

# SILVERCREST®



## STABMIXER-SET / HAND BLENDER SET / MIXEUR PLONGEANT SSMS 600 D4

(DE) (AT) (CH)

### STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

### MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi

(PL)

### BLENDER RĘCZNY – ZESTAW

Instrukcja obsługi

(SK)

### TYČOVÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

(GB) (IE)

### HAND BLENDER SET

Operating instructions

(NL) (BE)

### STAAFMIXER

Gebruiksaanwijzing

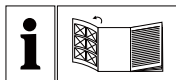
(CZ)

### TYČOVÝ MIXÉR

Návod k obsluze

IAN 332573\_2001

(DE) (FR) (BE)  
(PL) (CZ) (SK)



DE AT CH

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

---

GB IE

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

---

FR BE

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

---

NL BE

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

---

PL

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

---

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

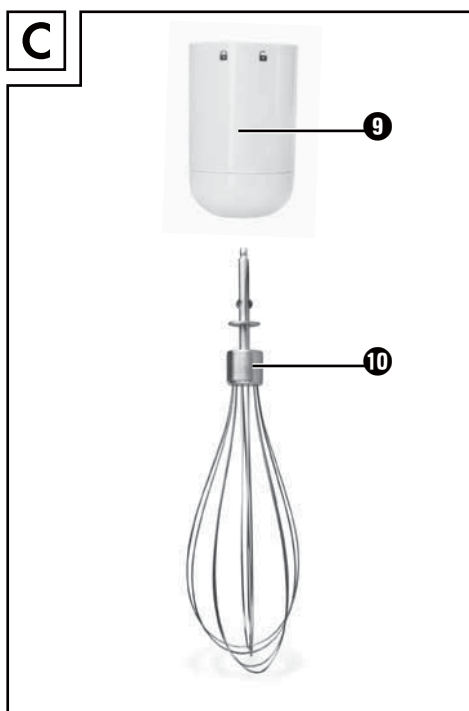
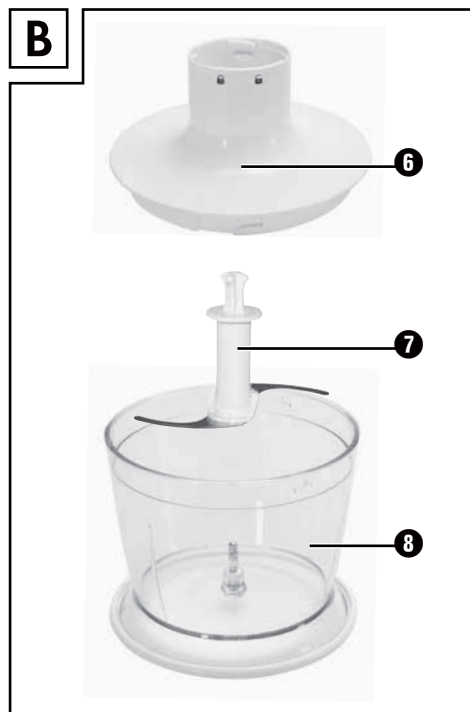
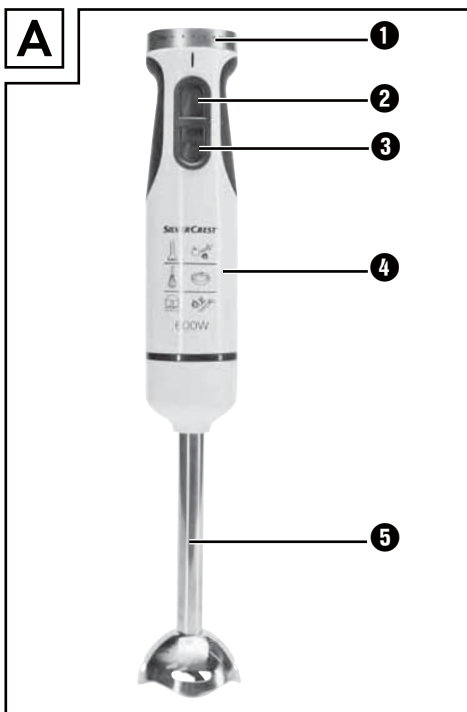
---

SK

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

---

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	19
FR/BE	Mode d'emploi	Page	37
NL/BE	Gebbruiksaanwijzing	Pagina	59
PL	Instrukcja obsługi	Strona	77
CZ	Návod k obsluze	Strana	95
SK	Návod na obsluhu	Strana	113



# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>2</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>2</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>3</b>
Verpackung entsorgen .....	3
<b>Gerätebeschreibung/Zubehör</b> .....	<b>4</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>4</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>5</b>
<b>Verwendung</b> .....	<b>7</b>
<b>Zusammenbauen</b> .....	<b>8</b>
Den Stabmixer zusammenbauen .....	8
Den Schneebesen zusammenbauen .....	8
Den Zerkleinerer zusammenbauen .....	8
<b>Bedienen</b> .....	<b>9</b>
<b>Reinigen</b> .....	<b>11</b>
<b>Gerät entsorgen</b> .....	<b>12</b>
<b>Garantie der Kompertnaß Handels GmbH</b> .....	<b>13</b>
Service .....	14
Importeur .....	14
<b>Rezepte</b> .....	<b>15</b>
Gemüsecremesuppe .....	15
Kürbissuppe .....	16
Süßer Fruchtaufstrich .....	17
Schokocreme .....	17
Mayonnaise .....	18

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

### **WARNUNG!**

#### **Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

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

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

### **HINWEIS**

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

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

### HINWEIS

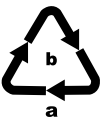
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an den Service (siehe Kapitel **Service**).

