potrawy dla niemowląt oraz przecierać owoce.

! UWAGA!

- Nie używaj końcówki do przecierania **(8)** 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 rozdrabniacza wielofunkcyjnego, składającego się z noża **(11)**, miski **(10)** ze zdejmowanym pierścieniem antypoślizgowym **(9)** i pokrywą napędu **(12)** można siekać zioła lub rozdrabniać twardsze produkty spożywcze.
- Za pomocą trzepaczki do piany **(7)** można ubić śmietanę i białka lub przygotować deser.

8. Montaż

! OSTRZEŻENIE!

- Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania dopiero po złożeniu urządzenia.

8.1. Składanie blendera

! OSTRZEŻENIE!

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

- 1) Załóż końcówkę do przecierania **(8)** na blok silnika **(4)** do słyszalnego zatrzaśnięcia (patrz **rys. C**).

8.2. Składanie trzepaczki do piany

- 1) Wciśnij trzepaczkę do piany **(7)** w adapter przekładni **(6)**, aby mocno się zatrzaśnęła.
- 2) Załóż złożoną trzepaczkę do piany na blok silnika **(4)**, aby adapter przekładni mocno zatrzaśnął się w bloku silnika (patrz **rys. C**).

8.3. Składanie rozdrabniacza wielofunkcyjnego

! OSTRZEŻENIE!

- Nóż **(11)** jest bardzo ostry! Korzystaj z niego zawsze z zachowaniem ostrożności.

- 1) Postaw miskę **(10)** z pierścieniem antypoślizgowym **(9)** na równej i suchej powierzchni.
- 2) Załóż ostrożnie nóż na uchwyt znajdujący się w misce. Obróć przy tym nieco nóż tak, by zeslizgnął się na uchwyt (patrz **rys. G**).

i Wskazówka

- Nóż nie jest przy tym sztywno osadzony w uchwycie. Jest to normalne. Nóż 7 zostaje dopiero wtedy sztywno osadzony, gdy założona zostanie pokrywa napędu **(12)**.
- 3) Włóż przeznaczone do rozdrobnienia produkty spożywcze do miski.

i Wskazówka

- Napełnij miskę do przetwarzania produktów spożywczych tylko do oznaczenia 500 ml , a w przypadku przetwarzania płynów, tylko do oznaczenia 300 ml .
- 4) Załóż pokrywę napędu na miskę mocno ją dokręć. Naski na brzegu miski należy przy tym wprowadzić w szynę na pokrywie napędu. Upewnij się przy tym, że nóż jest poprawnie osadzony w pokrywie napędu.
- 5) Włóż blok silnika **(4)** w uchwyt na pokrywie napędu, aby mocno zatrzaśnął się na pokrywie napędu (patrz **rys. H**).

9. Obsługa

9.1. Odblokowanie urządzenia i wybór prędkości

Jeśli urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, regulator prędkości **(3)** jest zablokowany ze względów bezpieczeństwa. Wskaźnik zablokowania **(1)** świeci się na czerwono. Aby korzystać z urządzenia, należy znieść blokadę bezpieczeństwa. Naciśnij w tym celu przycisk blokady **(2)**. Wskaźnik blokady świeci się na zielono (patrz **rys. D**).

i Wskazówka

- Jeśli regulator prędkości **(3)** nie zostanie naciśnięty w ciągu 2 kolejnych sekund, urządzenie zostanie ponownie zablokowane. Wskaźnik blokady świeci się na czerwono.

Po naciśnięciu regulatora prędkości można płynnie ustawić prędkość urządzenia od 4000 do 13 000 obr./min. Im mocniej naciśniesz, tym większa jest prędkość, tzn. tym szybszy i precyzyjniejszy efekt przetwarzania.

9.2. Obsługa blendera / trzepaczki do piany

⚠ OSTRZEŻENIE!

- ▶ Przetwarzane produkty spożywcze nie powinny być zbyt gorące! Rozpryskująca się zawartość mogłaby spowodować poparzenia.
- ▶ Jeśli blender jest używany bezpośrednio w garnku, nie zanurzaj końcówki do przecierania **(8)** zbyt głęboko, aby płynu nie dostały się do bloku silnika **(4)** (patrz **rys. E**).

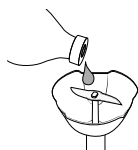
i Wskazówka

- ▶ Napełnij kubek miarowy **(14)** do przetwarzania płynów / produktów spożywczych tylko maksymalnie do oznaczenia 300 ml.

Jeśli urządzenie zostało złożone we właściwy sposób z końcówką do przecierania **(8)** lub trzepaczką do piany **(7)**:

- 1) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 2) Naciśnij przycisk blokady **(2)**, aby odblokować urządzenie (patrz **rys. D**).
- 3) Naciśnij regulator prędkości **(3)** w ciągu 2 sekund, aby przetwarzać produkty spożywcze.
- 4) Przetwarzaj produkty spożywcze w zależności od kielicha miksującego, jak pokazano na **rys. E**.
- 5) Po zakończeniu przetwarzania żywności, po prostu zwolnij regulator prędkości **(3)**.

i Wskazówka



Gdyby w trakcie pracy pojawiły się nietypowe dźwięki, jak piszczenie itp., polej wałek napędowy końcówki do przecierania **(8)** niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego:

- 6) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- 7) Zdejmij końcówkę do przecierania lub trzepaczkę do piany **(7)** z bloku silnika **(4)**. Wciśnij w tym celu przyciski odblokowujące **(5)** jednocześnie i odłącz dany kielich miksujący z bloku silnika (patrz **rys. F**).

9.3. Obsługa rozdrabniacza wielofunkcyjnego

- 1) W razie potrzeby pokrój przetwarzane produkty spożywcze na kawałki o wielkości ok. 2 cm.

i Wskazówka

- ▶ Napełnij miskę **(10)** do przetwarzania produktów spożywczych tylko do oznaczenia 500 ml  , a w przypadku przetwarzania płynów, tylko do oznaczenia 300 ml .

Po złożeniu rozdrabniacza wielofunkcyjnego:

- 2) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 3) Naciśnij przycisk blokady **(2)**, aby odblokować urządzenie (patrz **rys. H**).
- 4) Naciśnij regulator prędkości **(3)** w ciągu 2 sekund, aby przetwarzać produkty spożywcze. Przytrzymaj przy tym misę i założoną pokrywę napędu **(12)** drugą ręką (patrz **rys. H**).

i Wskazówka

- ▶ Nie zdejmuj bloku silnika **(4)** z pokrywy napędu **(12)**, naciskając regulator prędkości.
- 5) Po zakończeniu przetwarzania żywności, po prostu zwolnij regulator prędkości.
- 6) Zdejmij blok silnika z pokrywy napędu. Wciśnij w tym celu przyciski odblokowujące **(5)** jednocześnie i zdejmij blok silnika z pokrywy napędu (patrz **rys. H**).

i Wskazówka

- ▶ Aby przechowywać produkty spożywcze w misce, można użyć pokrywy zamykającej **(13)**. W tym celu zdejmij ewentualnie pokrywę napędu i blok silnika oraz ostrożnie wyjmij nóż **(11)**.

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

NASADKA DO MIK-SOWANIA	PRODUKT SPOŻYWCZY	ZALECANA ILOŚĆ	PRĘDKOŚĆ	CZAS	PORADA
	Owoce, warzywa, smoothies	500 g	wysoka	30-60 sek.	Pokrój na kawałki wielkości 2 cm. Najpierw wlej ciecz. ²
	Żywność dla niemowląt	200-400 ml	średnia - wysoka ¹	20-60 sek.	Ugotowane na miękko
	Zupy, sosy	200-500 ml	średnia - wysoka ¹	30-60 sek.	Możliwe bezpośrednio w garnku
	Szejki, napoje mleczne	100-500 ml	średnia - wysoka ¹	15-40 sek.	Zimne lub ciepłe
	Cebula	200 g	niska - średnia, pulsująca	8 x 1 sek.	Pokrój na kliny
	Pietruszka	20 g	wysoka	20 sek.	
	Czosnek	20 ząbków	niska - średnia	20 sek.	
	Marchew	200 g	niska - średnia	15 sek.	Pokrój na kawałki wielkości 2 cm
	Orzechy laskowe/migdały	350 g	średnia - wysoka ¹	30 sek.	
	Orzechy włoskie	300 g	średnia - wysoka ¹	25 sek.	
	Parmezan	200 g	wysoka	20-30 sek.	Kostka 1-2 cm
	Kostki lodu	7 szt.	wysoka	10-15 sek.	
	Krem	250 ml	średnia - wysoka ¹	70-90 sek.	Wysoki kubek
	Piana z białka	4 białka jajek	wysoka	120-180 sek.	Pamiętaj, aby miska nie była zatłuszczona

¹ Ustaw prędkość w zależności od potrzebnej konsystencji.

² Wlej najpierw ciecz do naczynia, aby nóż się łatwiej uruchomił i składniki były przetwarzane bardziej równomiernie.

10. Czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

- ▶  Bloku silnika (4) i adaptera skrzyni biegów (6) w czasie czyszczenia nie wolno zanurzać pod wodą ani myć pod bieżącą wodą z kranu.

Wskazówka

- ▶  Wszystkie elementy akcesoriów z wyjątkiem bloku silnika (4), adaptera przekładni (6) i pokrywy miski (12) można czyścić również w zmywarce.
- 1) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
 - 2) Blok silnika (4) i adapter skrzyni biegów (6) wycieraj wilgotną szmatką. Do otworów w bloku silnika i adapterze skrzyni biegów nie może przedostać się woda. Do oczyszczenia przyschniętych zabrudzeń nanieś na szmatkę delikatny środek do mycia naczyń. Wytrzyj resztki środka do mycia naczyń szmatką zwilżoną czystą wodą.
 - 3) Czyść wszystkie części, jak pokazano na **rys. 1**. Pokrywe miski (12) umyj ciepłą wodą i ewentualnie delikatnym środkiem do mycia naczyń. Następnie usuń pozostałości płynu do mycia naczyń czystą wodą.
 - 4) Osusz wszystko szmatką i upewnij się, że przed ponownym użyciem urządzenie jest całkowicie suche.

11. Utylizacja



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że po zakończeniu eksploatacji tego urządzenia nie wolno go utylizować z odpadami domowymi.

Urządzenie należy oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, zakładów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

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.

Przed zwrotem należy usunąć wszystkie dane osobowe.

Opakowanie urządzenia jest wykonane z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego i można je oddać w lokalnych punktach recyklingu.

Opakowanie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

12. 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.

Urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o trwałości wynoszącej co najmniej 3 lata przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem. Jeżeli w tym okresie wystąpi wada wpływająca na możliwość użytkowania, otrzymając Państwo produkt zastępczy lub naprawę.

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, powodując 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) 523504_2601 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 przekazany wcześniej adres serwisu.

12.1. Serwis

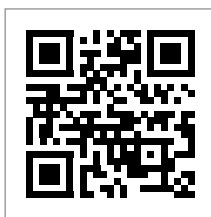
PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl
IAN 523504_2601

12.2. Importer

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

13. Zamawianie części zamiennych

Części zapasowe dla tego produktu można zamawiać przez cały czas w Internecie na stronie www.kompernass.com.



Zeskanuj kod QR za pomocą swojego smartfona/tabletu. Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio do naszej strony internetowej i przeglądać oraz zamawiać dostępne części zamienne.

Wskazówka

- W przypadku problemów z zamówieniem online można skontaktować się z naszym centrum serwisowym telefonicznie lub mailowo.
- Składając zamówienie zawsze prosimy o podanie numeru artykułu (IAN) 523504_2601.
- Należy pamiętać, że nie dla wszystkich krajów dostawy jest możliwe zamówienie części zamiennych przez Internet.

14. Przepisy

14.1. 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 muskatowa
- 5 g pietruszki

Przygotowanie

- 1) Obrać cebule i posiekać je rozdrabniaczem. Marchew wymyć, obrać i pociąć na plasterki. Ziemniaki obrać, wymyć i pokroić w kostkę o wielkości około 2 cm.
- 2) Na rozgrzany w garnku olej wysypać 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 odsłonięcia 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 **(8)** przez około 1 minutę. Doprawić do smaku solą pieprzem i startą gałką muszkatołową.

14.2. 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) Obrąć 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 **(8)**. 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.

14.3. 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 **(8)** 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.

14.4. Mleko bananowe

Surowce

- 1 banan
- 250 ml mleka
- ok. 1 łyżeczka cukru do smaku

Przygotowanie

- 1) Obrać skórkę z banana i pokroić banana na kawałki.
- 2) Banana, mleko i cukier dodać do pojemnika do miksowania i zmiksować blenderem **(8)**.

14.5. Majonez

Składniki

- 250 g neutralnego oleju roślinnego, np. oleju rzepakowego
- 1 jajko i 1 żółtko
- 1 - 2 łyżki octu (ok. 15 g)
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

- 1) Włożyć wszystkie składniki (w temperaturze pokojowej) do pojemnika do miksowania w podanej kolejności.
- 2) Trzymać stopę blendera **(8)** pionowo w pojemniku i rozpocząć miksowanie z maksymalną prędkością, aż olej zacznie się emulgować.
- 3) Powoli poruszać blenderem w górę i w dół, aż pozostały olej zostanie wchłonięty.
- 4) Dla bardziej płynnej konsystencji (np. do sosów sałatkowych) miksować 1 minutę; dla gęstszej majonezy (np. do dipów) miksować do 2 minut.

Masa testowa dla instytutów badawczych

Poniższe informacje są przeznaczone wyłącznie dla instytutów badawczych i służą do przeprowadzania standaryzowanych procedur badawczych. Informacje te nie są wymagane do normalnego użytkowania urządzenia.

Składniki*

- 150 g miodu
- 160 g maltozy
- 40 g plasterków ogórka

Przygotowanie

- 1) Najpierw umieścić miód w pojemniku rozdrabniacza.
- 2) Następnie umieścić maltozę w pojemniku.
- 3) Następnie umieścić plasterki ogórka w pojemniku.
- 4) Użyć maksymalnej prędkości przez 3 sekundy.

* Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.

Obsah

1. Používanie primerané účelu	76
2. Použitie výstražné upozornenia a symboly	76
3. Bezpečnostné pokyny	77
4. Obsah dodávky	78
5. Opis prístroja	79
6. Technické údaje	79
7. Použitie	79
8. Montáž	80
8.1. Montáž tyčového mixéra	80
8.2. Zloženie šľahacej metličky	80
8.3. Montáž multifunkčného drviča	80
9. Obsluha	80
9.1. Odblokovanie prístroja a výber rýchlosti	80
9.2. Obsluha tyčového mixéra/šľahacej metličky	81
9.3. Obsluha multifunkčného drviča	81
10. Čistenie	83
11. Likvidácia	83
12. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	83
12.1. Servis	84
12.2. Dovozca	84
13. Objednávanie náhradných dielov	84
14. Recepty	84
14.1. Krémová zeleninová polievka	84
14.2. Tekvicová polievka	85
14.3. Sladká ovocná nátierka	85
14.4. Banánové mlieko	85
14.5. Majonéza	86

1. Používanie primerané účelu

Pristroj je určený na spracovanie menších množstiev bežných potravín. Je vhodný len na súkromné použitie v domácnosti. Prístroj používajte iba tak, ako je opísané v tomto návode. Zohľadnite informácie k vhodným potravinám, prevádzkovým dobám a teplotám.

Nespracováajte veľmi tvrdé potraviny. Neprekračujte uvedené prevádzkové doby a dovolené teploty.

Maximálne dovolená teplota pre kontakt s plastovými dielmi čini 60 °C. Pri použití na uskladnenie jedlého oleja, alkoholu alebo kyslých tekutín by mala byť teplota nižšia ako 50 °C.

Prístroj a príslušenstvo sa nesmie používať v rúre alebo mikrovlnnej rúre. Nezohrievajte potraviny spolu s prístrojom alebo príslušenstvom. Tyčový mixér a šľahačiu metličku používajte iba vo vhodných nádobách.

2. Použitie výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

	NEBEZPEČENSTVO! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	VÝSTRAHA! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
	POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
	Upozornenie: Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.

	Prečítajte si návod. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.
	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Trieda ochrany II: ochrana vďaka dvojitej alebo zosilnenej izolácii.
	Neponárať do vody!
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Tento výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc.
	Nevyhadzujte elektrické prístroje do komunálneho odpadu!
	Obal odovzdajte na ekologickú likvidáciu.
	Pri triedení odpadu dajte na označenie obalových materiálov: Sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 - 7: plasty, 20 - 22: papier a lepenka, 80 - 98: kompozitné materiály.
	Obal obsahuje zložky papiera a/alebo lepenky.
	Obal obsahuje zložky plastu a/alebo kovu.

FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

FR
A DÉPOSER
EN MAGASIN
OU
A DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

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

FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE

FR

Tento výrobok, obal a priložená
dokumentácia podliehajú vo
Francúzsku rozšírenej zodpovednosti výrobcu (EPR) a musia sa
zberovať oddelene v súlade s platnými vnútroštátnymi predpis-
mi o triedení a likvidácii odpadu.

3. Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- 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.
- 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 nesmú používať deti.
- Deti sa s elektrickým spotrebičom nesmú hrať.
- 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! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- 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 hrozí riziko poranenia!

- 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.
- 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.
- Prístroj a všetky diely príslušenstva s kontaktom s potravinami nepoužívajte ďalej, keď je možné rozpoznať škody alebo silné opotrebenie. Dávajte zvlášť pozor na trhliny, praskliny, deformácie, uvoľnené diely, hlboké škrabance, koróziu, sfarbenia, poškodené nože, ochranné vrstvy alebo tesnenia, ako aj na krehký alebo nabobtnaný materiál. Prístroj ďalej nepoužívajte, keď vyvíja neobyčajnú hlučnosť alebo zápach alebo keď je poškodený sieťový kábel. Poškodené alebo opotrebované diely môžu obmedziť bezpečnosť a sú nevhodné pre kontakt s potravinami. Takéto diely pred ďalším použitím vymeňte.

❗ POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- Tyčový mixér nenechajte stáť v horúcom hrnci na varnej doske, keď sa nepoužíva.
- Tyčový mixér nepoužívajte nasucho, ale len v tekutinách alebo v potravinách. Pri chode nasucho sa môže mixér poškodiť.

4. Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- Tyčový mixér
- Odmerná nádoba
- Drvič (nôž, kryt pohonu a miska s uzatváracie veko)
- Šľahacia metlička
- 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 **10. 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 **12.1. Servis**).

5. Opis prístroja

Obrázok A:

- 1 Indikátor blokovanja
- 2 Blokovacie tlačidlo
- 3 Regulátor rýchlosti
- 4 Blok motora
- 5 Uvoľňovacie tlačidlá
- 6 Adaptér
- 7 Šľahacia metlička
- 8 Tyčový (ručný) mixér
- 9 Odoberateľný protišmykový krúžok
- 10 Miska
- 11 Nôž
- 12 Kryt pohonu
- 13 Uzatváracie veko

Obrázok B:

- 14 Odmerná nádoba

6. Technické údaje

Sieťové napätie	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Menovitý výkon	1000 W
Príkon vo vypnutom stave	0,2 W
Trieda ochrany	II/□
Max. teplota potravín	< 60 °C pri spracovaní
	< 50 °C pri skladovaní

Odporúčame nasledujúce doby prevádzky:

Tyčový mixér **(8)** nechajte ochladiť cca 5 minút po prevádzkovej dobe maximálne 2 minúty. Pri ťažko spracovateľných potravinách, napr. hustých alebo pevných prírodných smie prevádzková doba činiť maximálne 1 minútu.

Po 3 minútach prevádzky nechajte metličku **(7)** vychladnúť cca 5 minút.

Nechajte drvič ochladiť cca 5 minút po 1 minúte prevádzky.

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

Odmerná nádoba (14)	
Objem	930 ml
Stupnica na odmeranie (užitočný objem)	700 ml až po značku MAX
Max. plniace množstvo na spracovanie	300 ml až po značku 
Miska (10)	
Objem	1000 ml
Užitočný objem	Potraviny až po značku 500 ml  
	Tekutiny až po značku 300 ml 

7. Použitie

- S odmernou nádobou **(14)** môžete odmeriavať tekutiny až do objemu 700 ml. Pred spracovaním ju naplňte maximálne do 300 ml, inak môže tekutina z odmernej nádoby vytiecť.
- Pomocou tyčového (ručného) mixéra **(8)** môžete pripravovať dipy, omáčky, polievky a detskú stravu alebo mixovať mäkké ovocie.

! POZOR!

- Tyčový (ručný) mixér **(8)** nepoužívajte na spracovanie tvrdých potravín, ako sú kávové zrná, ľadové kocky, cukor, obilie, čokoláda atď.
- Na mixovanie tvrdej zeleniny, ako je mrkva, pridajte buď trochu tekutiny, alebo zeleninu vopred uvarť do mäka.
- Pomocou multifunkčného drviča pozostávajúceho z noža **(11)**, misky **(10)** s odoberateľným protišmykovým krúžkom **(9)** a krytu pohonu **(12)** môžete sekať bylinky alebo aj drviť tvrdšie potraviny.
- Pomocou šľahacej metličky **(7)** môžete vyšľahať šľahačku a bielok alebo vymiešať dezert.

8. Montáž

VÝSTRAHA!

- Pripojte sieťovú zástrčku do zásuvky až po zmontovaní.

8.1. Montáž tyčového mixéra

VÝSTRAHA!

- Nôž je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.
- 1) Tyčový (ručný) mixér **(8)** nasadíte na blok motora **(4)** tak, aby počuteľne zapadol (pozri **obr. C**).

8.2. Zloženie šľahacej metličky

- 1) Zatlačte šľahaciu metličku **(7)** do adaptéra **(6)**, kým úplne nezacvakne.
- 2) Takto zloženú šľahaciu metličku nasadíte na blok motora **(4)** tak, aby adaptér pevne zapadol do bloku motora (pozri **obr. C**).

8.3. Montáž multifunkčného drviča

VÝSTRAHA!

- Nôž **(11)** je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.
 - 1) Misku **(10)** s protišmykovým krúžkom **(9)** postavte na rovný a suchý podklad.
 - 2) Opatrne nasadíte nôž na držiak v miske. Pritom nôž trochu pootočte tak, aby skĺzol na držiak (pozri **obr. G**).
- (i) Upozornenie**
- Nôž pritom nesedí úplne pevne na držiaku. To je normálne. Nôž sedí pevne až vtedy, keď je nasadený kryt pohonu **(12)**.
 - 3) Prísady určené na rozdrvenie dajte do misky.

(i) Upozornenie

- Ak chcete spracovať potraviny, naplňte misku max. po značku 500 ml , pre spracovanie tekutín max. po značku 300 ml .
- 4) Nasadíte kryt pohonu na misku a pevne ho zakrúťte. Pritom musia výstupky na okraji misky zapadnúť do lišty na kryte pohonu. Dbajte na to, aby nôž správne zapadol do krytu pohonu.
- 5) Vložte blok motora **(4)** do uchytenia na kryte pohonu tak, aby pevne zapadol do krytu pohonu (pozri **obr. H**).

9. Obsluha

9.1. Odblokovanie prístroja a výber rýchlosti

Ak je prístroj pripojený k sieti, regulátor rýchlosti **(3)** je z bezpečnostných dôvodov zablokovaný. Indikátor blokovania **(1)** svieti načerveno. Ak chcete prístroj použiť, musíte uvoľniť bezpečnostnú poistku.

Urobíte to tak, že stlačíte blokovacie tlačidlo **(2)**. Indikátor blokovania svieti nazeleno (pozri **obr. D**).

(i) Upozornenie

- Ak počas nasledujúcich 2 sekúnd nestlačíte regulátor rýchlosti **(3)**, prístroj sa znova zablokuje. Indikátor blokovania svieti načerveno.

Stlačením regulátora rýchlosti môžete plynulo nastaviť rýchlosť prístroja od 4 000 do 13 000 ot./min.

Čím viac zatlačíte, tým vyššia bude rýchlosť, t. j. tým rýchlejší a jemnejší bude výsledok spracovania.

9.2. Obsluha tyčového mixéra/šľahacej metličky

VÝSTRAHA!

- Potraviny nesmú byť horúce! Vystrekujúci obsah by mohol spôsobiť obarenie.
- Ak používate tyčový mixér priamo v hrnci, neponárajte tyčový (ručný) mixér **(8)** príliš hlboko, aby sa do bloku motora **(4)** nedostala žiadna tekutina (pozri **obr. E**).

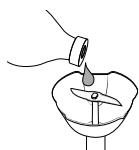
Upozornenie

- Naplňte odmernú nádobu **(14)** na spracovanie tekutín/potravin iba do maximálne 300 ml.

Keď ste prístroj poskladali podľa želania s tyčovým (ručným) mixérom **(8)** alebo šľahacou metličkou **(7)**:

- 1) Pripojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 2) Stlačte blokovacie tlačidlo **(2)** a prístroj odblokujete (pozri **obr. D**).
- 3) Stlačte regulátor rýchlosti **(3)** do 2 sekúnd a spracujte potraviny.
- 4) Potraviny spracujte podľa mixovacieho nastavca, ako je zobrazené na **obr. E**.
- 5) Po dokončení spracovania potravín regulátor rýchlosti **(3)** jednoducho pustíte.

Upozornenie



Ak by počas prevádzky došlo k neobyčajným zvukom, ako je pískanie alebo podobne, dajte na hnací hriadeľ tyčového (ručného) mixéra **(8)** trochu neutrálneho jedlého oleja.

- 6) Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- 7) Odoberte tyčový (ručný) mixér alebo šľahaciu metličku **(7)** z bloku motora **(4)**. Pritom súčasne stlačte uvoľňovacie tlačidlá **(5)** a odpojte príslušný mixovací nastavac od bloku motora (pozri **obr. F**).

9.3. Obsluha multifunkčného drviča

- 1) Nakrájajte spracované potraviny na cca 2 cm veľké kusy.

Upozornenie

- Ak chcete spracovať potraviny, naplňte misku **(10)** max. po značku 500 ml . Na spracovanie tekutín max. po značku 300 ml .

Keď ste multifunkčný drvič zmontovali:

- 2) Pripojte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 3) Stlačte blokovacie tlačidlo **(2)** a prístroj odblokujete (pozri **obr. H**).
- 4) Stlačte regulátor rýchlosti **(3)** do 2 sekúnd a spracujte potraviny. Pevne pritom držte misku a nasadený kryt pohonu **(12)** druhou rukou (pozri **obr. H**).

Upozornenie

- Blok motora **(4)** neodoberajte z krytu pohonu **(12)**, keď stláčate regulátor rýchlosti.
- 5) Po dokončení spracovania potravín regulátor rýchlosti jednoducho pustíte.
- 6) Blok motora odoberte z krytu pohonu. Pritom súčasne stlačte uvoľňovacie tlačidlá **(5)** a vytiahnite blok motora z krytu pohonu (pozri **obr. H**).

Upozornenie

- Keď chcete uložiť potraviny v miske, môžete použiť uzatváracie veko **(13)**. Opatrne preto odoberte kryt pohonu a blok motora, ako aj nôž **(11)**.

Príklady na mixovanie, posekanie a rozdrvenie rôznych potravín s rozličnými nadstavcami:

MIXOVACÍ NADSTAVEC	POTRAVINA	ODPORÚČANÉ MNOŽSTVO	RÝCHLOSŤ	ČAS	TIP
	ovocné, zeleninové smoothie	500 g	vysoká	30 – 60 s	nakrájajte na kúsky veľké 2 cm, najprv pridajte tekutinu. ²
	dojčenská výživa	200 – 400 ml	stredná – vysoká ¹	20 – 60 s	uvarené domákka
	polievky, omáčky	200 – 500 ml	stredná – vysoká ¹	30 – 60 s	možné priamo v hrnci
	koktaily, mliečne nápoje	100 – 500 ml	stredná – vysoká ¹	15 – 40 s	studené alebo teplé
	cibuľa	200 g	nízka – stredná, pulzujúca	8 x 1 s	nakrájať na mesiačky
	petržlen	20 g	vysoká	20 s	
	cesnak	20 strúčikov	nízka – stredná	20 s	
	mrkva	200 g	nízka – stredná	15 s	nakrájať na kúsky veľké 2 cm
	lieskové orechy/mandle	350 g	stredná – vysoká ¹	30 s	
	vlašské orechy	300 g	stredná – vysoká ¹	25 s	
	parmezán	200 g	vysoká	20 – 30 s	kocky 1 – 2 cm
	krém	250 ml	stredná – vysoká ¹	70 – 90 s	vysoký pohár
	sneh	4 bielky	vysoká	120 – 180 s	miska nesmie byť masťná

¹ Nastavte rýchlosť podľa želanej konzistencie.

² Najprv dajte do nádoby tekutinu, aby sa mohol nôž ľahšie rozbehnúť a rovnomernejšie spracovať prísady.

10. Čistenie

! VÝSTRAHA!

-  V žiadnom prípade nesmiete blok motora (4) a prevodový adaptér (6) pri čistení ponárať do vody, ani ho držať pod tečúcou vodou.

i Upozornenie

-  Všetky časti príslušenstva s výnimkou bloku motora (4), adaptéra prevodovky (6) a krytu pohonu (12) je možné umývať aj v umývačke riadu.

- 1) Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- 2) Blok motora (4) a prevodový adaptér (6) vyčistíte vlhkou utierkou. Zabezpečte, aby sa žiadna voda nedostala do otvorov v bloku motora a prevodovom adaptéri. Pri odolných nečistotách dajte na vlhkú utierku trochu jemného čistiacieho prostriedku. Zvyšky čistiacieho prostriedku zotrite vlhkou utierkou.
- 3) Všetky časti vyčistíte podľa **obr. 1**. Kryt pohonu (12) umyte teplou vodou a príp. jemným prostriedkom na umývanie riadu.
Zvyšky čistiacieho prostriedku potom odstráňte čistou vodou.
- 4) Všetko dobre vyutierajte suchou utierkou a skontrolujte, či je prístroj pred ďalším použitím úplne suchý.

11. Likvidácia



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby znamená, že tento prístroj sa nesmie po skončení životnosti likvidovať ako bežný komunálny odpad. Prístroj je potrebné odovzdať na zriadených zberných miestach, v zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Pred vrátením vymažte všetky osobné údaje.

Obal sa skladá z materiálov, ktoré môžete zlikvidovať v miestnych recyklačných strediskách.

Obal zlikvidujte ekologicky.

12. 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 oči 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 uhrádime 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 nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybavení. 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.

Tento prístroj je navrhnutý na životnosť najmenej 3 roky pri používaní v súlade s určeným účelom. Ak sa počas tohto obdobia vyskytne chyba, ktorá obmedzuje jeho použiteľnosť, dostanete náhradu alebo opravu.

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 našim 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) 523504_2601 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, zaevidovaný 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.

12.1. Servis

SK Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 523504_2601

12.2. Dovoza

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

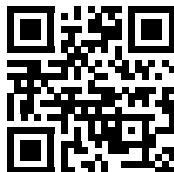
44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

13. Objednávanie náhradných dielov

Náhradné diely pre tento produkt si môžete trvalo pohodlne doobjednať na internete na www.kompernass.com.



Naskenujte QR-kód pomocou vášho smartfónu/tabletu. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na našu webovú stránku a môžete si prezrieť a objednať dostupné náhradné diely.

i Upozornenie

- Ak by ste mali mať problémy s online objednávkou, môžete sa obrátiť telefonicky alebo e-mailom na naše servisné centrum.
- Pri objednávke vždy uveďte číslo výrobku (IAN) 523504_2601.
- Zohľadnite, prosím, že online objednávanie náhradných dielov nie je možné pre všetky krajiny.

14. Recepty

14.1. 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 rozsekaajte 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 **(8)** všetko pomixujeme asi 1 minútu. Dochutíme soľou, korením a strúhaným muškátovým orachom.

14.2. 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 rozsekaajte 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
- 3) 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 mäkkosti asi 20 – 25 minút. Mixérom **(8)** všetko dohľadka rozmixujeme. Pritom pridáme toľko kokosového mlieka, aby polievka získala správnu, jemne krémovú konzistenciu.
- 4) Polievku dochutíme pomarančovou šľavou, bielym vínom, cukrom, soľou a korením tak, aby mala okrem ostrej aj sladkú a vyváženú kysloslanú príchuť.

14.3. 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 odkvapať 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 vyskrabte dreň z vanilkového struku a pridajte.
- 5) Dajte k tomu želírovací cukor a tyčovým mixérom **(8)** 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.

14.4. Banánové mlieko

Prísady

- 1 banán
- 250 ml mlieka
- cca 1 ČL cukru podľa chuti

Príprava

- 1) Odstráňte banánové šupky a banány nakrájajte na kúsky.
- 2) Do pohára na miešanie nápojov pridajte banány, mlieko a cukor a tyčovým mixérom **(8)** premiešajte.

14.5. Majonéza

Prísady

- 250 g neutrálneho rastlinného oleja, napr. repkového oleja
- 1 vajce a 1 žĺtok
- 1 - 2 PL octu (cca 15 g)
- Soľ a korenie podľa chuti

Príprava

- 1) Všetky přísady (pri izbovej teplote) dajte v uvedenom poradí do mixovacej nádoby.
- 2) Tyčový mixér **(8)** držte zvisle v nádobe a začnite mixovať pri maximálnej rýchlosti, kým olej nezačne emulgovať.
- 3) Tyčovým mixérom pomaly pohybujte nahor a nadol, kým sa zvyšný olej nezapracuje.
- 4) Pre mäkšiu konzistenciu (napr. na šalátový dresing) spracúvajte 1 minútu; pre hustejšiu majonézu (napr. na dipy) mixujte až 2 minúty.

Testovacia hmota pre skúšobné inštitúty

Nasledujúce údaje sú určené výhradne pre skúšobné ústavy a slúžia na vykonávanie štandardizovaných skúšobných postupov. Na bežné používanie prístroja nie sú tieto údaje potrebné.

Ingrediencie*

- 150 g medu
- 160 g maltózy
- 40 g plátkov uhorky

Príprava

- 1) Najprv vložte med do nádoby sekáčika.
- 2) Potom vložte maltózu do nádoby.
- 3) Potom vložte plátky uhorky do nádoby.
- 4) Použite maximálnu rýchlosť na 3 sekundy.