## Verpackung entsorgen

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

### HINWEIS

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

## Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

- ❶ Geschwindigkeitsregler
- ❷ Schalter (normale Geschwindigkeit)
- ❸ Turboschalter (schnelle Geschwindigkeit)
- ❹ Motorblock
- ❺ Stabmixer

Abbildung B (Zerkleinerer):

- ❻ Schüsseldeckel
- ❼ Messer
- ❽ Schüssel (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)



Abbildung C (Schneebesen):

- ❾ Schneebesen-Halter
- ❿ Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- ⓫ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

## Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 - 60 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
Fassungsvermögen: Messbecher ❶ max. Einfüllmenge Flüssigkeiten	700 ml 300 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

Den Schneebesen ❿ nach 2 Minuten Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

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

## Sicherheitshinweise

### STROMSCHLAGEFAHR

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



## STROMSCHLAGGEFAHR



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

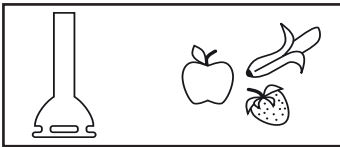
## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, ...
  - ... wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
  - ... wenn Sie das Gerät reinigen,
  - ... wenn Sie es zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Die Messer sind extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- ▶ 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.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

## Verwendung

### HINWEIS

- ▶ Mit dem Messbecher **11** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher **11** herauslaufen.
- ▶ Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher **11** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß des Messbechers **11** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher **11** verschlossen ist.



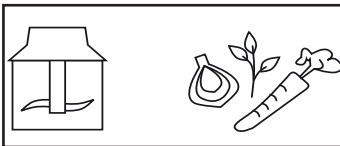
Mit dem Stabmixer **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Babyahrung zubereiten oder weiche Früchte pürieren. Wir empfehlen den Stabmixer **5** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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



Mit dem Schneebeesen **10** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebeesen **10** max. 2 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.



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

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Zerkleinerer nicht zur Bearbeitung von Flüssigkeiten. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

## Zusammenbauen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**



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

### **HINWEIS**



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

## Den Stabmixer zusammenbauen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Das Messer **7** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Setzen Sie den Stabmixer **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Stabmixer **5**, bis der Pfeil am Motorblock **4** auf das Symbol  weist.

## Den Schneebesen zusammenbauen

- Drücken Sie den Schneebesen **10** in den Schneebesen-Halter **9**, bis dieser fest einrastet.
- Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen **10** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil auf das Symbol  weist.

## Den Zerkleinerer zusammenbauen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **HINWEIS**

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

### **HINWEIS**

- ▶ Befüllen Sie die Schüssel **8** immer nur bis zur MAX-Markierung. Ansonsten funktioniert das Gerät nicht optimal.

- Setzen Sie den Schüsseldeckel **6** auf die Schüssel **8** und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel **8** in die Schiene am Schüsseldeckel **6** geführt werden. Achten Sie darauf, dass das Messer **7** korrekt in den Schüsseldeckel **6** greift.
- Setzen Sie den Motorblock **4** auf den Schüsseldeckel **6**, so dass der Pfeil auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil auf das Symbol **7** weist.

## HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel **8** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß der Schüssel **8** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Nehmen Sie dazu den Schüsseldeckel **6** und Motorblock **4** ab sowie gegebenenfalls das Messer **7** vorsichtig heraus. Lösen Sie den Standfuß der Schüssel **8** und setzen Sie ihn auf die Schüssel **8**.

## Bedienen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## HINWEIS

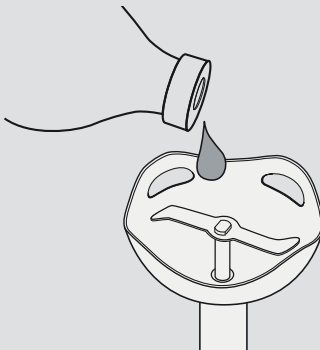
- ▶ Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen **10** schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Drehen Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler **1** auf „Max“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

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

## HINWEIS

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



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

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

## Reinigen

### **WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!**

- ▶ Bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.



Sie dürfen den Motorblock **4** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **HINWEIS**



Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß **11**, Schneebesen **10**, Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß **8** und Messer **7** sind spülmaschineneignet.

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

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

## Gerät entsorgen



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

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



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



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

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

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

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceneiederlassung 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 Kassenschein und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) 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 (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)  
E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 332573\_2001

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
DEUTSCHLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Rezepte


### Gemüsecremesuppe

2 - 4 Personen

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

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

## Kürbissuppe

4 Personen

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

## Süßer Fruchtaufstrich

### Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 Päckchen (ca. 125 g) Gelierzucker ohne Kochen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

### Zubereitung

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

## Schokocreme

Für 4 Personen

### Zutaten

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

### Zubereitung

- 1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
- 2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
- 3) Vor dem Servieren mit dem Schneebesen **10** cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

## Mayonnaise

### Zutaten

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 10 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Zubereitung

- 1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen **10** senkrecht in den Becher halten und den Turboschalter **3** drücken.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

# Index

<b>Introduction</b> .....	<b>20</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>20</b>
<b>Items supplied</b> .....	<b>21</b>
Disposal of the packaging .....	21
<b>Description of appliance/Accessories</b> .....	<b>22</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>22</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>23</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>25</b>
<b>Assembling</b> .....	<b>26</b>
To assemble the hand blender .....	26
Assembling the wire whisk .....	26
Assembling the liquidiser .....	26
<b>Operation</b> .....	<b>27</b>
<b>Cleaning</b> .....	<b>29</b>
<b>Disposal of the appliance</b> .....	<b>30</b>
<b>Kompernass Handels GmbH warranty</b> .....	<b>31</b>
Service .....	32
Importer .....	32
<b>Recipes</b> .....	<b>33</b>
Cream of Vegetable Soup .....	33
Pumpkin Soup .....	34
Sweet Fruit Spread .....	35
Chocolate Cream .....	36
Mayonnaise .....	36

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

## Intended use

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

### **WARNING!**

#### **Danger from unintended use!**

Danger can come from the appliance if used for unintended purposes and/or other types of use.