* Všetky ingrediencie musia mať izbovú teplotu.

Índice

1. Uso previsto	88
2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	88
3. Indicaciones de seguridad	89
4. Volumen de suministro	90
5. Descripción del aparato	91
6. Características técnicas	91
7. Utilización	91
8. Montaje	92
8.1. Montaje de la batidora de mano	92
8.2. Montaje de las varillas de montar	92
8.3. Montaje de la multiplicadora	92
9. Manejo	92
9.1. Desbloqueo del aparato y selección de la velocidad	92
9.2. Manejo de la batidora de mano/varillas de montar	93
9.3. Manejo de la multiplicadora	93
10. Limpieza	95
11. Desecho	95
12. Garantía de Kompernass Handels GmbH	95
12.1. Asistencia técnica	96
12.2. Importador	96
13. Pedido de recambios	96
14. Recetas	96
14.1. Puré de verduras	96
14.2. Crema de calabaza	97
14.3. Mermelada dulce de fruta	97
14.4. Batido de plátano	98
14.5. Mayonesa	98

1. Uso previsto

Este aparato está diseñado para procesar pequeñas cantidades de alimentos convencionales y solo está previsto para el uso doméstico.

Utilice el aparato exclusivamente de la manera descrita en estas instrucciones. Tenga en cuenta las indicaciones sobre los alimentos adecuados, los tiempos de funcionamiento y las temperaturas. No procese alimentos muy duros. No exceda los tiempos de funcionamiento y las temperaturas permitidas indicados.

La temperatura máxima permitida para el contacto con las piezas de plástico es de 60 °C. Si se utiliza para almacenar aceite comestible, alcohol o líquidos ácidos, la temperatura debe ser inferior a 50 °C.

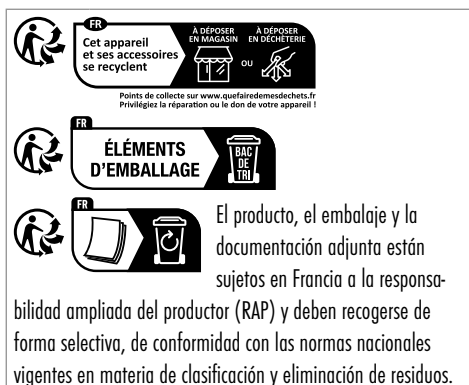
El aparato y los accesorios no deben utilizarse en el horno ni en el microondas. No caliente alimentos junto con el aparato o los accesorios. Utilice la batidora y las varillas solo en recipientes adecuados.

2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.

	Indicación: La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Lea las instrucciones. Antes de usar el producto, lea todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.
	Corriente/tensión alterna
	Clase de aislamiento II: protección mediante un aislamiento doble o reforzado.
	¡No sumerja este producto en agua!
	Producto apto para el lavavajillas.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	Este producto cumple los requisitos de las normas europeas y nacionales aplicables.
	¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
	Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Observe la indicación de los materiales de embalaje para su reciclaje: se indican con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.
	El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.
	El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.
	



3. Indicaciones de seguridad

⚠ ¡PELIGRO! ¡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.
- 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.
- 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.
- 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. ¡Un uso incorrecto puede provocar lesiones!

- 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.
- Deje de utilizar el aparato y todos los accesorios que entren en contacto con alimentos si se observan daños o un desgaste considerable. Preste especial atención a grietas, roturas, deformaciones, piezas sueltas, arañazos profundos, corrosión, decoloraciones, cuchillas, recubrimientos o juntas dañadas, así como a materiales quebradizos o hinchados. No siga utilizando el aparato si emite ruidos u olores inusuales o si el cable de alimentación está dañado.

Las piezas dañadas o desgastadas pueden comprometer la seguridad y no ser aptas para el contacto con alimentos. Sustituya esas piezas antes de seguir utilizándolas.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No deje la batidora de mano dentro de una olla caliente sobre la placa de cocción cuando no se esté utilizando.
- No utilice la batidora en vacío, sino exclusivamente con líquidos o alimentos. La marcha en vacío puede dañar la batidora.

4. Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Batidora de mano con accesorios
 - Vaso medidor
 - Picadora (cuchilla, tapa de la picadora y recipiente con tapa)
 - Varillas de montar
 - 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 **10. 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 **12.1. Asistencia técnica**).

5. Descripción del aparato

Figura A:

- 1 Indicador de bloqueo
- 2 Botón de bloqueo
- 3 Regulador de velocidad
- 4 Bloque motor
- 5 Botones de desencastre
- 6 Adaptador de la transmisión
- 7 Varillas de montar
- 8 Batidora de mano
- 9 Anillo antideslizante extraíble
- 10 Recipiente
- 11 Cuchilla
- 12 Tapa de la picadora
- 13 Tapa

Figura B:

- 14 Vaso medidor

6. Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~, 50-60 Hz
Potencia nominal	1000 W
Consumo de potencia en estado apagado	0,2 W
Clase de aislamiento	II/□
Temperatura máxima de los alimentos	< 60 °C durante el procesamiento
	< 50 °C durante el almacenamiento

Duración de funcionamiento recomendada:

Deje que la batidora de mano (8) se enfríe durante unos 5 minutos tras un tiempo de funcionamiento máximo de 2 minutos. En el caso de alimentos difíciles de procesar, como ingredientes espesos o sólidos, el tiempo de funcionamiento no debe superar 1 minuto. Tras 3 minutos de funcionamiento, dejar enfriar el batidor (7) aprox. 5 minutos.

Después de 1 minuto de funcionamiento, deje enfriar la picadora durante aprox. 5 minutos.

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

Vaso medidor (14)	
Capacidad	930 ml
Escala de medición (volumen útil)	700 ml hasta la marca MAX
Máx. cantidad de llenado para procesar	300 ml hasta la marca 
Recipiente (10)	
Capacidad	1000 ml
Volumen útil	Alimentos sólidos: hasta la marca de 500 ml 
	Líquidos: hasta la marca de 300 ml 

7. Utilización

- Con el vaso medidor (14) pueden medirse hasta 700 ml de líquido. Para el procesamiento, no sobrepase la cantidad máxima de 300 ml, ya que, de lo contrario, el líquido puede salirse del vaso medidor.
- Con la batidora de mano (8), podrá preparar salsas, cremas, purés y papillas para bebés o triturar frutas blandas.

⚠ ¡ATENCIÓN!

- No utilice la batidora de mano (8) para procesar alimentos duros, como granos de café, cubitos de hielo, azúcar, cereales, chocolate, etc.
- Para hacer puré de verduras más duras, como las zanahorias, añada un poco de líquido o hierva antes las verduras para que se ablanden.
- Con la multiplicadora, compuesta por la cuchilla (11), el recipiente (10) con anillo antideslizante extraíble (9) y la tapa de la picadora (12), podrá picar hierbas o triturar alimentos más duros.
- Con las varillas de montar (7), puede montar nata y claras de huevo a punto de nieve o remover postres.

8. Montaje

¡ADVERTENCIA!

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

8.1. Montaje de la batidora de mano

¡ADVERTENCIA!

- ¡La cuchilla está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.
- 1) Coloque la batidora de mano **(8)** sobre el bloque motor **(4)** de forma que encastre audiblemente (consulte la **fig. C**).

8.2. Montaje de las varillas de montar

- 1) Inserte las varillas de montar **(7)** en el adaptador de la transmisión **(6)** hasta que encastran.
- 2) Coloque las varillas de montar ya montadas sobre el bloque motor **(4)** de forma que el adaptador de la transmisión encastre en el bloque motor (consulte la **fig. C**).

8.3. Montaje de la multiplicadora

¡ADVERTENCIA!

- ¡La cuchilla **(11)** está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.
- 1) Coloque el recipiente **(10)** con el anillo antideslizante **(9)** sobre una superficie plana y seca.
 - 2) Coloque cuidadosamente la cuchilla en el soporte del recipiente. Para ello, gire ligeramente la cuchilla para que se deslice en el soporte (consulte la **fig. G**).

Indicación

- Tras esto, la cuchilla no queda totalmente fijada en el soporte. Esto es normal. La cuchilla solo queda totalmente fijada cuando se coloca la tapa de la picadora **(12)**.
- 3) Introduzca los alimentos que desee procesar en el recipiente.

Indicación

- Para procesar alimentos, llene el recipiente solo hasta la marca de 500 ml  y, para procesar líquidos, solo hasta la marca de 300 ml .
- 4) Coloque la tapa de la picadora sobre el recipiente y gírela para fijarla. Para ello, los salientes del borde del recipiente deben introducirse en el carril de la tapa de la picadora. Asegúrese de que la cuchilla esté correctamente fijada en la tapa de la picadora.
 - 5) Coloque el bloque motor **(4)** en el alojamiento de la tapa de la picadora de forma que encastre en la tapa de la picadora (consulte la **fig. H**).

9. Manejo

9.1. Desbloqueo del aparato y selección de la velocidad

Cuando el aparato se conecta a la red eléctrica, el regulador de velocidad **(3)** se bloquea por motivos de seguridad. El indicador de bloqueo **(1)** se ilumina en rojo. Para poder utilizar el aparato, debe desbloquearse el bloqueo de seguridad.

Para ello, pulse el botón de bloqueo **(2)**. Tras esto, el indicador de bloqueo se ilumina en verde (consulte la **fig. D**).

Indicación

- Si no se pulsa el regulador de velocidad **(3)** en los próximos 2 segundos, el aparato vuelve a bloquearse. Tras esto, el indicador de bloqueo se ilumina en rojo.

Al pulsar el regulador de velocidad, se ajusta gradualmente la velocidad del aparato de 4000 a 13 000 r. p. m.

Cuanto más apriete, mayor será la velocidad; es decir, más rápido y fino será el resultado del procesamiento.

9.2. Manejo de la batidora de mano/varillas de montar

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- ¡Los alimentos no deben estar demasiado calientes! Las salpicaduras podrían causar quemaduras.
- Si utiliza la batidora de mano directamente en una olla, no sumerja demasiado la batidora de mano **(8)** para que el líquido no penetre en el bloque motor **(4)** (consulte la **fig. E**).

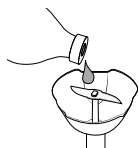
i Indicación

- Para procesar líquidos/alimentos, llene el vaso medidor **(14)** solo hasta un máximo de 300 ml.

Cuando haya montado el aparato de la forma deseada con la batidora de mano **(8)** o las varillas de montar **(7)**, proceda de la manera siguiente:

- 1) Conecte el enchufe a la red eléctrica.
- 2) Pulse el botón de bloqueo **(2)** para desbloquear el aparato (consulte la **fig. D**).
- 3) Pulse el regulador de velocidad **(3)** dentro de un periodo de 2 segundos para procesar los alimentos.
- 4) Procese los alimentos según el accesorio que corresponda de la manera mostrada en la **fig. E**.
- 5) Para finalizar el procesamiento de los alimentos, basta con soltar el regulador de velocidad **(3)**.

i 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 **(8)**.

- 6) Desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- 7) Retire la batidora de mano o las varillas de montar **(7)** del bloque motor **(4)**. Para ello, presione los botones de desencastre **(5)** al mismo tiempo y desmonte el accesorio que corresponda para extraerlo del bloque motor (consulte la **fig. F**).

9.3. Manejo de la multiplicadora

- 1) En caso necesario, corte los alimentos que desee procesar en trozos de aprox. 2 cm.

i Indicación

- Para procesar alimentos, llene el recipiente **(10)** solo hasta la marca de 500 ml  y, para procesar líquidos, solo hasta la marca de 300 ml .

Tras montar la multiplicadora, proceda de la manera siguiente:

- 2) Conecte el enchufe a la red eléctrica.
- 3) Pulse el botón de bloqueo **(2)** para desbloquear el aparato (consulte la **fig. H**).
- 4) Pulse el regulador de velocidad **(3)** dentro de un periodo de 2 segundos para procesar los alimentos. Para ello, sujete firmemente el recipiente y la tapa de la picadora **(12)** montada con la otra mano (consulte la **fig. H**).

i Indicación

- No retire el bloque motor **(4)** de la tapa de la picadora **(12)** mientras mantenga pulsado el regulador de velocidad.
- 5) Para finalizar el procesamiento de los alimentos, basta con soltar el regulador de velocidad.
- 6) Retire el bloque motor de la tapa de la picadora. Para ello, presione los botones de desencastre **(5)** al mismo tiempo y levante el bloque motor para extraerlo de la tapa de la picadora (consulte la **fig. H**).

i Indicación

- Si desea conservar alimentos en el recipiente, puede usar la tapa **(13)**. Para ello, desmonte primero, si procede, la tapa de la picadora y el bloque motor, así como la cuchilla **(11)**, con mucho cuidado.

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

ACCESORIO	ALIMENTO	CANTIDAD RECOMENDADA	VELOCIDAD	TIEMPO	CONSEJO
	Smoothies de fruta y verdura	500 g	Alta	30-60 s	Corte los alimentos en trozos pequeños de 2 cm. Añada primero líquido. ²
	Comida para bebés	200-400 ml	Media-alta ¹	20-60 s	Cuezan los alimentos
	Purés, salsas	200-500 ml	Media-alta ¹	30-60 s	Pueden procesarse directamente en la olla
	Batidos, bebidas lácteas	100-500 ml	Media-alta ¹	15-40 s	En frío o en caliente
	Cebollas	200 g	Baja-media, por impulsos	8 procesos de 1 s	Córtelas en cuñas
	Perejil	20 g	Alta	20 s	
	Ajo	20 dientes	Baja-media	20 s	
	Zanahorias	200 g	Baja-media	15 s	Córtelas en trozos pequeños de 2 cm
	Avellanas/ almendras	350 g	Media-alta ¹	30 s	
	Nueces	300 g	Media-alta ¹	25 s	
	Parmesano	200 g	Alta	20-30 s	Córtelo en dados de 1-2 cm
	Cubitos de hielo	7 unidades	Alta	10-15 s	
	Nata	250 ml	Media-alta ¹	70-90 s	Recipiente alto
	Claras batidas al punto de nieve	4 claras de huevo	Alta	120-180 s	Asegúrese de que el recipiente no tenga restos de grasa

¹ Ajuste la velocidad según la consistencia deseada.

² Najprv dajte do nádoby tekutinu, aby sa mohol nôž ľahšie rozbehnúť a rovnomernejšie spracovať prísady.

10. Limpieza

¡ADVERTENCIA!

-  El bloque motor **(4)** y el adaptador de engranaje **(6)** no deben sumergirse nunca en agua ni mantenerse bajo un grifo de agua corriente para su limpieza.

Indicación

-  Todos los accesorios, salvo el bloque motor **(4)**, el adaptador de la transmisión **(6)** y la tapa del recipiente **(12)**, también se pueden lavar en el lavavajillas.
- 1) Desconecte el enchufe de la red eléctrica.
 - 2) Limpie el bloque motor **(4)** y el adaptador de engranaje **(6)** con un paño húmedo. Asegúrese de que no penetre agua en los orificios del bloque motor 4 y del adaptador de engranaje. 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 todas las piezas de la manera descrita en la **fig. 1**.
Kryt pohonu **(12)** umyte teplou vodou a príp. jemným prostriedkom na umývanie riadu. 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.

11. Desecho



El símbolo de un contenedor tachado significa que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstos especialmente para ello.

Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

El embalaje consta de materiales que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

12. 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.

Este aparato está diseñado para una vida útil de al menos 3 años si se utiliza conforme a su uso previsto. Si dentro de este periodo se produce un defecto que afecte a su capacidad de uso, recibirá una sustitución o reparación.

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) 523504_2601 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.

12.1. Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 523504_2601

12.2. Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

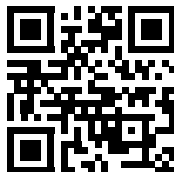
44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

13. Pedido de recambios

Puede pedir recambios para este producto cómodamente por Internet en www.kompernass.com de forma permanente.



Escanee el código QR con su smartphone/tableta. Con este código QR, podrá acceder directamente a nuestra página web, ver los recambios disponibles y solicitarlos.

i Indicación

- Si tiene algún problema con el pedido en línea, puede ponerse en contacto con nuestro centro de atención al cliente por teléfono o por correo electrónico.
- Especifique siempre el número de artículo (IAN) 523504_2601 al realizar su pedido.
- Le rogamos que tenga en cuenta que no en todos los países a los que realizamos envíos se pueden pedir recambios por Internet.

14. Recetas

14.1. 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 **(8)** durante 1 minuto aproximadamente. Condimente con sal, pimienta y nuez moscada rallada.

14.2. 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 **(8)** 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.

14.3. Mermelada dulce de fruta

Ingredientes

- 250 g de fresas u otras frutas (fresas 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 **(8)** 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.

14.4. Batido de plátano

Ingredientes

- 1 plátano
- 250 ml de leche
- Aprox. 1 cucharadita de azúcar al gusto

Preparación

- 1) Pele el plátano y córtelo en trozos.
- 2) Introduzca el plátano, la leche y el azúcar en el recipiente y bátalo todo con la batidora de mano **(8)**.

14.5. Mayonesa

Ingredientes

- 250 g de aceite vegetal neutro, p. ej. aceite de colza
- 1 huevo y 1 yema de huevo
- 1 - 2 cucharadas de vinagre (aprox. 15 g)
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- 1) Introducir todos los ingredientes (a temperatura ambiente) en un vaso mezclador en el orden indicado anteriormente.
- 2) Mantener el pie de batidora de mano **(8)** en posición vertical dentro del recipiente y comenzar a mezclar a máxima velocidad hasta que el aceite empiece a emulsionar.
- 3) Mover la batidora lentamente hacia arriba y hacia abajo hasta que el resto del aceite esté incorporado.
- 4) Para una consistencia más suave (p. ej. para aliños de ensalada) procesar durante 1 minuto; para una mayonesa más espesa (p. ej. para salsas dip) mezclar hasta 2 minutos.

Masa de prueba para institutos de ensayo

La siguiente información está destinada exclusivamente a institutos de ensayo y sirve para la realización de procedimientos de ensayo normalizados. Esta información no es necesaria para el uso normal del aparato.

Ingredientes

- 150 g de miel
- 160 g de maltosa
- 40 g de rodajas de pepino

Preparación

- 1) Introducir primero la miel en el recipiente de la picadora.
 - 2) Introducir después la maltosa en el recipiente.
 - 3) Introducir después las rodajas de pepino en el recipiente.
 - 4) Utilizar la velocidad máxima durante 3 segundos.
- * Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

Indholdsfortegnelse

1. Anvendelsesområde	100
2. Anvendte advarsler og symboler	100
3. Sikkerhedsanvisninger	101
4. Medfølger ved køb	102
5. Beskrivelse af produktet	102
6. Tekniske data	103
7. Anvendelse	103
8. Montering	103
8.1. Montering af stavblenderen	103
8.2. Montering af piskeriset	103
8.3. Montering af multihakkeren	104
9. Betjening	104
9.1. Oplåsning af produktet og valg af hastighed	104
9.2. Betjening af stavblender/piskeris	104
9.3. Betjening af multihakkeren	104
10. Rengøring	106
11. Bortskaffelse	106
12. Garanti for Kompernass Handels GmbH	106
12.1. Service	107
12.2. Importør	107
13. Bestilling af reservedele	107
14. Opskrifter	107
14.1. Cremet grøntsagssuppe	107
14.2. Græskarsuppe	108
14.3. Søde marmelade	108
14.4. Bananmælk	108
14.5. Mayonnaise	109

1. Anvendelsesområde

Produktet er beregnet til forarbejdning af mindre mængder almindelige fødevarer. Produktet er udelukkende beregnet til privat hjemmbrug.

Brug kun produktet som beskrevet i denne vejledning. Overhold anvisningerne til egnede fødevarer, driftstider og temperaturer. Forarbejd ikke meget hårde fødevarer. Overskrid ikke de angivne driftstider og de tilladte temperaturer.

Den maksimalt tilladte temperatur for kontakt med kunststofdele er 60 °C. Ved anvendelse til opbevaring af spiseolie, alkohol eller sure væsker skal temperaturen være under 50 °C.

Produktet og tilbehøret må ikke anvendes i bageovnen eller i mikroovnen. Opvarm ikke fødevarer sammen med produktet eller tilbehøret. Brug kun stavblenderen og piskeriset i egnede beholdere.

2. Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Læs vejledningen. Overhold alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Hvis produktet gives videre til andre, skal alle dokumenter følge med.
	Vekselstrøm/-spænding

	Beskyttelsesklasse II: Beskyttelse med dobbelt eller forstærket isolering.
	Må ikke lægges ned i vand!
	Kan rengøres i opvaskemaskine.
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareregnede.
	Dette produkt opfylder kravene i de gældende europæiske og nationale direktiver.
	Bortskaf ikke elapparater sammen med husholdningsaffaldet!
	Aflever emballagen til miljømæssigt korrekt bortskaffelse.
	Vær opmærksom på markeringen af emballagematerialerne ved affaldssortering: De er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.
	Emballagen indeholder dele af papir og/eller pap.
	Emballagen indeholder dele af plastik og/eller metal.
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TRI
	FR Produktet, emballagen og den medfølgende dokumentation er i Frankrig omfattet af udvidet producentansvar (EPR) og skal indsamles separat i overensstemmelse med de gældende nationale regler for sortering og bortskaffelse.

3. Sikkerhedsanvisninger

FARE! 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Brug ikke produktet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ved misbrug er der risiko for personskader!
- 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.
- 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 meget skarpe!

- 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!
- Brug ikke produktet og tilbehøret, der kommer i kontakt med fødevarer, hvis der er synlige skader eller kraftigt slitage. Vær især opmærksom på revner, brud, deformation, løse dele, dybe ridser, korrosion, misfarvninger, beskadigede knive, belægninger eller tætninger samt sprødt eller opsvulmet materiale. Brug ikke produktet længere, hvis det udvikler usædvanlige lyde eller lugte, eller hvis ledningen er beskadiget. Beskadigede eller slidte dele kan forringe sikkerheden og være uegnede til kontakt med fødevarer. Udskift sådanne dele før fortsat anvendelse.

❗ **OBS! MATERIELLE SKADER!**

- Lad ikke blenderen stå i en varm gryde på kogepladen, hvis du ikke bruger den.
- Lad ikke stavblenderen køre tør, men udelukkende i væske eller fødevarer. Hvis blenderen kører tør, kan den beskadiges.

4. Medfølger ved køb

Stavblenderen leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Stavblendesæt
 - Målebæger
 - Hakker (kniv, låg til skålen og låselåg)
 - Piskeris
 - Betjeningsvejledning
- 1) Tag alle stavblenderens dele og betjeningsvejledningen ud af kassen.
 - 2) Fjern alt emballeringsmaterialet.
 - 3) Rengør alle apparatets dele som beskrevet i kapitlet

10. 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

12.1. Service).

5. Beskrivelse af produktet

Figur A:

- 1 Spærreindikator
- 2 Spærreknop
- 3 Hastighedsindstilling
- 4 Motordel
- 5 Oplåsningsknapper
- 6 Drivadapter
- 7 Piskeris
- 8 Blenderstav
- 9 Aftagelig skridsikker ring
- 10 Skål
- 11 Kniv
- 12 Låg til skålen
- 13 Låselåg

Figur B:

- 14 Målebæger

6. Tekniske data

Netspænding	220-240 V ~, 50-60 Hz
Mærkeeffekt	1000 W
Effektforbrug i slukket tilstand	0,2 W
Beskyttelsesklasse	II / 
Maks. fødevareretemperatur	< 60 °C ved forarbejdning
	< 50 °C ved opbevaring

Vi anbefaler følgende driftstider:

Lad stavblenderen **(8)** afkøle ca. 5 minutter efter en driftstid på maksimalt 2 minutter. Ved fødevarer, der er vanskelige at forarbejde, som f.eks. tyktflydende eller faste ingredienser, må driftstiden maksimalt være 1 minut.

Lad piskeriset **(7)** køle af i ca. 5 minutter efter 3 minutters drift.

Lad hakkeren afkøle ca. 5 minutter efter 1 minuts drift.

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

Målebæger (14)	
Indholdsvolumen	930 ml
Skala til afmåling (nyttevolumen)	700 ml indtil MAKS-markeringen
Maks. påfyldningsmængde til bearbejdning	300 ml indtil markeringen 

Skål (10)	
Indholdsvolumen	1000 ml
Nyttevolumen	Fødevarer op til 500 ml-markeringen  
	Væske op til 300 ml-markeringen 

7. Anvendelse

■ Du kan afmåle op til 700 ml væske med målebægeret **(14)**. Hæld højst 300 ml i tilberedning, da væsken ellers kan løbe ud af målebægeret.

■ Med blenderstaven **(8)** kan du tilberede dip, saucer, supper og børnemad eller purere bløde frugter.

❗ OBS!

► Brug ikke blenderstaven **(8)** til tilberedning af hårde fødevarer som f.eks. kaffebønner, isterninger, sukker, korn, chokolade.

► Tilsæt lidt væske, eller kog grøntsagerne først, hvis du vil blende hårde grøntsager som f.eks. gulerødder.

■ Med multihakkeren bestående af kniven **(11)**, skålen **(10)** med aftagelig skridsikker ring **(9)** og låget til skålen **(12)** kan du hakke krydderurter eller hårde fødevarer.

■ Med piskeriset **(7)** kan du piske fløde og æggehvider eller røre desserter sammen.

8. Montering

⚠ ADVARSEL!

► Sæt først strømstikket i stikkontakten, når produktet er samlet.

8.1. Montering af stavblenderen

⚠ ADVARSEL!

► Kniven er meget skarp! Vær altid forsigtig, når du arbejder med den.

1) Sæt blenderstaven **(8)** på motordelen **(4)**, så du kan høre, at den klikker på plads (se **fig. C**).

8.2. Montering af piskeriset

1) Sæt piskeriset **(7)** ind i drivadapteren **(6)**, indtil det sidder fast.

2) Sæt det monterede piskeris på motordelen **(4)**, så drivadapteren går i indgreb i motordelen og sidder fast (se **fig. C**).

8.3. Montering af multihakkeren

⚠ ADVARSEL!

- Kniven (**11**) er meget skarp! Vær altid forsigtig, når du arbejder med den.
- 1) Stil skålen (**10**) med den skridsikre ring (**9**) på et jævnt og tørt underlag.
- 2) Sæt forsigtigt kniven på holderen i skålen. Drej kniven en smule, så den sidder på holderen (se **fig. G**).

i Bemærk

- Kniven sidder ikke helt fast på holderen. Det er normalt. Kniven sidder først helt fast, når skålens låg (**12**) sættes på.
- 3) Hæld fødevarerne, som skal hakkes, i skålen.

i Bemærk

- Fyld kun skålen op til 500 ml-markeringen  ved tilberedning af fødevarer, og fyld den kun op til 300 ml-markeringen  ved tilberedning af væsker.
- 4) Sæt låget på skålen, og skru det fast. Tapperne på skålens kant skal sættes ind i skinnen på drivdækslet. Sørg for, at kniven sidder rigtigt i skålens låg.
- 5) Sæt motordelen (**4**) ind i holderen på skålens låg, så den går fast i indgreb på låget (se **fig. H**).

9. Betjening

9.1. Oplåsning af produktet og valg af hastighed

Når produktet er tilsluttet strømforsyningen, er hastighedsindstillingen (**3**) spærret af sikkerhedsgrunde. Spærreindikatoren (**1**) lyser rødt. Sikkerhedsspærren skal ophæves, for at produktet kan anvendes.

Tryk på spærreknappen (**2**). Spærreindikatoren lyser grønt (se **fig. D**).

i Bemærk

- Hvis du ikke trykker på hastighedsindstillingen (**3**) i løbet af de næste 2 sekunder, spærres produktet igen. Spærreindikatoren lyser rødt.

Ved at trykke på hastighedsindstillingen kan du indstille produktets hastighed i trin fra 4000 til 13.000 o/min.

Jo hårdere du trykker, desto højere bliver hastigheden, og dermed bliver resultatet hurtigere og finere.

9.2. Betjening af stavblender/piskeris

⚠ ADVARSEL!

- Fødevarerne må ikke være for varme! Indholdet kan sprøjte ud og forårsage forbrændinger.
- Hvis du bruger stavblenderen direkte i en gryde, må du ikke holde blenderstaven (**8**) for langt ned i væsken, da den ellers kan komme ind i motordelen (**4**) (se **fig. E**).

i Bemærk

- Fyld kun målebægeret (**14**) op til maksimalt 300 ml ved tilberedning af væske/fødevarer.

Når du har samlet produktet med blenderstaven (**8**) eller piskeriset (**7**):

- 1) Sæt stikket i stikkontakten.
- 2) Tryk på spærreknappen (**2**) for at låse produktet op (se **fig. D**).
- 3) Tryk på hastighedsindstillingen (**3**) i løbet af 2 sekunder for at tilberede fødevarerne.
- 4) Tilbered fødevarerne med det ønskede tilbehør som vist i **fig. E**.
- 5) Slip hastighedsindstillingen (**3**), når du er færdig med at tilberede fødevarerne.

i Bemærk



Hvis du kan høre usædvanlige lyde som f.eks. pibelyde eller lignende under brug, skal du smøre blenderstavens (**8**) drivaksel med en smule neutral madolie.

- 6) Tag stikket ud af stikkontakten.
- 7) Tag blenderstaven eller piskeriset (**7**) af motordelen (**4**). Tryk samtidig på oplåsningsknapperne (**5**) og tag blenderstaven af motordelen (se **fig. F**).

9.3. Betjening af multihakkeren

- 1) Skær de faste fødevarer, der skal forarbejdes, i ca. 2 cm store stykker.

i Bemærk

- Fyld kun skålen (**10**) til forarbejdning af fødevarer op til 500 ml-markeringen  og til forarbejdning af væske kun indtil 300 ml-markeringen .

Når du har samlet multihakkeren:

- 2) Sæt stikket i stikkontakten.
- 3) Tryk på spærreknappen **(2)** for at låse produktet op (se **fig. H**).
- 4) Tryk på hastighedsindstillingen **(3)** i løbet af 2 sekunder for at tilberede fødevarerne. Hold fast i skålen og det påsatte låg til huset **(12)** med den anden hånd (se **fig. H**).

i Bemærk

- Tag ikke motordelen **(4)** af husets låg **(12)**, mens du trykker på hastighedsindstillingen.

- 5) Slip hastighedsindstillingen, når du er færdig med at tilberede fødevarerne.
- 6) Tag motordelen af skålens låg. Tryk samtidig på oplåsningsknapperne **(5)**, og tag motordelen af skålens låg (se **fig. H**).

i Bemærk

- Hvis du vil opbevare fødevarer i skålen, kan du bruge låselåget **(13)**. Tag eventuelt først skålens låg og motordelen af, og tag forsigtigt kniven **(11)** ud.

Eksempler på blanding, hakning og findeling af forskellige fødevarer med forskellige blanderdele:

BLENDER-DEL	FØDEVARE	ANBEFALET MÆNGDE	HASTIGHED	TID	TIP
	Frugt, grønt-sags-smoothies	500 g	høj	30-60 sek.	Skæres i 2 cm store stykker. Tilsæt først derefter væsken. ²
	Babymad	200-400 ml	Mellem / høj ¹	20-60 sek.	Bliver gennemkogt
	Suppe, sovs	200-500 ml	Mellem / høj ¹	30-60 sek.	Muligt direkte i gryden
	Shakes, mælke-drikke	100-500 ml	Mellem / høj ¹	15-40 sek.	Kold eller varm
	Løg	200 g	Lav - mellem, pulse-rende	8 x 1 sek.	Skær i ten
	Persille	20 g	høj	20 sek.	
	Hvidløg	20 fed	Lav - mellem	20 sek.	
	Gulerødder	200 g	Lav - mellem	15 sek.	Skæres i 2 cm store stykker
	Hasselnødder/mandler	350 g	Mellem / høj ¹	30 sek.	
	Valnødder	300 g	Mellem / høj ¹	25 sek.	
	Parmesanost	200 g	høj	20-30 sek.	1-2 cm tern
	Isterninger	7 stk.	høj	10-15 sek.	
	Creme	250 ml	Mellem / høj ¹	70-90 sek.	Højt bæger
	Piskede ægge-hvider	4 æggehvider	høj	120-180 sek.	Brug en fedtfri skål

¹ Indstil hastigheden efter den ønskede konsistens.

² Tilsæt først væsken til beholderen, så kniven lettere kan starte op, og ingredienserne forarbejdes ensartet.

10. Rengøring

ADVARSEL!

-  Du må under ingen omstændigheder dyppe motordelen **(4)** og gearsadapteren **(6)** ned i vand under rengøringen eller holde den ind under rindende vand.

Bemærk

-  Alle tilbehørsdele med undtagelse af motordelen **(4)**, drivadapteren **(6)** og låget til skålen **(12)** kan også rengøres i opvaskemaskinen.

- 1) Tag stikket ud af stikkontakten.
- 2) Rengør motordelen **(4)** og gearsadapteren **(6)** med en fugtig klud. Sørg for, at der ikke kommer vand ind i motorblokkens og gearsadapterens åbninger. Brug et mildt opvaskemiddel på kluden, hvis snavset sidder meget fast. Tør rester af opvaskemiddel af med en fugtig klud.
- 3) Rengør alle dele som beskrevet i **fig. 1**. Rengør låget til skålen **(12)** med varmt vand og evt. mildt opvaskemiddel. Fjern derefter opvaskemiddelrester med rent vand.
- 4) Tør alle dele af med et vaskestykke, og sørg for, at produktet er helt tørt, før det bruges igen.

11. Bortskaffelse



Symbolet med den overstregede affaldscontainer betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes med husholdningsaffaldet, når dets levetid er slut.

Produktet skal afleveres på de angivne indsam-

lingssteder, genbrugsstationer eller renovationsselskaber.

Du bedes slette alle personlige data før returneringen.

Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.

Bortskaf emballagen miljøvenligt.

12. 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 fabrikationsfejl, 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.

Dette apparat er konstrueret til en holdbarhed på mindst 3 år ved korrekt brug. Hvis der inden for denne periode opstår en defekt, som forringer brugbarheden, modtager du en erstatning eller en reparation.