- ▶ Use the appliance exclusively for intended purposes.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

### **NOTICE**

- ▶ Claims of any kind resulting from damage caused by improper use, incompetent repairs, unauthorized modifications or the use of non-approved spare parts will not be acknowledged. The operator alone bears liability.

## Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

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

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

### NOTICE

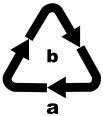
- ▶ Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.
- ▶ If the contents are incomplete, or have been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see chapter **Service**).

## Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during carriage. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



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

### NOTICE

- ▶ If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that in the case of a warranty claim you can package the appliance properly for return.



## Description of appliance/Accessories

Illustration A (hand blender):

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

Illustration B (liquidiser):

- ❻ Bowl lid
- ❼ Blade
- ❽ Bowl (with combined lid/base)



Illustration C (whisk):

- ❾ Whisk holder
- ❿ Whisk

Illustration D (accessories):

- ⓫ Measuring beaker (with combined lid/base)

## Technical data

Voltage	220 – 240 V ~ (alternating current), 50 – 60 Hz
Nominal Power Rating	600 W
Protection Class	II /  (double insulation)
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
Capacity: Measuring beaker ❶	700 ml
Max. fill volume for liquids	300 ml

We recommend the following operating times:

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

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

Allow the whisk ❿ to cool down for around 2 minutes after 2 minutes of operation.

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

## Safety instructions

### RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

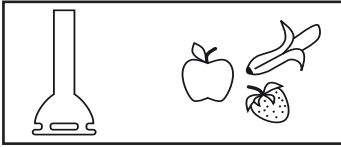
## **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ Disconnect the appliance from the mains power supply ...
  - ... when the appliance is unsupervised,
  - ... when you are cleaning the appliance,
  - ... when you are assembling or dismantling it.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ The blade is extremely sharp! Handle it with great care.
- ▶ Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries.
- ▶ Clean the appliance very carefully. The blades are extremely sharp!
- ▶ 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.
- ▶ Misuse of the appliance can lead to a risk of injury!

## Utilisation

### NOTICE

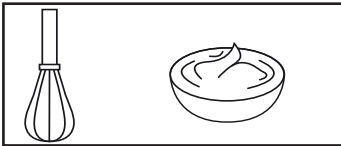
- ▶ With the measuring beaker **11** you can measure volumes of fluids up to 700 ml. For food processing, fill it to a maximum of 300 ml, otherwise fluids could overflow from the measuring beaker **11**.
- ▶ Should you wish to keep liquids/foods in the measuring beaker **11**, you can remove the base of the measuring beaker **11** and use it as a lid. Ensure that the spout of the measuring beaker **11** is also closed.



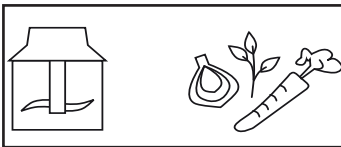
You can use the hand blender **5** to prepare dips, sauces, soups or baby food or to purée fruit. We recommend using the hand blender **5** for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

### WARNING! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use this hand blender **5** for the preparation of solid foods. This would lead to irreparable damage to the appliance!



With the whisk **10** you can whip cream, beat egg whites and mix pastry, desserts or mayonnaise. We recommend using the whisk **10** for a maximum of 2 minutes at a time and then letting it cool down.



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

### WARNING! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use the liquidiser to process liquids. This would lead to irreparable damage to the appliance!

## Assembling

### **WARNING! RISK OF INJURY!**



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

### **NOTICE**



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

## To assemble the hand blender

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

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

## Assembling the wire whisk

- Press the whisk **10** into the whisk holder **9**, until it firmly engages.
- Place the so assembled whisk **10** onto the motor block **4** so that the arrow points to the symbol . Turn the motor block **4** until the arrow points at the symbol .

## Assembling the liquidiser

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ The blade **7** is extremely sharp! Handle it with great care.
- Carefully place the blade **7** onto its retainer in the bowl **8**. Turn the blade **7** a little until it slides onto the holder.

### **NOTICE**

- ▶ The blade **7** is not fixed firmly in the holder. This is normal. The blade **7** is only sits firmly when the bowl lid **6** is put on.
- Fill the bowl with the foodstuffs you wish to liquidise **8**.

**NOTICE**

- ▶ NEVER fill the bowl **8** BEYOND the MAX marking. Otherwise, the appliance does not function optimally.
- Place the bowl lid **6** onto the bowl **8** and turn it until tight. Thereby, the lugs on the edge of the bowl **8** must be guided into the rail on the bowl lid **6**. Please ensure that the blade **7** is correctly engaged in the bowl lid **6**.
- Place the motor unit **4** on the bowl lid **6** so that the arrow points to the symbol **6**. Turn the motor unit **4** until the arrow points to the symbol **6**.

**NOTICE**

- ▶ Should you wish to keep foodstuffs in the bowl **8** you can remove the base of the bowl **8** and use it as a lid. For this, carefully remove the bowl lid **6** and motor unit **4** and, if needs be, the blade **7**. Loosen the base of the bowl **8** and then place it onto the bowl **8**.

## Operation

**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Foodstuffs should not be too hot. Squirting contents may cause scalding.