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

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

Afvikling af garantisager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 523504_2601 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.

12.1. Service

Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 523504_2601

12.2. Importør

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

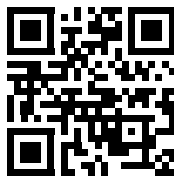
44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

13. Bestilling af reservedele

Du kan altid bestille reservedele til dette produkt på internettet på www.kompernass.com.



Scan QR-koden med din smart-phone/tablet.

Med denne QR-kode kommer du direkte til vores webside og kan se og bestille de tilgængelige reservedele.

Bemærk

- Hvis du har problemer med online-bestillingen, kan du henvende dig telefonisk eller pr. e-mail til vores servicecenter.
- Oplys altid artikelnummeret (IAN) 523504_2601, når du afgiver din bestilling.
- Vær opmærksom på, at det ikke er muligt at foretage online-bestilling af reservedele til alle modtagerlande.

14. Opskrifter

14.1. 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 **(8)**. Smag til med salt og peber og revet muskatnød.

14.2. 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 **(8)**, 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.

14.3. Søde marmelade

Ingredienser

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

Tilberedning

- 1) Vask og rens jordbærerne, 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 tø 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 gelsukkeret, og blend grundigt med stavblenderen **(8)** 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

14.4. Bananmælk

Ingredienser

- 1 banan
- 250 ml mælk
- ca. 1 tsk. sukker efter egen smag

Tilberedning

- 1) Skræl bananen, og skær den i små stykker.
- 2) Hæld bananen, mælken og sukkeret i blenderskålen, og blend det med stavblenderen **(8)**.

14.5. Mayonnaise

Ingredienser

- 250 g neutral vegetabilsk olie, f.eks. rapsolie
- 1 æg og 1 æggeblomme
- 1 - 2 spsk. eddike (ca. 15 g)
- Salt og peber efter smag

Tilberedning

- 1) Kom alle ingredienser (ved stuetemperatur) i den ovennævnte rækkefølge i et mixbæger.
- 2) Hold stavblenderen **(8)** lodret i bægeret, og begynd at blende ved maksimal hastighed, indtil olien begynder at emulgere.
- 3) Bevæg stavblenderen langsomt op og ned, indtil resten af olien er arbejdet ind.
- 4) For en blødere konsistens (f.eks. til salatdressing) forarbejdes i 1 minut; for en tykkere mayonnaise (f.eks. til dips) blendes i op til 2 minutter.

Testmasse til testinstitutter

Følgende oplysninger er udelukkende beregnet til testinstitutter og anvendes til gennemførelse af standardiserede testprocedurer. Disse oplysninger er ikke nødvendige for normal brug af apparatet.

Ingredienser*

- 150 g honning
- 160 g maltose
- 40 g agurkeskiver

Tilberedning

- 1) Kom først honningen i hakkeskålen.
- 2) Kom derefter maltosen i skålen.
- 3) Kom derefter agurkeskiverne i skålen.
- 4) Brug maksimal hastighed i 3 sekunder.

* Alle ingredienser skal have stuetemperatur.

Indice

1. Uso conforme	112
2. Avvertenze e simboli utilizzati	112
3. Indicazioni di sicurezza	113
4. Volume della fornitura	114
5. Descrizione dell'apparecchio	115
6. Dati tecnici	115
7. Impiego	115
8. Assemblaggio	116
8.1. Assemblare il frullatore a immersione	116
8.2. Assemblare la frusta	116
8.3. Assemblare il tritatutto	116
9. Uso	116
9.1. Sblocco dell'apparecchio e selezione della velocità	116
9.2. Uso del frullatore a immersione/della frusta	117
9.3. Uso del tritatutto	117
10. Pulizia	119
11. Smaltimento	119
12. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	119
12.1. Assistenza	120
12.2. Importatore	120
13. Ordinazione dei pezzi di ricambio	120
14. Ricette	121
14.1. Minestra cremosa di verdure	121
14.2. Minestra di zucca	121
14.3. Composta dolce di frutta	122
14.4. Latte alla banana	122
14.5. Maionese	122

1. Uso conforme

L'apparecchio è destinato alla lavorazione di piccole quantità di alimenti di comune uso casalingo. Esso è destinato solo all'uso privato domestico.

Usare l'apparecchio solo come descritto in queste istruzioni. Attenersi alle indicazioni relative agli alimenti idonei, durata di funzionamento e temperature.

Non lavorare alimenti molto duri. Non superare le durate di funzionamento indicate e le temperature consentite.

La temperatura massima consentita per il contatto con parti in plastica è di 60 °C. In caso di utilizzo per conservare olio da cucina, alcol o altri liquidi, la temperatura dovrebbe essere al di sotto di 50 °C.

L'apparecchio e gli accessori non vanno usati in forno o forno a microonde. Non riscaldare alcun alimento assieme all'apparecchio o agli accessori. Utilizzare il frullatore a immersione e la frusta solo con contenitori idonei.

2. Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.
	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "CAUTELA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.

	Nota: Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Leggere le istruzioni. Prima di utilizzare il prodotto, rispettare tutte le note relative all'uso e alla sicurezza. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la documentazione.
	Corrente/tensione alternata
	Classe di protezione II: protezione mediante isolamento doppio o rinforzato.
	Non immergere in acqua!
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti delle vigenti direttive europee e nazionali.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.
	Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei 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.
	L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.
	L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.
ES/PT	

FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

FR
A DÉPOSER
EN MAGASIN
OU
A DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

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

FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE

FR

Il prodotto, l'imballaggio e la documentazione allegata sono soggetti in Francia alla responsabilità estesa del produttore (EPR) e devono essere raccolti separatamente in conformità con le norme nazionali vigenti in materia di raccolta differenziata e smaltimento.

3. Indicazioni di sicurezza

⚠ PERICOLO! **RISCHIO DI FOLGORAZIONE!**

- 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, disinnescare 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.
- 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.
- 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 sussiste il pericolo di lesioni!

- 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.
- La lama è estremamente tagliente! Agire sempre con cautela.
-  L'uso di coltelli estremamente affilati comporta pericolo di infortuni.
- 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.
- Qualora siano visibili danni o usura avanzata, non utilizzare più l'apparecchio e tutti i componenti degli accessori a contatto con gli alimenti. Verificare in particolare la presenza di crepe, fessure, deformazioni, parti allentate, graffi profondi, corrosione, alterazioni del colore, danni su lame, rivestimenti o guarnizioni nonché materiale fragile o rigonfio. Non continuare a utilizzare l'apparecchio qualora produca suoni oppure odori inusuali oppure se il cavo di alimentazione è danneggiato. Parti danneggiate oppure usurate possono limitare la sicurezza e non essere idonee al contatto con alimenti. Prima di continuare l'utilizzo, sostituire queste parti.

❗ **ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

- Non lasciare il mixer a immersione in una pentola calda sul fornello quando non è in uso.
- Non usare il frullatore a immersione a secco, bensì esclusivamente in liquidi o alimenti. Il funzionamento a secco può danneggiare il frullatore.

4. Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Frullatore a immersione
 - Misurino
 - Tritatutto (lama, coperchio di azionamento e ciotola e coperchio di chiusura)
 - Frusta
 - 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 **10. Pulizia**.

i 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

12.1. Assistenza)

5. Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- 1 Indicatore di blocco
- 2 Tasto di blocco
- 3 Regolatore di velocità
- 4 Blocco motore
- 5 Tasti di sblocco
- 6 Adattatore
- 7 Frusta
- 8 Gambo
- 9 Anello antiscivolo amovibile
- 10 Ciotola
- 11 Lama
- 12 Coperchio di azionamento
- 13 Coperchio di chiusura

Figura B:

- 14 Misurino

6. Dati tecnici

Tensione di rete	220-240 V ~, 50-60 Hz
Potenza nominale	1000 W
Assorbimento di potenza da spento	0,2 W
Classe di protezione	II / 
Temperatura degli alimenti max.	< 60 °C per la lavorazione
	< 50 °C per la conservazione

Consigliamo i seguenti tempi di funzionamento:

Dopo un massimo di 2 minuti di funzionamento, lasciar raffreddare il mixer a immersione **(8)** per circa 5 minuti. In caso di alimenti difficili da lavorare, come ad es. ingredienti densi o duri, la durata di funzionamento massima è di 1 minuto.

Dopo 3 minuti di funzionamento, lasciare raffreddare la frusta **(7)** per circa 5 minuti.

Dopo 1 minuto di funzionamento, lasciar raffreddare il tritatutto per circa 5 minuti.

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

Misurino (14)	
Capacità	930 ml
Scala graduata per la misurazione (volume utile)	700 ml fino alla tacca MAX
Quantità massima lavorabile	300 ml fino alla tacca 
Ciotola (10)	
Capacità	1000 ml
Volume utile	Alimenti fino alla tacca dei 500 ml  
	Liquidi fino alla tacca dei 300 ml 

7. Impiego

■ Con il misurino **(14)** si possono misurare liquidi fino a 700 ml. Per lavorare non introdurre nell'apparecchio una quantità maggiore di 300 ml, altrimenti il liquido potrebbe traboccare dal misurino.

■ Con il gambo **(8)** si possono preparare pinzimoni, salse, minestre e alimenti per lattanti e si può frullare frutta.

⚠ ATTENZIONE!

► Non usare il gambo **(8)** 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 il tritatutto, costituito da lama **(11)**, ciotola **(10)** con anello antiscivolo amovibile **(9)** e coperchio di azionamento **(12)** è possibile tritare erbe aromatiche o anche sminuzzare alimenti più duri.

■ Con la frusta **(7)** si possono montare panna e albumi o mescolare dessert.

8. Assemblaggio

AVVERTENZA!

- Inserire la spina nella presa solo dopo il montaggio.

8.1. Assemblare il frullatore a immersione

AVVERTENZA!

- La lama è estremamente tagliente! Maneggiarla sempre con cautela.
- 1) Applicare il gambo **(8)** al blocco motore **(4)** in modo che scatti in posizione con un clic (vedere **fig. C**).

8.2. Assemblare la frusta

- 1) Inserire la frusta **(7)** nell'adattatore **(6)** finché non scatta saldamente in posizione.
- 2) Applicare la frusta così assemblata al blocco motore **(4)**, in modo che l'adattatore si innesti saldamente nel blocco motore (vedere **fig. C**).

8.3. Assemblare il tritatutto

AVVERTENZA!

- La lama **(11)** è estremamente affilata! Maneggiarla sempre con cautela.
- 1) Collocare la ciotola **(10)** con l'anello antiscivolo **(9)** su una superficie piana e asciutta.
 - 2) Posizionare con cautela la lama sul supporto all'interno della ciotola. Nel farlo ruotare leggermente la lama in modo che scivoli sul supporto (vedere **fig. G**).
- i Nota**
- La lama non si blocca completamente sul supporto. Questo è normale. La lama resta fissa solo quando viene collocato il coperchio di azionamento **(12)**.
- 3) Versare gli alimenti da sminuzzare nella ciotola.

i Nota

- Per lavorare alimenti riempire la ciotola solo fino alla tacca dei 500 ml  e per lavorare liquidi solo fino alla tacca dei 300 ml .
- 4) Collocare il coperchio di azionamento sulla ciotola e avvitarlo bene. Le sporgenze sul bordo della ciotola devono inserirsi nelle guide del coperchio di azionamento. Assicurarsi che la lama si inserisca correttamente nel coperchio di azionamento.
 - 5) Inserire il blocco motore **(4)** nella sede del coperchio di azionamento, in modo che s'innesti saldamente sul coperchio di azionamento (vedere **fig. H**).

9. Uso

9.1. Sblocco dell'apparecchio e selezione della velocità

Quando l'apparecchio è collegato all'alimentazione elettrica, il regolatore di velocità **(3)** è bloccato per motivi di sicurezza. L'indicatore di blocco **(1)** si accende con luce rossa. Per poter utilizzare l'apparecchio è necessario annullare la sicura. Per farlo premere il tasto di blocco **(2)**. L'indicatore di blocco si accende con luce verde (vedere **fig. D**).

i Nota

- Se non si preme il regolatore di velocità **(3)** entro i 2 secondi successivi, l'apparecchio si blocca di nuovo. L'indicatore di blocco si accende con luce rossa.

Premendo il regolatore di velocità si può impostare la velocità dell'apparecchio in continuo da 4.000 a 13.000 giri/min. Più si preme, maggiore è la velocità, cioè più rapido e fine è il risultato della lavorazione.

9.2. Uso del frullatore a immersione/della frusta

AVVERTENZA!

- Gli alimenti non devono essere troppo caldi! Gli schizzi possono causare ustioni.
- Se si utilizza il frullatore a immersione direttamente in una pentola, non immergere il gambo **(8)** troppo in profondità per evitare che penetri liquido nel blocco motore **(4)** (vedere **fig. E**).

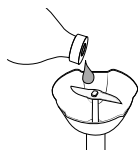
Nota

- Per lavorare liquidi/alimenti, riempire il misurino **(14)** non oltre i 300 ml.

Una volta montato l'apparecchio come si desidera con il gambo **(8)** o con la frusta **(7)**:

- 1) Inserire la spina nella presa di corrente.
- 2) Premere il tasto di blocco **(2)** per sbloccare l'apparecchio (vedere **fig. D**).
- 3) Per lavorare gli alimenti, premere il regolatore di velocità **(3)** entro 2 secondi.
- 4) A seconda dell'accessorio inserito, lavorare gli alimenti come si mostra nella **fig. E**.
- 5) Una volta ultimata la lavorazione degli alimenti basta rilasciare il regolatore di velocità **(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 gambo **(8)**.

- 6) Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 7) Togliere il gambo o la frusta **(7)** dal blocco motore **(4)**. Per farlo schiacciare i tasti di sblocco **(5)** contemporaneamente e separare l'accessorio del caso dal blocco motore (vedere **fig. F**).

9.3. Uso del tritatutto

- 1) Eventualmente tagliare gli alimenti da lavorare in pezzi di circa 2 cm.

Nota

- Per lavorare alimenti riempire la ciotola **(10)** solo fino alla tacca dei 500 ml   e per lavorare liquidi solo fino alla tacca dei 300 ml .

Una volta assemblato il tritatutto:

- 2) Inserire la spina nella presa di corrente.
- 3) Premere il tasto di blocco **(2)** per sbloccare l'apparecchio (vedere **fig. B**).
- 4) Per lavorare gli alimenti, premere il regolatore di velocità **(3)** entro 2 secondi. Nel frattempo tenere fermi con l'altra mano la ciotola e il coperchio di azionamento **(12)** applicato (vedere **fig. H**).

Nota

- Non togliere il blocco motore **(4)** dal coperchio di azionamento **(12)** mentre si tiene premuto il regolatore di velocità.
- 5) Una volta ultimata la lavorazione degli alimenti basta rilasciare il regolatore di velocità.
- 6) Togliere il blocco motore dal coperchio di azionamento. Per farlo schiacciare i tasti di sblocco **(5)** contemporaneamente e sollevare il blocco motore dal coperchio di azionamento (v. **fig. H**).

Nota

- Se si desidera conservare alimenti nella ciotola, si può usare il coperchio di chiusura **(13)**. Eventualmente togliere prima con cautela il coperchio di azionamento e il blocco motore, nonché la lama **(11)**.

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

ACCESSORIO	ALIMENTO	QUANTITÀ CONSIGLIATA	VELOCITÀ	TEMPO	SUGGERIMENTO
	Frullati di frutta e verdura	500 g	alta	30-60 sec.	Tagliare a pezzi di 2 cm. Prima aggiungere liquido. ²
	Alimenti per lattanti	200-400 ml	media - alta ¹	20-60 sec.	A cottura morbida
	Minestre, salse	200-500 ml	media - alta ¹	30-60 sec.	Possibile direttamente nella pentola
	Frappé, bevande a base di latte	100-500 ml	media - alta ¹	15-40 sec.	Freddi o caldi
	Cipolle	200 g	bassa - media, a impulsi	8 x 1 sec.	Tagliare a spicchi
	Prezzemolo	20 g	alta	20 sec.	
	Aglione	20 spicchi	bassa - media	20 sec.	
	Carote	200 g	bassa - media	15 sec.	Tagliare a pezzi di 2 cm
	Nocciole/mandorle	350 g	media - alta ¹	30 sec.	
	Noci	300 g	media - alta ¹	25 sec.	
	Parmigiano	200 g	alta	20-30 sec.	Dadi di 1-2 cm
	Cubetti di ghiaccio	7 unità	alta	10-15 sec.	
	Crema	250 ml	media - alta ¹	70-90 sec.	Boccale alto
	Albumi montati a neve	4 albumi	alta	120-180 sec.	Assicurarsi che non vi siano grassi nella ciotola

¹ Impostare la velocità in base alla consistenza desiderata.

² Versare prima il liquido nel recipiente, affinché la lama possa iniziare a girare e lavorare gli ingredienti in modo omogeneo.

10. Pulizia

AVVERTENZA!

- ▶  Per la pulizia, non immergere mai il corpo motore **(4)** e l'adattatore ingranaggio **(6)** in acqua e non collocarlo sotto l'acqua corrente.

Nota

- ▶  Tutti i componenti degli accessori, ad eccezione del corpo motore **(4)**, dell'adattatore **(6)** e del coperchio ciotola **(12)** possono essere lavati anche in lavastoviglie.

- 1) Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 2) Pulire il corpo motore **(4)** e l'adattatore ingranaggio **(6)** con un panno umido. Assicurarsi che non penetri l'acqua nelle aperture del corpo motore e dell'adattatore ingranaggio. In caso di sporco ostinato, versare un poco di detersivo delicato sul panno. Pulire i residui di detersivo con un panno umido.
- 3) Pulire tutte le parti come illustrato nella **fig. 1**. Pulire il coperchio ciotola **(12)** con acqua calda e, all'occorrenza, sapone delicato. Poi rimuovere i residui di detersivo con acqua pulita.
- 4) Asciugare tutto accuratamente con un panno asciutto e badare che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di usarlo di nuovo.

11. Smaltimento



Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato significa che questo apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua durata utile. L'apparecchio deve essere conferito a punti di raccolta autorizzati, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna.

L'imballaggio è costituito da materiali che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

12. 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.

Questo apparecchio è progettato per una durata di almeno 3 anni, se utilizzato conformemente alla destinazione d'uso. Qualora entro tale periodo si verificasse un difetto che ne comprometta l'utilizzabilità, provvederemo a sostituirlo o a ripararlo.

La garanzia non si estende a danni causati dal trasporto o da 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 espresse 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) 523504_2601 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.

12.1. Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 523504_2601

12.2. Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

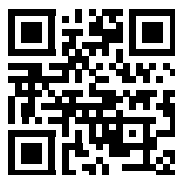
44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

13. Ordinazione dei pezzi di ricambio

È sempre possibile ordinare comodamente pezzi di ricambio per questo prodotto su Internet, all'indirizzo www.kompernass.com.



Scansionare il codice QR con lo smartphone/il tablet.

Con questo codice QR si giunge direttamente al nostro sito web ed è possibile vedere e ordinare i ricambi disponibili.

i Nota

- Qualora si riscontrino problemi con l'ordine online, ci si può rivolgere al nostro centro di assistenza telefonicamente o tramite e-mail.
- Al momento dell'ordine si prega di indicare sempre il codice articolo (IAN) 523504_2601.
- Si tenga presente che l'ordine online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

14. Ricette

14.1. 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 **(8)** per circa 1 minuto. Insaporire con sale, pepe e noce moscata grattugiata.

14.2. 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 **(8)**. 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.

14.3. 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 **(8)** 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.

14.4. Latte alla banana

Ingredienti

- 1 banana
- 250 ml di latte
- Circa 1 cucchiaino di zucchero secondo i gusti

Preparazione

- 1) Sbucciare la banana e tagliarla a pezzi.
- 2) Mettere la banana, il latte e lo zucchero nel recipiente e mescolarli con il mixer a immersione **(8)**.

14.5. Maionese

Ingredienti

- 250 g di olio vegetale neutro, ad es. olio di colza
- 1 uovo e 1 tuorlo
- 1-2 cucchiaini di aceto (ca. 15 g)
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

- 1) Inserire tutti gli ingredienti (a temperatura ambiente) nel recipiente nell'ordine indicato.
- 2) Tenere il mixer a immersione **(8)** in posizione verticale e frullare alla massima velocità finché l'olio non inizia a emulsionare.
- 3) Muovere lentamente il mixer a immersione verso l'alto e verso il basso fino a incorporare tutto l'olio.
- 4) Per una consistenza più morbida (ad es. per condimenti per insalata) lavorare 1 minuto. Per una maionese più densa (ad es. per salse dip) frullare fino a 2 minuti.

Massa di prova per istituti di controllo

Le seguenti informazioni sono destinate esclusivamente agli istituti di prova e servono per l'esecuzione di procedure di prova standardizzate. Queste informazioni non sono necessarie per il normale utilizzo dell'apparecchio.

Ingredienti*

- 150 g di miele
- 160 g di maltosio
- 40 g di fette di cetriolo

Preparazione

- 1) Mettere prima il miele nel recipiente del tritatutto.
- 2) Mettere quindi il maltosio nel recipiente.
- 3) Mettere quindi le fette di cetriolo nel recipiente.
- 4) Utilizzare la velocità massima per 3 secondi.

* Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat	124
2. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	124
3. Biztonsági utasítások	125
4. A csomag tartalma	126
5. A készülék leírása	127
6. Műszaki adatok	127
7. Használat	127
8. Összeszerelés	128
8.1. Botmixer összeszerelése	128
8.2. Habverő összeszerelése	128
8.3. Többfunkciós aprító összeszerelése	128
9. Használat	128
9.1. Készülék lezárásának feloldása és a sebesség kiválasztása	128
9.2. Pürésítő tartozék/habverő használata	129
9.3. Többfunkciós aprító használata	129
10. Tisztítás	131
11. Ártalmatlanítás	131
12. A Kompernass Handels GmbH garanciája	131
12.1. Szervíz	132
12.2. Gyártja	132
13. Pótalkatrészek rendelése	132
14. Receptek	132
14.1. Zöltséges krémleves	132
14.2. Tökleves	133
14.3. Édes gyümölcskrém	133
14.4. Banános tej	134
14.5. Majonéz	134

1. Rendeltetésszerű használat

A készülék kis mennyiségű háztartási élelmiszer feldolgozására szolgál. Kizárólag magáncélú háztartási felhasználás céljára készült.

A készüléket kizárólag a jelen útmutatóban leírtak szerint használja. Kérjük, vegye figyelembe a megfelelő élelmiszerekre, működtetési időkre és hőmérsékletekre vonatkozó információkat. Ne dolgozzon fel nagyon kemény ételeket! Ne lépje túl a megadott működtetési időket és a megengedett hőmérsékleteket! A műanyag alkatrészekkel való érintkezés tekintetében megengedett maximális hőmérséklet 60 °C. Étolaj, alkohol vagy savas folyadékok tárolása esetén a hőmérsékletnek 50 °C alatt kell lennie.

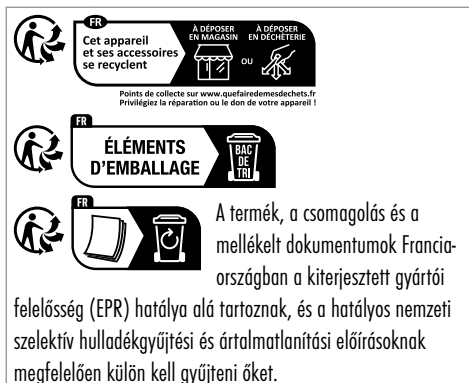
A készüléket és tartozékait tilos sütőben vagy mikrohullámú sütőben használni. Ne melegítsen ételt a készülékkel vagy a tartozékokkal együtt! A botmixert és a habverőt csak arra alkalmas edényben használja.

2. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

	VESZÉLY! Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
	FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.

	Tudnivaló: Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.
	Olvassa el az útmutatót. A termék használata előtt olvassa el az összes használati és biztonsági utasítást. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.
	Váltóáram/-feszültség
	II. védelmi osztály: védelem kettős vagy megerősített szigeteléssel.
	Ne merítse vízbe!
	Mosogatógépben is tisztítható.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Ez a termék megfelel a vonatkozó európai és nemzeti irányelvek követelményeinek.
	Ne dobjon elektromos készülékeket a háztartási hulladékba!
	Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon.
	A hulladékok szétválogatásánál vegye figyelembe a csomagolóanyagokon lévő jelölést: Ezek rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1-7: műanyagok, 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.
	
	
	
	



3. Biztonsági utasítások

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- A készüléket csak egy előírásoknak megfelelően beszerelt, 220-240 V ~, 50-60 Hz hálózati feszültségű csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa.
- Üzemzavar esetén és a készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzathoz.
- Védje a készüléket a nedvességtől és ne használja a szabadban.
- Ha mégis folyadék kerül a készülékházba, azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a csatlakozóaljzathoz és javíttassa meg képzett szakemberrel.
- A hálózati kábelt mindig a csatlakozónál fogva húzza ki a hálózati aljzathoz, 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 csatlakozóvezetékét 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.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- 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.
- A készüléket ne használja más célra, mint ami a jelen használati útmutatóban van írva. Nem megfelelő használat esetén sérülésveszély áll fenn!

- 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.
- A kések rendkívül élesek! Használja mindig óvatosan.
- A nagyon éles kés használata során sérülés-veszély kockázata áll fenn.
- 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.
- Ne használja tovább a készüléket és az élelmiszerral érintkezésbe kerülő tartozékokat, ha károsodás vagy erőteljes elhasználódás jeleit észleli! Fordítson különös figyelmet a repedésekre, törésekre, deformációkra, meglazult alkatrészekre, mély karcok, korrózióra, elszíneződésre, károsodott késekre, bevonatokra vagy tömítésekre, valamint a törékeny vagy felduzzadt anyagokra.
Ne használja tovább a készüléket, ha szokatlan zajokat vagy szagokat észlel, vagy ha károsodott a tápkábel!
A károsodott vagy elhasználódott alkatrészek korlátozhatják a biztonságot, és alkalmatlanok lehetnek az élelmiszerekkel való érintkezésre.
Az ilyen alkatrészeket a további használat előtt cserélje ki.

❗ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- Ha nem használja a botmixert, ne hagyja egy forró edényben a főzőlapon.
- A botmixert kizárólag folyadékba vagy élelmiszerbe merítve szabad használni, nem szabad szárazon működtetni. Kár keletkezhet a botmixerben, ha szárazon működteti a készüléket.

4. A csomag tartalma

A készüléket szabványszerűen az alábbi elemekkel szállítjuk:

- botmixer készlet
- mérőpohár
- Aprító (kés, meghajtó-fedél, és aprítóedény fedéllel)
- habverő
- 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 **10. Tisztítás** részben leírtak alapján tisztítsa meg.

i Tudnivaló

- Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- Forduljon az ügyfélszolgálati forrádrótunkhoz (lásd a **12.1. Szerviz** részben), ha a csomag hiányos csomagolás vagy szállítás miatt hiányos vagy sérült lenne.

5. A készülék leírása

A ábra:

- 1 zár kijelzés
- 2 zár gomb
- 3 sebességszabályozó
- 4 motorblokk
- 5 kireteszelő gombok
- 6 meghajtó adapter
- 7 habverő
- 8 pürésítő tartozék
- 9 levehető csúszásgátló gyűrű
- 10 aprítóedény
- 11 kés
- 12 meghajtó-fedél
- 13 zárófedél

B ábra:

- 14 mérőpohár

6. Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220-240 V ~, 50-60 Hz
Névleges teljesítmény	1000 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	0,2 W
Érintésvédelmi osztály	II / 
Max. ételhőmérséklet	<60 °C feldolgozáskor
	<50 °C tároláskor

Az alábbi üzemeltetési időket ajánljuk:

A botmixert **(8)** legfeljebb 2 perc működési idő után körülbelül 5 percig hagyja lehűlni. Nehezen feldolgozható élelmiszerek, például sűrű vagy szilárd hozzávalók esetén a működési idő nem haladhatja meg az 1 percet.

3 perc működés után hagyja a habverőt **(7)** kb. 5 percig hűlni.

Az aprítót 1 perc működtetés után kb. 5 percig hagyja lehűlni.

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

Mérőpohár (14)	
Úrtartalom	930 ml
Skála a kiméréshez (Hasznos úrtartalom)	700 ml a MAX jelölésig
Max. betölthető mennyiség a feldolgozáshoz	300 ml a jelölésig 
Aprítóedény (10)	
Úrtartalom	1000 ml
Hasznos úrtartalom	Élelmiszerek legfeljebb az 500 ml jelölésig  
	Folyadékok legfeljebb a 300 ml jelölésig 

7. Használat

- A mérőpohárral **(14)** legfeljebb 700 ml folyadék mérhető ki. A feldolgozáshoz legfeljebb 300 ml folyadék tölthető bele, ellenkező esetben a folyadék kifolyhat a mérőpohárból.
- A pürésítő tartozékkal **(8)** mártásokat, szószokat, leveseket és bébiételt készíthet vagy puha gyümölcsöket pürésíthet.

! FIGYELEM!

- Ne használja a pürésítő tartozékot **(8)** 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 többfunkciós aprítóval, amely késből **(11)**, levehető csúszásgátló gyűrűvel **(9)** ellátott aprítóedényből **(10)** és meghajtó-fedélből **(12)** áll, fűszernövényeket és keményebb élelmiszereket lehet aprítani.
- A habverővel **(7)** tejszínhabot és tojásfehérjét verhet fel, illetve desszerteket keverhet össze.

8. Összeszerelés

FIGYELMEZTETÉS!

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

8.1. Botmixer összeszerelése

FIGYELMEZTETÉS!

- A kés rendkívül éles! Használja mindig óvatosan.
- 1) Helyezze a pürésítő tartozékot **(8)** a motorblokkra **(4)** úgy, hogy az hallhatóan a helyére kattanjon (lásd a **C ábrát**).

8.2. Habverő összeszerelése

- 1) Nyomja a habverőt **(7)** a meghajtó adapterbe **(6)** úgy, hogy az stabilan bekattanjon.
- 2) Helyezze az így összeszerelt habverőt a motorblokkra **(4)** úgy, hogy a meghajtó adapter stabilan bekattanjon a motorblokkban (lásd a **C ábrát**).

8.3. Többfunkciós aprító összeszerelése

FIGYELMEZTETÉS!

- A kés **(11)** rendkívül éles! Használja mindig óvatosan.
- 1) Helyezze az aprítóedényt **(10)** a csúszásgátló gyűrűvel **(9)** együtt egy sima és száraz felületre.
- 2) Óvatosan helyezze a kést az aprítóedényben lévő tartóra. Közben forgassa el kissé a kést úgy, hogy az a tartóra csússzon (lásd a **G ábrát**).

Tudnivaló

- A kés nem illeszkedik teljesen szorosan a tartóra. Ez normális. A kés csak akkor illeszkedik teljesen szorosan, ha felhelyezi a meghajtó-fedelelet **(12)**.
- 3) Töltsé az aprítani kívánt élelmiszert az aprítóedénybe.

Tudnivaló

- Az aprítóedényt élelmiszerek feldolgozásához csak az 500 ml jelölésig  folyadékok feldolgozásához pedig csak a 300 ml jelölésig  töltsé meg.
- 4) Helyezze a meghajtó-fedelelet az aprítóedényre és csavarja rá szorosan. Ehhez az aprítóedény szélén lévő füleket bele kell vezetni a meghajtó-fedélben lévő sínbe. Ügyeljen arra, hogy a kés megfelelően illeszkedjen a meghajtó-fedélbe.
- 5) Helyezze a motorblokkot **(4)** a meghajtó-fedélben lévő befogóba úgy, hogy az stabilan bekattanjon a meghajtó-fedélben (lásd a **H ábrát**).

9. Használat

9.1. Készülék lezárásának feloldása és a sebesség kiválasztása

Ha a készülék csatlakoztatva van az áramellátáshoz, a sebesség-szabályozó **(3)** biztonsági okokból le van zárva. A zár kijelzés **(1)** pirosan világít. A készülék működtetéséhez fel kell oldani a biztonsági zárat.

Ehhez nyomja meg a zár gombot **(2)**. A zár kijelzés zölden világít (lásd a **D ábrát**).

Tudnivaló

- Ha a sebességszabályozót **(3)** nem nyomja meg 2 másodpercen belül, a készülék ismét lezárt állapotba kerül. A zár kijelzés pirosan világít.

A sebességszabályzó megnyomásával a készülék fordulatszáma 4000 f/perc és 13 000 f/perc között fokozatmentesen beállítható.

Minél erősebben nyomja le, annál nagyobb lesz a fordulatszám, azaz annál gyorsabb és finomabb lesz a feldolgozás eredménye.

9.2. Pürésítő tartozék/habverő használata

FIGYELMEZTETÉS!

- Az élelmiszer nem lehet túl forró! A kifröccsenő tartalom leforrását okozhat.
- Ha a botmixert közvetlenül egy edényben használja, ne merítse bele a pürésítő tartozékot **(8)** túl mélyen, hogy ne kerüljön folyadék a motorblokkba **(4)** (lásd az **E ábrát**).

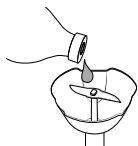
Tudnivaló

- Folyadékok/élelmiszerek feldolgozásához a mérőpoharat **(14)** legfeljebb a 300 ml jelölésig töltsen meg.

Ha a készüléket a kívánt módon összeszerelte a pürésítő tartozékkal **(8)** vagy a habverővel **(7)**:

- 1) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- 2) Nyomja meg a zár gombot **(2)** a készülék lezárásának feloldásához (lásd a **D ábrát**).
- 3) Az élelmiszer feldolgozásához nyomja meg a sebességszabályozót **(3)** 2 másodpercen belül.
- 4) Kezdje el az élelmiszer feldolgozását a keverő tartozéktól függően, az **E ábra** szerinti módon.
- 5) Ha befejezte az élelmiszer feldolgozását, akkor egyszerűen engedje el a sebességszabályozót **(3)**.