**NOTICE**

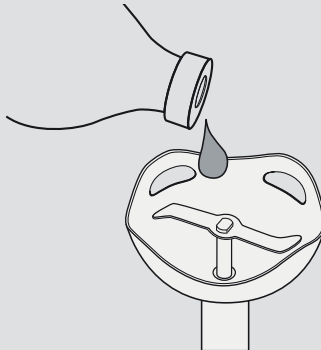
- ▶ When you beat cream with the whisk **10** hold the container at a slant during the beating. In this way the cream will be thicker quicker. Ensure that cream cannot be sprayed out of the container while it is being beaten. When whipping cream, slide the speed regulator **1** to position "Max".

When you have assembled the blender set as you wish to use it:

- 1) Insert the plug into a mains power socket.
- 2) Press and hold the switch **2** to process foodstuffs at the standard speed. Slide the speed regulator **1** in the direction of "Max" to increase the speed. Slide the speed regulator **1** in the direction of "Min" to reduce the speed.
- 3) Press and hold the turbo-switch **3** to process foodstuffs at a higher speed. By pressing the turbo-switch **3** the maximum processing speed is available immediately.
- 4) Once you are done processing the food, simply release the pressed switch **2/3**.

## NOTICE

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



Examples for the chopping and liquiding of various foods with the liquidiser:

Ingredients	max. amount	Processing time	Speed
Onions	200 g	approx. 20 Sec.	Min - ●●●
Parsley	30 g	approx. 20 Sec.	Turbo
Garlic	20 cloves	approx. 20 Sec.	Min - Max
Baby-carrots	200 g	approx. 15 Sec.	Min - Max
Hazelnuts/Almonds	200 g	approx. 30 Sec.	Turbo
Walnuts	200 g	approx. 25 Sec.	●●● - ●●●●
Parmesan	250 g	approx. 30 Sec.	Turbo

## Cleaning

### **WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ Before you start to clean the hand blender, ALWAYS unplug the appliance from the mains power socket.



Under no circumstances may the motor unit **4** be cleaned by immersing it in water or holding it under running water.

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

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

### **NOTICE**



The measuring beaker with combined lid/base **11**, whisk **10**, bowl with combined lid/base **8** and blade **7** are dishwasher-safe.

### **WARNING! PROPERTY DAMAGE!**

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

- 1) Disconnect the power cable.
- 2) Clean the motor block **4** and the whisk holder **9** with a moist cloth. Ensure that water cannot permeate through the openings on the motor block **4**. For stubborn stains, put some mild detergent on the cloth. Wipe detergent residues off with a damp cloth.
- 3) Clean the blender **5**, the bowl lid **6**, the bowl **8**, the whisk **10**, the measuring beaker **11** and the blade **7** thoroughly in washing-up water and then remove the detergent residues by rinsing them with clean water.
- 4) Dry everything well with a dish towel and ensure that the appliance is completely dry before re-use.



## Disposal of the appliance



**Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.**

Dispose of this appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



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



The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.

## **Kompernass Handels GmbH warranty**

Dear Customer,

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

### **Warranty conditions**

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

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

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

### **Warranty period and statutory claims for defects**

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

### **Scope of the warranty**

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

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

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

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

## Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

This QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 123456.

## Service

**GB** **Service Great Britain**  
Tel.: 0800 404 7657  
E-Mail: [kompennass@lidl.co.uk](mailto:kompennass@lidl.co.uk)

**IE** **Service Ireland**  
Tel.: 1890 930 034  
(0,08 EUR/Min., (peak))  
(0,06 EUR/Min., (off peak))  
E-Mail: [kompennass@lidl.ie](mailto:kompennass@lidl.ie)

IAN 332573\_2001

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Recipes

### Cream of Vegetable Soup

2 - 4 People

#### Ingredients

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

#### Preparation

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

## Pumpkin Soup

4 People

### Ingredients

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

### Preparation

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

## Sweet Fruit Spread

### Ingredients

- 250 g Strawberries or other fruit (fresh or frozen)
- 1 packet (about 125 g) Preserving sugar without cooking
- 1 dash of Lemon juice
- 1 pinch of the pulp of a Vanilla pod

### Preparation

- 1) Wash and clean the strawberries, at the same time removing the green stems. Drain well in a colander, so that you are rid of excess water and the spread is not too watery. Slice larger strawberries into small pieces.
- 2) Weigh 250 g of strawberries and place in a suitable blender jug.
- 3) Add a dash of lemon juice.
- 4) If desired, scrape out and add the pulp of a vanilla pod.
- 5) Add the contents of the packet of preserving sugar without cooking and mix thoroughly with a hand blender **5** for 45 – 60 seconds. If there are still large pieces in it, allow it to stand for 2 minutes and then purée it again for 60 seconds.
- 6) Enjoy the fruit spread straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and firmly seal it.

## Chocolate Cream

For 4 people

### Ingredients

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

### Preparation

- 1) Bring the cream to a boil, crumble the chocolate and melt it slowly over low heat. Scrape out the pulp of half a vanilla pod and blend it into the mixture.
- 2) Allow it to cool and set completely in the refrigerator.
- 3) Before serving, stir with the whisk **10** until creamy.

Tip: This tastes good with fresh fruit.

## Mayonnaise

### Ingredients

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

### Preparation

- 1) Place the egg and lemon juice in the mixing jug, hold the whisk **10** perpendicular to the jug and press and hold the turbo switch **3**.
- 2) Slowly add the cooking oil in a thin uniform stream (within 1 minute), so that the oil combines with the other ingredients.
- 3) Finally, season to taste with salt and pepper.