Tudnivaló



Ha a működtetés közben szokatlan zajokat, pl. nyikorgást vagy hasonlókat hall, akkor tegyen kevés semleges étolajat a pürésítő tartozék **(8)** hajtótengelyére.

- 6) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzataból.
- 7) Vegye le a pürésítő tartozékot, ill. a habverőt **(7)** a motorblokkról **(4)**. Ehhez nyomja be egyszerre a kireteszelő gombokat **(5)** és válassza le az éppen használt keverőtartozékot a motorblokkról (lásd az **F ábrát**).

9.3. Többfunkciós aprító használata

- 1) Adott esetben vágja a feldolgozni kívánt élelmiszert kb. 2 cm nagyságú darabokra.

Tudnivaló

- Az aprítóedényt **(10)** élelmiszerek feldolgozásához csak az 500 ml jelölésig  , folyadékok feldolgozásához pedig csak a 300 ml jelölésig  töltsen meg.

Ha összeszerelte a többfunkciós aprítót:

- 2) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- 3) Nyomja meg a zár gombot **(2)** a készülék lezárásának feloldásához (lásd a **H ábrát**).
- 4) Az élelmiszer feldolgozásához **(3)** nyomja meg a sebességszabályozó gombot 2 másodpercen belül. Közben tartsa erősen az aprítóedényt és a felhelyezett meghajtó-fedelet **(12)** a másik kezével (lásd a **H ábrát**).

Tudnivaló

- Ne vegye le a motorblokkot **(4)** a meghajtó-fedélről **(12)**, amíg a sebességszabályozót nyomva tartja.
- 5) Ha befejezte az élelmiszer feldolgozását, akkor egyszerűen engedje el a sebességszabályozót.
- 6) Vegye le a motorblokkot a meghajtó-fedélről. Ehhez nyomja be egyszerre a kireteszelő gombokat **(5)** és emelje le a motorblokkot a meghajtó-fedélről (lásd a **H ábrát**).

Tudnivaló

- Ha élelmiszert szeretne tárolni az aprítóedényben, akkor használhatja a zárófedelet **(13)**. Ehhez adott esetben először vegye le a meghajtó-fedelet és a motorblokkot, valamint vegye ki óvatosan a kést **(11)**.

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

KEVERŐ-TARTOZÉK	ÉLELMISZER	JAVASOLT MENNYISÉG	SEBESSÉG	IDŐ	TIPP
	Gyümölcs-, zöldségturmix	500 g	magas	30–60 mp.	Vágja 2 cm-es darabokra. Először adja hozzá a folyadékot. ²
	Bébiétel	200–400 ml	közepes – magas ¹	20–60 mp.	Puhára főzött
	Levesek, szósok	200–500 ml	közepes – magas ¹	30–60 mp.	Közvetlenül az edényben is lehetséges
	Turmixok, tejes italok	100–500 ml	közepes – magas ¹	15–40 mp.	Hideg vagy meleg
	Vörshagyma	200 g	alacsony – közepes, pulzáló	8 x 1 mp.	Vágja hasábokra
	Petrezselyem	20 g	magas	20 mp.	
	Fokhagyma	20 gerezd	alacsony – közepes	20 mp.	
	Sárgarépa	200 g	alacsony – közepes	15 mp.	Vágja 2 cm-es darabokra
	Magyoró/mandula	350 g	közepes – magas ¹	30 mp.	
	Dió	300 g	közepes – magas ¹	25 mp.	
	Parmezánsajt	200 g	magas	20–30 mp.	1-2 cm-es kockák
	Jégkocka	7 db	magas	10–15 mp.	
	Krém	250 ml	közepes – magas ¹	70–90 mp.	Magas keverőtál
	Tojáshab	4 tojásfehérje	magas	120–180 mp.	Ügyeljen rá, hogy a keverőtál zsírintes legyen

¹ A sebességet az Ön által kívánt állagnak megfelelően kell beállítani.

² Először töltsön folyadékot a tartályba, hogy a kés könnyebben elindulhasson, és a hozzávalók egyenletesebben legyenek feldolgozva.

10. Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS!

- ▶  A tisztítás során semmiképpen nem szabad vízbe meríteni vagy folyó víz alá tartani a motorblokkot **(4)** és a hajtóadaptert **(6)**.

Tudnivaló

- ▶  A motorblokk **(4)**, a meghajtó adapter **(6)** és a meghajtó-fedél **(12)** kivételével minden egyéb tartozék mosogatógépben is tisztítható.
- 1) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzathoz.
- 2) A motorblokk **(4)** és a hajtóadapter **(6)** egy nedves törölkendővel tisztítható meg. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a motorblokk és a hajtóadapter nyílásaiba. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe hatású mosogatószer a törölkendőre. Törölje le a mosogatószermaradványokat egy nedves törölkendővel.
- 3) Tisztítson meg minden alkatrészt az **I ábra** szerinti módon. A meghajtó-fedeleket **(12)** meleg vízzel, és szükség esetén enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg. Ezután távolítsa el a mosogatószer-maradványokat tiszta vízzel.
- 4) Töröljön mindent szárazra egy törölkendővel és ügyeljen arra, hogy a készülék az újabb használat előtt teljesen száraz legyen.

11. Ártalmatlanítás



Az áthúzott kerek szeméttároló szimbóluma azt jelenti, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani. A készüléket erre a célra kijelölt

gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékről.

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

12. 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 rövidleírása. Ha garanciánk fedezetét 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 garancia lejártá után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

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

A készüléket rendeltetésszerű használat mellett legalább 3 éves tartósságra tervezték. Ha ezen időszakon belül olyan hiba lép fel, amely rontja a használhatóságot, Ön cseréire vagy javításra jogosult.

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 szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 523504_2601.
- 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 szervizrészleggel **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.

12.1. Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 523504_2601

12.2. Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

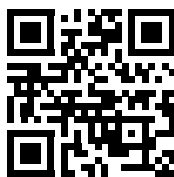
44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

13. Pótalkatrészek rendelése

A termékhez bármikor kényelmesen rendelhet pótalkatrészeket a www.kompernass.com weboldalon.



Szkenelje be a QR-kódot az okostelefonjával/táblagépével. Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a weboldalunkra kerül, ahol megtekintheti és megrendelheti a rendelkezésre álló pótalkatrészeket.

i Tudnivaló

- Ha probléma merül fel az online rendeléssel, forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz telefonon vagy e-mailben.
- A rendeléshez mindig adja meg a cikkszámot (IAN) 523504_2601.
- Ne feledje, hogy nem minden országban lehetséges az alkatrészek interneten történő megrendelése.

14. Receptek

14.1. Zöldségs 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) Forrássítson 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 **(8)** kb. 1 percig. Ízesítse sóval, borssal és őrölt szerecsendióval.

14.2. 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 fokhagymával. 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 **(8)**. 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.

14.3. 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 csomáját. 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 **(8)** 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) Fagyaszthatja azonnal, de beletöltheti a gyümölcskrémet egy csavaros fedelű üvegbe is és lezárhatja.

14.4. Banános tej

Hozzávalók

- 1 banán
- 250 ml tej
- kb. 1 tk. cukor ízlés szerint

Elkészítése

- 1) Hámozza meg a banánt héját és darabolja össze a banánt.
- 2) Tegye a keverőpohárba a banánt, a tejet és a cukrot, majd keverje össze a botmixerrel **(8)**.

14.5. Majonéz

Hozzávalók

- 250 g semleges növényi olaj, pl. repceolaj
- 1 tojás és 1 tojássárgája
- 1 - 2 evőkanál ecet (kb. 15 g)
- Só és bors ízlés szerint

Elkészítés

- 1) Tegye az összes hozzávalót (szobahőmérsékleten) a fent megadott sorrendben egy keverőpohárba.
- 2) Tartsa a botmixert **(8)** függőlegesen a pohárban, és kezdje el maximális sebességen keverni, amíg az olaj emulgeálódni nem kezd.
- 3) Mozgassa lassan fel és le a botmixert, amíg a maradék olaj bele nem keveredik.
- 4) Lágyabb állaghoz (pl. salátaöntethez) 1 percig dolgozza fel; sűrűbb majonézhez (pl. mártogatásokhoz) legfeljebb 2 percig keverje.

Vizsgálati massa vizsgálóintézetek számára

Az alábbi adatok kizárólag vizsgálóintézetek számára készültek, és szabványosított vizsgálati eljárások elvégzésére szolgálnak. A készülék normál használatához ezekre az adatokra nincs szükség.

Hozzávalók*

- 150 g méz
- 160 g maltóz
- 40 g uborkaszelet

Elkészítés

- 1) Először tegye a mézet az aprítóedénybe.
 - 2) Ezután tegye a maltózt az edénybe.
 - 3) Ezután tegye az uborkaszeleteket az edénybe.
 - 4) Használja a maximális sebességet 3 másodpercig.
- * Minden hozzávalónak szobahőmérsékletűnek kell lennie.

Índice

1. Utilização correta	136
2. Indicações de aviso e símbolos utilizados	136
3. Instruções de segurança	137
4. Conteúdo da embalagem	139
5. Descrição do aparelho	139
6. Dados técnicos	139
7. Utilização	140
8. Montagem	140
8.1. Montar a varinha mágica	140
8.2. Montar o batedor de claras.	140
8.3. Montar a picadora multifunções	140
9. Utilização	141
9.1. Desbloquear o aparelho e selecionar a velocidade	141
9.2. Operar a varinha mágica/o batedor de claras	141
9.3. Utilizar a picadora multifunções	142
10. Limpeza	143
11. Eliminação	143
12. Garantia da Kompernass Handels GmbH	144
12.1. Assistência Técnica	145
12.2. Importador	145
13. Encomendar peças sobresselentes	145
14. Receitas	145
14.1. Creme de legumes.	145
14.2. Sopa de abóbora	146
14.3. Doce de fruta	146
14.4. Leite de banana.	147
14.5. Maionese	147

1. Utilização correta

O aparelho destina-se à preparação de pequenas quantidades de alimentos habitualmente utilizados no âmbito doméstico. Este destina-se apenas para uso doméstico privado.

Utilize o aparelho apenas para os fins descritos neste manual. Respeite as especificações em relação aos alimentos adequados, aos tempos de funcionamento e às temperaturas.

Não processe alimentos demasiado duros. Não ultrapasse os tempos de funcionamento indicados e as temperaturas admissíveis. A temperatura máxima admissível para o contacto com as peças de plástico é de 60 °C. Em caso de utilização para armazenamento de óleo alimentar, álcool ou líquidos ácidos, a temperatura deverá manter-se abaixo dos 50 °C.

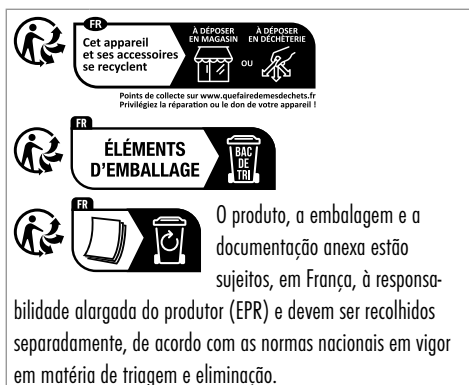
O aparelho e os acessórios não podem ser utilizados no forno ou micro-ondas. Não aqueça alimentos juntamente com o aparelho nem com os respetivos acessórios. Utilize a varinha mágica e o batedor de claras apenas em recipientes adequados.

2. Indicações de aviso e símbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.
	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.

	Nota: Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Ler as instruções. Antes de utilizar o produto, leia atentamente todas as instruções de operação e segurança. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.
	Corrente/tensão alternada
	Classe de proteção II: proteção através de isolamento duplo ou reforçado.
	Não mergulhar em água ou noutros líquidos.
	Adequado para a máquina de lavar loiça.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.
	Este produto cumpre os requisitos das diretivas europeias e nacionais em vigor.
	Não colocar aparelhos elétricos no lixo doméstico!
	Elimine os resíduos de embalagem de modo ecológico.
	Tenha em atenção a identificação dos materiais de embalagem ao proceder à separação de resíduos: Estes estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.
	A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.
	A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.
	



3. Instruções de segurança

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada, com uma tensão de alimentação de 220-240 V ~, 50-60 Hz.
- Em caso de falhas de funcionamento, e antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada.
- Não exponha o aparelho a humidade nem o utilize ao ar livre.
- No entanto, em caso de infiltração de líquido no corpo do aparelho, remova imediatamente a ficha da tomada e solicite a respetiva reparação por técnicos devidamente qualificados.
- Retire o cabo de alimentação da tomada, puxando sempre pela ficha e nunca pelo próprio cabo.
- Não dobre nem esmague o cabo de alimentação e coloque-o de modo que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar no mesmo.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- O corpo do bloco do motor da varinha mágica não pode ser aberto. Caso contrário, a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se.
-  Nunca mergulhe o bloco do motor da varinha mágica em líquidos, nem permita que penetrem líquidos no corpo do mesmo.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais que se movam durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos nestas instruções. No caso de utilização indevida, existe perigo de ferimentos!
- Quando utilizar o aparelho para reduzir alimentos quentes numa panela a puré, retire-a do fogão e verifique se o líquido não está a ferver. Deixe arrefecer ligeiramente os alimentos quentes, para evitar escaldaduras.
- As lâminas são extremamente afiadas! Manuseie-a sempre com cuidado.
-  Perigo de ferimentos ao manusear as lâminas extremamente afiadas.
- Limpe o aparelho com muito cuidado. As lâminas são extremamente afiadas!
- Tenha sempre cuidado ao esvaziar a tigela! As lâminas são extremamente afiadas!
- O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

- Não utilize o aparelho e todos os acessórios que entram em contacto com alimentos caso sejam visíveis danos ou desgaste acentuado. Preste especial atenção a fissuras, quebras, deformações, peças soltas, riscos profundos, corrosão, descoloração, lâminas danificadas, revestimentos ou juntas, bem como a materiais quebradiços ou inchados.
Não continue a utilizar o aparelho se este emitir ruídos ou odores anormais, ou se o cabo de alimentação estiver danificado. Peças danificadas ou desgastadas podem comprometer a segurança e ser inadequadas para o contacto com alimentos. Substitua essas peças antes de voltar a utilizar o aparelho.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Não deixe a varinha mágica numa panela quente sobre uma placa de cozinhar quando não estiver a utilizá-la.
- Não utilize a varinha mágica a seco, mas apenas com líquidos ou alimentos. O funcionamento a seco pode danificar a mesma.

4. Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Conjunto para varinha mágica
 - Copo medidor
 - Picadora multifunções (lâmina, tampa de acionamento e tigela com tampa de vedação)
 - Batedor de claras
 - Manual de instruções
- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
 - 2) Remova todo o material de embalagem.
 - 3) Limpe todas as peças do aparelho, tal como descrito no capítulo **10. Limpeza**.

Nota

- Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- No caso de um fornecimento incompleto ou de danos como consequência de uma embalagem inadequada ou provocada pelo transporte, entre em contacto com a Assistência Técnica (ver capítulo **12.1. Assistência Técnica**).

5. Descrição do aparelho

Figura A:

- 1 Indicação de bloqueio
- 2 Botão de bloqueio
- 3 Regulador de velocidade
- 4 Bloco do motor
- 5 Botões de desbloqueio
- 6 Adaptador da engrenagem
- 7 Batedor de claras
- 8 Pé misturador
- 9 Aro antiderrapante removível
- 10 Tigela
- 11 Lâmina
- 12 Tampa de acionamento
- 13 Tampa de vedação

Figura B:

- 14 Copo de medição

6. Dados técnicos

Tensão de alimentação	220-240 V ~, 50-60 Hz
Potência nominal	1000 W
Consumo de energia quando desligado	0,2 W
Classe de proteção	II / 
Temperatura máx. dos alimentos	< 60 °C para o processamento
	< 50 °C para o armazenamento

Recomendamos os seguintes períodos de funcionamento:

Deixe o pé misturador **(8)** arrefecer durante aprox. de 5 minutos após um tempo máximo de funcionamento de 2 minutos.

No caso de alimentos difíceis de processar como, por exemplo, ingredientes espessos ou sólidos, o tempo de funcionamento não deve exceder 1 minuto.

Após 3 minutos de funcionamento, deixar arrefecer o batedor **(7)** durante aprox. 5 minutos.

Após 1 minuto de funcionamento, deixe a picadora multifunções arrefecer durante aprox. 5 minutos.

Se estes períodos de funcionamento forem excedidos, o aparelho pode ficar danificado devido a sobreaquecimento!

Copo de medição (14)	
Capacidade	930 ml
Escala de medição (Volume útil)	700 ml até à marcação MAX
Quantidade máx. de enchimento para processamento	300 ml até à marcação 
Tigela (10)	
Capacidade	1000 ml
Volume útil	Alimentos até à marcação de 500 ml  
	Líquidos até à marcação de 300 ml 

7. Utilização

- Com o copo de medição **(14)** pode medir líquidos até 700 ml. Para preparação deve encher, no máximo, 300 ml, caso contrário, o líquido do copo de medição pode extravasar.
- Com o pé misturador **(8)** pode preparar dips, molhos, sopas e comidas para bebé ou triturar fruta mole.

! ATENÇÃO!