## Sommaire

<b>Introduction</b> .....	<b>38</b>
<b>Utilisation conforme</b> .....	<b>38</b>
<b>Accessoires fournis</b> .....	<b>39</b>
Recyclage de l'emballage .....	39
<b>Description de l'appareil/Accessoires</b> .....	<b>40</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>40</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>41</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>43</b>
<b>Assemblage</b> .....	<b>44</b>
Assembler le mixeur plongeant .....	44
Assembler le fouet .....	44
Assembler le hachoir .....	44
<b>Opération</b> .....	<b>45</b>
<b>Nettoyage</b> .....	<b>47</b>
<b>Mise au rebut</b> .....	<b>48</b>
<b>Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la Belgique</b> .....	<b>49</b>
<b>Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la France</b> .....	<b>51</b>
<b>Service après-vente</b> .....	<b>53</b>
<b>Importateur</b> .....	<b>54</b>
<b>Recettes</b> .....	<b>55</b>
Crème de légumes .....	55
Soupe au potiron .....	56
Pâte à tartiner aux fruits sucrée .....	57
Crème au chocolat .....	58
Mayonnaise .....	58



## Introduction

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

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

## Utilisation conforme

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

### **AVERTISSEMENT !**

#### **Danger par l'usage non conforme !**

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

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

### **REMARQUE**

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

## Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

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

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

### REMARQUE

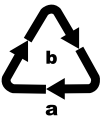
- ▶ Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage déficient ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. le chapitre **Service après-vente**).

## Recyclage de l'emballage

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



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



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante:  
1-7 : Plastiques, 20-22 : Papier et carton, 80-98 : Matériaux composites.

### REMARQUE

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

## Description de l'appareil/Accessoires

Figure A (mixeur plongeant) :

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

Figure B (hachoir) :

- ❻ Couvercle du bol
- ❼ Lame
- ❽ Bol (avec couvercle/pied combiné)



Figure C (fouet) :

- ❾ Porte-fouet
- ❿ Fouet

Figure D (accessoires) :

- ⓫ Verre mesureur (avec couvercle/pied combiné)

## Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50 - 60 Hz
Puissance nominale	600 W
Classe de protection	II /  (double isolation)
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.
Capacité :	
Verre mesureur ❶	700 ml
contenance max. en liquides	300 ml

Nous recommandons les durées d'opération suivantes :

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

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

Après 2 minutes d'opération, laisser refroidir le fouet ❿ pendant 2 minutes environ.

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

## Consignes de sécurité

### RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Raccordez l'appareil uniquement sur une prise secteur installée en bonne et due forme avec une tension secteur de 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz.
- ▶ En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ L'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité ni utilisé à l'extérieur.
- ▶ Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à un atelier spécialisé pour le réparer.
- ▶ Tirez toujours sur le cordon d'alimentation en saisissant la fiche. Ne débranchez pas la fiche en tirant sur le cordon d'alimentation lui-même.
- ▶ Évitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Tenir hors de portée des enfants l'appareil et son cordon de raccordement.
- ▶ Il est interdit d'ouvrir le carter du bloc-moteur du mixeur plongeant. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.

## **RISQUE D'ÉLECTROCUTION**



Le bloc moteur du mixeur plongeant ne doit en aucun cas être immergé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le bloc moteur.

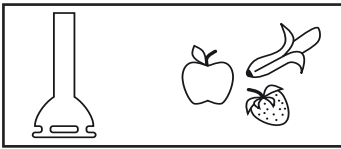
## **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Avant de remplacer les accessoires ou les pièces de rechange qui sont déplacés en cours d'opération, l'appareil doit être mis hors service et coupé du réseau électrique.
- ▶ Coupez toujours l'appareil du réseau électrique ...
  - lorsque l'appareil est sans surveillance,
  - lorsque vous nettoyez l'appareil,
  - lorsque vous procédez au montage ou au démontage de l'appareil.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenir hors de portée des enfants l'appareil et son cordon de raccordement.
- ▶ La lame est extrêmement tranchante! Manipulez-la toujours avec précaution.
- ▶ La manipulation de la lame extrêmement tranchante peut entraîner des blessures.
- ▶ Faites preuve d'une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Les lames sont extrêmement tranchantes!
- ▶ Procédez toujours avec la plus grande prudence lorsque vous videz le bol mélangeur! Les lames sont extrêmement tranchantes!
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ Risque de blessure en cas d'usage abusif de l'appareil.

## Utilisation

### REMARQUE

- ▶ Le verre mesureur **11** vous permet de mesurer les liquides jusqu'à 700 ml. Pour la transformation, versez 300 ml maximum, afin d'éviter que le liquide ne déborde du verre mesureur **11**.
- ▶ Si vous souhaitez conserver des liquides/aliments dans le verre mesureur **11** vous pouvez retirer le pied du verre mesureur **11** et l'utiliser en tant que couvercle. Veillez à ce que le bec du verre mesureur **11** soit également fermé.



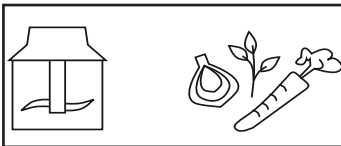
Le mixeur plongeant **5** permet de préparer des dips, sauces, soupes ou aliments pour bébé, ou de réduire des fruits en purée. Nous recommandons d'opérer le mixeur plongeant **5** au max. 1 minute d'affilée, puis de le laisser refroidir.

### ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

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



Le fouet **10** vous permet de confectionner de la mayonnaise, de battre de la crème en chantilly ou des œufs en neige et de préparer des desserts. Nous recommandons d'opérer le fouet **10** au max. 2 minutes d'affilée et de le laisser refroidir.



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

### ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas le hachoir pour transformer les liquides. Ceci entraîne des dommages irréparables sur l'appareil !

## Assemblage

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**



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

### **REMARQUE**



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

## Assembler le mixeur plongeant

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ La lame **7** est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.
- Insérez le mixeur plongeant **5** sur le bloc moteur **4**, afin que la flèche indique le symbole . Tournez le mixeur plongeant **5**, jusqu'à ce que la flèche du bloc moteur **4** indique le symbole .

## Assembler le fouet

- Enfoncez le fouet **10** dans le porte-fouet **9** jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement.
- Installez le fouet **10** monté sur le bloc moteur **4**, afin que la flèche indique le symbole . Tournez le bloc moteur **4**, jusqu'à ce que la flèche indique le symbole .

## Assembler le hachoir

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ La lame **7** est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.
- Placez avec précaution la lame **7** sur le support dans le bol **8**. Ce faisant, tournez légèrement la lame **7** pour qu'elle glisse sur le support.

### **REMARQUE**

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

## REMARQUE

- ▶ Remplissez le bol **8** uniquement jusqu'au repère MAX. Sinon, l'appareil ne fonctionnera pas de manière optimale.
- Insérez le couvercle du bol **6** sur le bol **8** et serrez-le bien fermement. A cet égard, les ergots du bord du bol **8** doivent être guidés dans le rail du couvercle du bol **6**. Assurez-vous que la lame **7** s'enclenche correctement dans le couvercle du bol **6**.
- Insérez le bloc moteur **4** sur le couvercle du bol **6**, afin que la flèche indique le symbole **C**. Tournez le bloc moteur **4**, jusqu'à ce que la flèche indique le symbole **A**.

## REMARQUE

- ▶ Si vous souhaitez conserver des aliments dans le bol **8**, vous pouvez retirer le pied du bol **8** et l'utiliser en tant que couvercle. Pour ce faire, retirez le couvercle du bol **6** et le bloc moteur **4** ainsi que le cas échéant, la lame **7** avec précaution. Desserrez le pied du bol **8** et placez-le sur le bol **8**.

## Opération

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Les denrées alimentaires ne doivent pas être trop chaudes ! Toutes éclaboussures risquent de provoquer des brûlures.

## REMARQUE

- ▶ Si vous souhaitez battre de la crème en chantilly avec le fouet **10** maintenez le récipient incliné. La crème chantilly sera ainsi ferme plus rapidement. Veillez à ce que la crème chantilly ne soit pas projetée hors du récipient lorsque vous la battez. Pour battre la chantilly, mettez le régulateur de vitesse **1** sur « Max ».

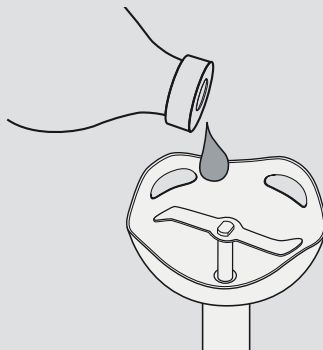
Si vous avez assemblé le set de mixeur plongeant conformément aux consignes :

- 1) Enfichez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 2) Tenez le commutateur **2** enfoncé pour transformer les aliments à vitesse normale. Faites glisser le régulateur de vitesse **1** en direction « Max », pour accroître la vitesse. Faites glisser le régulateur de vitesse **1** en direction « Min », pour réduire la vitesse.
- 3) Maintenez le commutateur turbo **3** enfoncé pour transformer les denrées alimentaires à vitesse élevée. En appuyant sur le commutateur turbo **3**, vous disposez immédiatement de la vitesse maximale.
- 4) Dès que vous avez terminé la transformation des aliments, relâchez simplement le commutateur **2/3** appuyé.



## REMARQUE

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




Exemples pour hacher et réduire différents aliments avec le hachoir :

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

## Nettoyage

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

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

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

### REMARQUE



Le verre mesureur avec couvercle/pied combiné ⑪, le fouet ⑩, le bol avec couvercle/pied combiné ⑧ et la lame ⑦ sont adaptés au lave-vaisselle.

### ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

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

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

## Mise au rebut



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

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



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



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

## **Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la 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 légal pour vices cachés**

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

### **Étendue de la garantie**

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

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

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

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

## Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 123456.

## **Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la 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.

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

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

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

## **Article L217-16 du Code de la consommation**

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

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

## **Article L217-4 du Code de la consommation**

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

## **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

## **Article L217-12 du Code de la consommation**

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

## **Article 1641 du Code civil**

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

## Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

## Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 123456.

## Service après-vente

FR

**Service France**

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

BE

**Service Belgique**

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

E-Mail: [kompennass@lidl.be](mailto:kompennass@lidl.be)

IAN 332573\_2001



## Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recettes

### Crème de légumes

2 à 4 personnes

#### Ingrédients

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

#### Préparation

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


## Soupe au potiron

4 personnes

### Ingrédients

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

### Préparation

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

## Pâte à tartiner aux fruits sucrée

### Ingrédients

- 250 g de fraises ou autres fruits (frais ou congelés)
- 1 paquet (env. 125 g) de sucre gélifiant sans cuisson
- 1 zeste de jus de citron
- 1 pincée de marc d'une gousse de vanille

### Préparation

- 1) Laver et nettoyer les fraises, en retirant la queue verte. Bien laisser égoutter sur un tamis, afin que l'eau superflue puisse s'écouler et que la pâte à tartiner ne devienne pas trop liquide. Couper les fraises de grande taille en petits morceaux.
- 2) Peser 250 g de fraises et les mettre dans un bol mélangeur adapté.
- 3) Y ajouter un zeste de jus de citron.
- 4) En cas de besoin, racler l'équivalent d'une gousse de vanille et l'ajouter.
- 5) Ajouter le contenu du paquet de sucre gélifiant sans cuisson et soigneusement mélanger à l'aide du mixeur plongeant **5** pendant 45 à 60 secondes. S'il devait encore y avoir de plus gros morceaux, laisser reposer le tout pendant 2 minutes, puis à nouveau réduire en purée pendant 60 secondes.
- 6) Déguster sans attendre ou verser la pâte de fruits dans un verre avec un couvercle à visser et bien refermer.