- ▶ Não utilize o pé misturador **(8)** para processar alimentos rijos, como p. ex., grãos de café, cubos de gelo, açúcar, cereais, chocolate, etc.
- ▶ Para triturar legumes duros, como por exemplo, cenouras, adicione um pouco de líquido ou coza previamente os legumes até ficarem macios.
- Com a picadora multifunções, composta por lâmina **(11)**, tigela **(10)** com aro antiderrapante removível **(9)** e tampa de acionamento **(12)** pode picar ervas aromáticas ou também alimentos mais duros.
- Com o batedor de claras **(7)** pode preparar chantilly e claras em castelo, ou confeccionar uma sobremesa.

8. Montagem

⚠ AVISO!

- ▶ Insira a ficha na tomada elétrica somente depois de montar o aparelho.

8.1. Montar a varinha mágica

⚠ AVISO!

- ▶ A lâmina é extremamente afiada! Manuseie-a sempre com cuidado.
- 1) Coloque o pé misturador **(8)** no bloco do motor **(4)**, de modo a que encaixe no lugar de forma audível (ver **Fig. C**).

8.2. Montar o batedor de claras

- 1) Pressione o batedor de claras **(7)** no adaptador da engrenagem **(6)**, até este encaixar bem.
- 2) Coloque o batedor de claras assim montado sobre o bloco do motor **(4)**, de modo que o adaptador da engrenagem encaixe bem no bloco do motor (ver **Fig. C**).

8.3. Montar a picadora multifunções

⚠ AVISO!

- ▶ A lâmina **(11)** é extremamente afiada! Manuseie-a sempre com cuidado.
- 1) Coloque a tigela **(10)** com o aro antiderrapante removível **(9)** sobre uma superfície plana e seca.
- 2) Coloque a lâmina cuidadosamente sobre o suporte na tigela. Rode a lâmina um pouco, de forma a deslizar em cima do suporte (ver **Fig. G**).

i Nota

- ▶ A lâmina não está completamente posicionada em cima do suporte. Isto é normal. A lâmina só ficará perfeitamente fixa quando for colocada a tampa de acionamento **(12)**.
- 3) Introduza os alimentos a triturar na tigela.

i Nota

- Encha a tigela para processamento de alimentos apenas até à marcação de 500 ml  e com líquidos apenas até à marcação de 300 ml .

- 4) Coloque a tampa de acionamento na tigela e rode-a até ficar fixa. Para tal, as saliências na borda da tigela têm de encaixar na ranhura da tampa de acionamento. Certifique-se de que a lâmina está corretamente encaixada na tampa de acionamento.
- 5) Insira o bloco do motor **(4)** no encaixe na tampa de acionamento, de modo a que encaixe bem nesta (ver **Fig. H**).

9. Utilização

9.1. Desbloquear o aparelho e selecionar a velocidade

Quando o dispositivo é ligado à alimentação de tensão, o regulador de velocidade **(3)** é bloqueado por motivos de segurança. A indicação de bloqueio **(1)** acende-se a vermelho. Para poder operar o aparelho, o bloqueio de segurança deve ser removido. Para o efeito, prima o botão de bloqueio **(2)**. A indicação de bloqueio acende-se a verde (ver **Fig. D**).

i Nota

- Se não premir o regulador de velocidade **(3)** nos 2 segundos seguintes, o aparelho será novamente bloqueado. O indicador de bloqueio acende-se a vermelho.

Ao premir o regulador de velocidade, pode ajustar continuamente a velocidade do aparelho de 4000 a 13 000 rpm.

Quanto mais firmemente pressionar, mais elevada será a velocidade, ou seja, o resultado do processamento será mais rápido e preciso.

9.2. Operar a varinha mágica/o batedor de claras

⚠ AVISO!

- Os alimentos não podem estar demasiado quentes! O conteúdo pode salpicar e causar queimaduras.
- Quando utilizar a varinha mágica diretamente numa panela, não mergulhe o pé misturador **(8)** demasiado fundo, para evitar que o líquido entre no bloco do motor **(4)** (ver **Fig. E**).

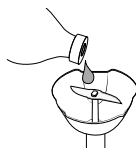
i Nota

- Encha o copo de medição **(14)** para processamento de líquidos/alimentos até, no máximo, 300 ml.

Depois de montar o aparelho como desejar com o pé misturador **(8)** ou o batedor de claras **(7)**:

- 1) Insira a ficha na tomada.
- 2) Pressione o botão de bloqueio **(2)** para desbloquear o aparelho (ver **Fig. D**).
- 3) Pressione o regulador de velocidade **(3)** no espaço de 2 segundos para processar os alimentos.
- 4) Processe os alimentos de acordo com o acessório misturador, conforme ilustrado na **Fig. E**.
- 5) Quando terminar o processamento dos alimentos, basta soltar o regulador de velocidade **(3)**.

i Nota



Se, durante o funcionamento, surgirem ruídos anormais, como chiadeira ou semelhante, aplique um pouco de óleo alimentar neutro no eixo de acionamento do pé misturador **(8)**.

- 6) Retire a ficha da tomada.
- 7) Retire o pé misturador ou o batedor de claras **(7)** do bloco do motor **(4)**. Para o efeito, pressione os botões de desbloqueio **(5)** em simultâneo e retire o respetivo acessório misturador do bloco do motor (ver **Fig. F**).

9.3. Utilizar a picadora multifunções

- 1) Caso necessário, corte os alimentos a processar em pedaços de aprox. 2 cm.

i Nota

- Para processar alimentos, encha a tigela **(10)** apenas até à marcação de 500 ml  e para processar líquidos apenas até à marcação de 300 ml .

Quando tiver montado a picadora multifunções:

- 2) Insira a ficha na tomada.
- 3) Pressione o botão de bloqueio **(2)** para desbloquear o aparelho (ver **Fig. H**).
- 4) Pressione o regulador de velocidade **(3)** no espaço de 2 segundos para processar os alimentos. Segure a tigela e a tampa de acionamento colocada **(12)** com a outra mão (ver **Fig. H**).

i Nota

- Não remova o bloco do motor **(4)** da tampa de acionamento **(12)** enquanto prime o regulador de velocidade.
- 5) Quando terminar o processamento dos alimentos, basta soltar o regulador de velocidade.
- 6) Retire o bloco do motor da tampa de acionamento. Para tal, pressione os botões de desbloqueio **(5)** em simultâneo e levante o bloco do motor da tampa de acionamento (ver **Fig. H**).

i Nota

- Se desejar guardar alimentos na tigela, pode utilizar a tampa de vedação **(13)**. Para tal, caso necessário, remova primeiro a tampa de acionamento e o bloco do motor, e retire a lâmina **(11)**, com cuidado.

Exemplos para fazer puré, picar e triturar/cortar diferentes alimentos com os diferentes acessórios misturadores:

ACESSÓRIO MISTURADOR	ALIMENTO	QUANTIDADE RECOMENDADA	VELOCIDADE	TEMPO	SUGESTÃO
	Smoothies de fruta, de legumes	500 g	alta	30-60 seg.	Corte em pedaços grandes de 2 cm. Adicione primeiro o líquido. ²
	Comida de bebé	200-400 ml	média - alta ¹	20-60 seg.	Cozida até ficar com textura macia
	Sopas, molhos	200-500 ml	média - alta ¹	30-60 seg.	Podem ser confeccionados diretamente na panela
	Batidos, bebidas com leite	100-500 ml	média - alta ¹	15-40 seg.	Frio ou quente
	Cebolas	200 g	por impulsos baixos - médios	8 x 1 seg.	Corte em gomos
	Salsa	20 g	alta	20 seg.	
	Alho	20 dentes	baixa - média	20 seg.	
	Cenouras	200 g	baixa - média	15 seg.	Corte em pedaços grandes de 2 cm
	Avelãs/amêndoas	350 g	média - alta ¹	30 seg.	
	Nozes	300 g	média - alta ¹	25 seg.	
	Parmesão	200 g	alta	20-30 seg.	Cubos de 1-2 cm
	Cubos de gelo	7 unidades	alta	10-15 seg.	

ACESSÓRIO MISTURADOR	ALIMENTO	QUANTIDADE RECOMEN- DADA	VELOCIDADE	TEMPO	SUGESTÃO
	Creme	250 ml	média - alta ¹	70-90 seg.	Copo alto
	Claras em castelo	4 claras de ovo	alta	120-180 seg.	Utilize uma tigela sem gordura

¹ Regule a velocidade de acordo com a consistência que deseja obter.

² Coloque primeiro o líquido no recipiente, para que a lâmina possa iniciar o movimento mais facilmente e os ingredientes sejam processados de forma mais uniforme.

10. Limpeza

AVISO!

- ▶  Durante a limpeza, nunca mergulhe o bloco do motor **(4)** e o adaptador de engrenagem **(6)** em água nem o mantenha debaixo de água corrente.

Nota

- ▶  Todos os acessórios, exceto o bloco do motor **(4)**, do adaptador de engrenagem **(6)** e a tampa de acionamento **(12)**, também podem ser lavados na máquina de lavar louça.

- 1) Retire a ficha da tomada.
- 2) Limpe o bloco do motor **(4)** e o adaptador de engrenagem **(6)** com um pano húmido. Certifique-se de que não se infiltra água nas aberturas do bloco do motor e do adaptador de engrenagem. No caso de sujidade entranhada, aplique um detergente da louça suave no pano. Limpe os restos do detergente da louça com um pano húmido.
- 3) Limpe todas as peças, conforme ilustrado na **Fig. 1**. Limpar a tampa de acionamento **(12)** com água morna e, se necessário, um sabão suave. Remova depois os restos de detergente com água limpa.
- 4) Com um pano, seque bem todas as peças e certifique-se de que o aparelho está completamente seco antes de voltar a utilizá-lo.

11. Eliminação



O símbolo do contentor do lixo com uma cruz por cima indica que este aparelho, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. O aparelho deve ser entregue em pontos de recolha apropriados, ecocentros ou centros de tratamento de resíduos autorizados.

Por favor, elimine todos os dados pessoais do aparelho antes de o devolver.

A embalagem é composta por materiais do ambiente e pode ser descartada nos pontos de reciclagem locais.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

12. Garantia da

Kompnass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra. Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

Este aparelho foi concebido para uma vida útil de, pelo menos, 3 anos em caso de utilização adequada. Se, dentro deste período, ocorrer um defeito que comprometa a sua capacidade de utilização, produto de substituição ou reparação ou reparação.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados. O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 523504_2601 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.

12.1. Assistência Técnica

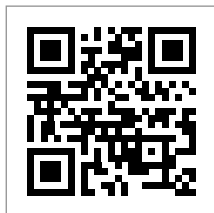
PT Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: kompernass@lidl.pt
IAN 523504_2601

12.2. Importador

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

13. Encomendar peças sobresselentes

Se pretender encomendar peças sobresselentes para este produto, pode fazê-lo comodamente em qualquer altura via Internet, em www.kompernass.com.



Digitalize o código QR com o seu smartphone ou tablet. Através deste código QR, acederá diretamente à nossa página Internet, onde é possível encomendar as peças sobresselentes disponíveis.

i Nota

- ▶ Se tiver problemas com a encomenda online, pode contactar o nosso centro de assistência técnica por telefone ou por e-mail.
- ▶ Ao encomendar, indique sempre o número de artigo (IAN) 523504_2601.
- ▶ Tenha em atenção que a encomenda online de peças sobresselentes não está disponível para todos os países de envio.

14. Receitas

14.1. Creme de legumes

2 a 4 pessoas

Ingredientes

- 2 a 3 colheres de sopa de óleo
- 200 g de cebolas
- 200 g de batatas (particularmente adequadas são as batatas farináceas)
- 200 g de cenouras
- 350 a 400 ml de caldo de legumes (fresco ou instantâneo)
- Sal, pimenta, noz-moscada
- 5 g de salsa

Preparação

- 1) Descasque as cebolas e pique-as com a picadora multifunções. Lave as cenouras, descasque-as e corte-as em rodelas. Descasque e lave as batatas, e corte-as em cubos grandes de aprox. 2 cm.
- 2) Aqueça o óleo numa panela e refogue as cebolas. Adicione e deixe também refogar as cenouras e as batatas. Adicione o caldo de legumes necessário para cobrir bem os legumes e deixe cozer tudo durante 10 a 15 minutos. Se necessário, adicione o caldo caso os legumes fiquem descobertos.
- 3) Lave a salsa, sacuda o excesso de água e retire os talos. Corte a salsa em pedaços grandes e adicione à sopa. Reduza tudo a puré, com o pé misturador **(8)**, durante aprox. 1 minuto. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada moída na altura.

14.2. Sopa de abóbora

4 pessoas

Ingredientes

- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- 10 a 20 g de gengibre fresco
- 3 colheres de sopa de óleo de colza
- 400 g de abóbora sem casca (a abóbora Hokkaido adequa-se muito bem, uma vez que a casca fica macia durante a cozedura, não sendo necessário descascá-la)
- 250 a 300 ml de leite de coco
- 250 a 500 ml de caldo de legumes
- Sumo de ½ laranja
- Um pouco de vinho branco seco
- 1 colher de chá de açúcar
- Sal, pimenta

Preparação

- 1) Descasque uma cebola e pique-a com a picadora multifunções. Faça o mesmo ao alho. Descasque o gengibre e corte-o em cubos pequenos. Primeiro refogue a cebola e o gengibre no óleo quente. Após 2 minutos, adicione também o alho e deixe-o refogar.
- 2) Lave bem a abóbora em água corrente morna, com uma escova de legumes, e corte-a em cubos de 2 a 3 cm (se não for utilizada uma abóbora Hokkaido, esta deve ser, adicionalmente, descascada). Adicione os cubos de abóbora à cebola e ao gengibre e deixe-os refogar. Adicione metade da quantidade do leite de coco e caldo de legumes, até que a abóbora fique bem coberta. Coza durante aprox. 20 a 25 minutos com a tampa colocada. Triture tudo com o pé misturador **(8)**. Vá adicionando leite de coco até a sopa ter a consistência correta, macia e cremosa.
- 3) Tempere a sopa com sumo de laranja, vinho branco, açúcar, sal e pimenta, de modo a obter, além da nota picante acentuada também uma nota doce, amarga e salgada.

14.3. Doce de fruta

Ingredientes

- 250 g de morangos ou outros frutos
- 125 g de açúcar gelificante 2:1
- 1 pouco de sumo de limão
- 1 pitada de polpa de vagem de baunilha

Preparação

- 1) Lave e limpe os morangos, retirando o pedúnculo verde. Coe os morangos num coador, para que a água possa escorrer toda e o doce não fique muito líquido. Corte os morangos maiores. Também pode utilizar fruta congelada, mas deixe-a descongelar antes de a processar.
- 2) Pese 250 g de morangos e coloque-os num copo misturador adequado.
- 3) Adicione um pouco de sumo de limão.
- 4) Se necessário, raspe e adicione mais polpa de vagem de baunilha.
- 5) Adicione o açúcar gelificante e misture bem com o pé misturador **(8)** durante 45 a 60 segundos. Caso ainda existam pedaços grandes, deixe tudo repousar durante 2 minutos e depois reduza, de novo, a puré durante 60 segundos.
- 6) Coza a uma temperatura média e, em seguida, deixe ferver durante aprox. 2-3 minutos, mexendo bem durante todo o processo.
- 7) Saboreie de imediato ou verta o doce de fruta para um frasco e feche-o com uma tampa de enroscar.

14.4. Leite de banana

Ingredientes

- 1 banana
- 250 ml de leite
- aprox. 1 colher de chá de açúcar, a gosto

Preparação

- 1) Descascar a banana e cortar em pedaços.
- 2) Colocar a banana, o leite e o açúcar no copo misturador e triturar com o pé misturador **(8)**.

14.5. Maionese

Ingredientes

- 250 g de óleo vegetal neutro, p. ex. óleo de colza
- 1 ovo e 1 gema
- 1 - 2 colheres de sopa de vinagre (aprox. 15 g)
- Sal e pimenta a gosto

Preparação

- 1) Colocar todos os ingredientes (à temperatura ambiente) no copo misturador pela ordem acima indicada.
- 2) Manter o pé misturador **(8)** na vertical dentro do recipiente e começar a misturar à velocidade máxima até que o óleo comece a emulsionar.
- 3) Mover o misturador lentamente para cima e para baixo até incorporar o restante óleo.
- 4) Para uma consistência mais suave (p. ex. para molhos de salada), processar durante 1 minuto; para uma maionese mais espessa (p. ex. para dips), misturar até 2 minutos.

Massa de teste para institutos de ensaio

As seguintes informações destinam-se exclusivamente a institutos de ensaio e servem para a realização de procedimentos de ensaio normalizados. Estas informações não são necessárias para a utilização normal do aparelho.

Ingredientes*

- 150 g de mel
- 160 g de maltose
- 40 g de rodela de pepino

Preparação

- 1) Colocar primeiro o mel no recipiente do picador.
- 2) Colocar depois a maltose no recipiente.
- 3) Colocar depois as rodela de pepino no recipiente.
- 4) Utilizar a velocidade máxima durante 3 segundos.

* Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.



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 informáci · Stav informáci · Estado de las informaciones · Tilstand af information

Versione delle informazioni · Információk állása · Estado das informações: 06/2026 · Ident.-No.: SMSS1000B1-042026-2

IAN 523504_2601