## Crème au chocolat

Pour 4 personnes

### Ingrédients

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

### Préparation

- 1) Faire cuire la chantilly, casser le chocolat en morceaux et le faire fondre lentement à feu doux. Racler le marc d'une demi-gousse de vanille et l'ajouter à la masse.
- 2) Laisser réfrigérer au réfrigérateur jusqu'à obtenir une texture bien ferme.
- 3) Avant de servir, bien mélanger au fouet 10 pour obtenir une consistance crémeuse.

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

## Mayonnaise

### Ingrédients

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

### Préparation

- 1) Mettre l'œuf et le jus de citron dans le bol mélangeur, tenir le fouet 10 à la verticale dans le bol mélangeur et appuyer sur le commutateur turbo 3.
- 2) Ajouter lentement un filet d'huile mince et régulier (en l'espace d'env. 1 minute), afin que l'huile se combine aux autres ingrédients.
- 3) Saler et poivrer selon les préférences.

## Inhoud

<b>Inleiding</b> .....	<b>60</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> .....	<b>60</b>
<b>Inhoud van het pakket</b> .....	<b>61</b>
De verpakking afvoeren .....	61
<b>Beschrijving van het apparaat/accessoires</b> .....	<b>62</b>
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>62</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>63</b>
<b>Gebruik</b> .....	<b>65</b>
<b>In elkaar zetten</b> .....	<b>66</b>
De staafmixer in elkaar zetten .....	66
De garde in elkaar zetten .....	66
De fijnsnijder in elkaar zetten .....	66
<b>Bediening</b> .....	<b>67</b>
<b>Reinigen</b> .....	<b>69</b>
<b>Apparaat afdanken</b> .....	<b>70</b>
<b>Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>71</b>
Service .....	72
Importeur .....	72
<b>Recepten</b> .....	<b>73</b>
Gebonden groentesoep .....	73
Pompensoep .....	74
Zoet broodbeleg .....	75
Choco-crème .....	76
Mayonaise .....	76

## Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

### WAARSCHUWING

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

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

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

### **OPMERKING**

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

## Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

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

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

### OPMERKING

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

## De verpakking afvoeren

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



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



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

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

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

### OPMERKING

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



## Beschrijving van het apparaat/accessoires

Afbeelding A (staafmixer):

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

Afbeelding B (fijnsnijder):

- ❻ Kom-deksel
- ❼ Mes
- ❽ Kom (met gecombineerde deksel/standvoet)



Afbeelding C (garde):

- ❾ Houder van garde
- ❿ Garde

Afbeelding D (accessoires):

- ⓫ Maatbeker (met gecombineerde deksel/standvoet)

## Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 - 60 Hz
Nominaal vermogen	600 W
Beschermingsklasse	II /  (dubbel geïsoleerd)
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen zijn voedingsmiddel veilig.
Capaciteit: Maatbeker ❶ Max. vulhoeveelheid vloeistoffen	700 ml 300 ml

Wij adviseren volgende bedrijfstijden:

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

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

De garde ❿ na 2 minuut gebruik ongeveer 2 minuten laten afkoelen.

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

## Veiligheidsvoorschriften

### **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK**

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz an.
- ▶ Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht.
- ▶ Mocht er toch een keer vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd deskundig personeel repareren.
- ▶ Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- ▶ Knik of plet het snoer niet en leidt het snoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ U mag de behuizing van het motorblok van de staafmixer niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.

## **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK**



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.

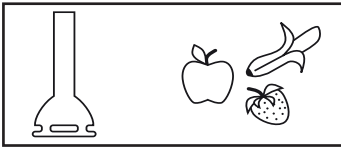
## **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ 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.
- ▶ Koppel het apparaat volledig los van het lichtnet, ...
  - ... als u het apparaat onbeheerd laat,
  - ... als u het apparaat schoonmaakt,
  - ... als u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar haalt.
- ▶ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ Het mes is extreem scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het extreem scherpe mes.
- ▶ Maak het apparaat heel voorzichtig schoon. De messen zijn extreem scherp!
- ▶ Wees altijd voorzichtig bij het legen van de kom. De messen zijn extreem scherp!
- ▶ Het apparaat moet altijd van de stroom worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- ▶ Bij misbruik van het apparaat ontstaat gevaar op letsels!

## Gebruik

### OPMERKING

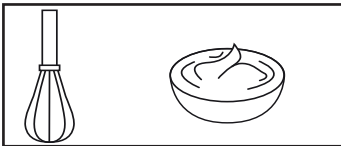
- ▶ Met de maatbeker **11** kunt u vloeistoffen tot 700 ml afmeten. Vul de maatbeker eerst met maximaal 300 ml om te bewerken, anders kan er vloeistof uit de maatbeker **11** stromen.
- ▶ Als u vloeistoffen/levensmiddelen in de maatbeker **11** wilt bewaren, kunt u de standvoet van de maatbeker **11** afnemen en deze als deksel gebruiken. Let erop, dat ook de schenktuit op de maatbeker **11** is gesloten.



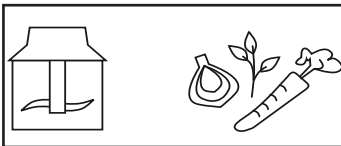
Met de staafmixer **5** kunt u dips, sauzen, soepen en babyvoeding bereiden of fruit pureren. Wij adviseren de staafmixer **5** max. 1 minuut aan te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.

### LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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



Met de garde **10** kunt u mayonaise maken, slagroom of eiwit kloppen of dessert toe bereiden. Wij adviseren de garde **10** max. 2 minuten aan te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.



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

### LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik de fijnsnijder niet voor het verwerken van vloeistoffen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat!

## In elkaar zetten

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

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

### **OPMERKING**

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

## De staafmixer in elkaar zetten

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Het mes **7** is uiterst scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.

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

## De garde in elkaar zetten

- Druk de garde **10** in de houder van garde **9** tot hij vastklikt.
- Plaats de zo in elkaar gezette garde **10** op het motorblok **4**, zodanig dat de pijl naar het symbool  wijst. Draai het motorblok **4** tot de pijl naar het symbool  wijst.

## De fijnsnijder in elkaar zetten

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Het mes **7** is erg scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om

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

### **OPMERKING**

- ▶ Het mes **7** zit daarbij niet helemaal vast op de houder. Dat is normaal. Het mes **7** zit pas helemaal vast wanneer de kom-deksel **6** wordt geplaatst.

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

**OPMERKING**

- ▶ Vul de kom **8** altijd maar tot aan de MAX-markering. Anders functioneert het apparaat niet optimaal.
- Zet het kom-deksel **6** op de kom **8** en draai het vast. Daarbij moeten de nokken aan de rand van de kom **8** in de rail op het kom-deksel **6** geleid worden. Controleer of het mes **7** goed in de kom-deksel **6** zit.
- Zet het motorblok **4** op het kom-deksel **6**, zodat de pijl op het symbool **6** wijst. Draai het motorblok **4**, totdat de pijl naar het symbool **6** wijst.

**OPMERKING**

- ▶ Als u levensmiddelen in de kom **8** wilt bewaren, kunt u de standvoet van de kom **8** afnemen en deze als deksel gebruiken. Haal daarvoor voorzichtig het kom-deksel **6** en motorblok **4** eraf, evenals in voorkomend geval het mes **7**. Maak de standvoet van de kom **8** los en zet hem op de kom **8**.

## Bediening

**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ De levensmiddelen mogen niet te heet zijn! Inhoud die eruit spuit kan brandwonden tot gevolg hebben.

**OPMERKING**

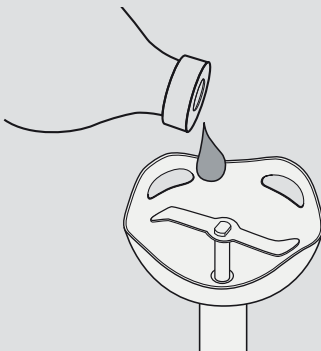
- ▶ Als u slagroom wilt kloppen met de garde **10** houdt het apparaat dan tijdens het kloppen schuin. Zo wordt de slagroom sneller stijf. Let erop, dat geen slagroom eruit spat tijdens het kloppen. Om slagroom te kloppen de snelheidsregelaar **1** op „Max” schuiven.

Als u de staafmixerset als gewenst gemonteerd heeft:

- 1) Steek de netstekker in het stopcontact.
- 2) Houd de schakelaar **2** ingedrukt, om de levensmiddelen op normale snelheid te verwerken. Schuif de snelheidsregelaar **1** richting „Max”, om de snelheid te verhogen. Schuif de snelheidsregelaar **1** richting „Min”, om de snelheid te verlagen.
- 3) Houd de turboschakelaar **3** ingedrukt om de levensmiddelen op hoge snelheid te verwerken. Door op de turboschakelaar **3** te drukken staat u meteen de maximale bewerkingsnelheid ter beschikking.
- 4) Wanneer u klaar bent met de verwerking van de levensmiddelen, laat u de ingedrukte schakelaar **2/3** los.

## OPMERKING

- ▶ Hoort u tijdens het gebruik van de staafmixer ongebruikelijke geluiden, zoals gepiep of iets dergelijks, smeert u de aandrijf-as van de staafmixer **5** dan met enkele druppels neutrale bakolie:



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

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

## Reinigen

### ⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR STROOMSCHOKKEN!

- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de staafmixerset schoonmaakt.



Het motorblok **4** mag bij het schoonmaken in geen geval worden ondergedompeld in water of onder stromend water worden gehouden.

### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

### OPMERKING



De maatbeker met gecombineerde deksel/standvoet **11**, garde **10**, de kom met gecombineerde deksel/standvoet **8** en het mes **7** zijn vaatwasserbestendig.

### LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

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



## Apparaat afdanken



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

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



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



Het product is recycleerbaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.

## **Garantie van Kompernaß Handels GmbH**

Geachte klant,

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

### **Garantievoorwaarden**

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

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

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

### **Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken**

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

### **Garantieomvang**

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

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

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

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

## Afhandeling bij een garantiekwesitie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (links onder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en vele andere handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 123456 de gebruiksaanwijzing openen.

## Service

### **NL** Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)

### **BE** Service België

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

E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 332573\_2001

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recepten

### Gebonden groentesoep

2 - 4 personen

#### Ingrediënten

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

#### Bereiding

- 1) Uien pellen en met de fijnsnijder fijnhakken. Wortelen wassen, schillen en in plakjes snijden. Aardappels schillen, afspoelen en in blokjes van ca. 2 cm snijden.
- 2) Olie in een pan verhitten, uien daarin glazig fruiten. Wortelen en aardappelen toevoegen, mee aanfruiten. Zoveel bouillon erbij gieten, dat de groente goed bedekt is en alles in 10 - 15 minuten zacht laten koken. Naar behoefte tussendoor bouillon toevoegen, als de groente niet meer bedekt is.
- 3) Peterselie wassen, droog schudden en stelen verwijderen. Peterselie in grove stukken scheuren en in de soep doen. Alles met de staafmixer **5** ongeveer 1 minuut lang pureren. Op smaak brengen met zout, peper en geschaafde nootmuskaat.


## Pompensoep

4 personen

### Ingrediënten

- 1 middelgrote ui
- 2 knoflooktenen
- 10 – 20 g verse gember
- 3 EL koolzaadolie
- 400 g vrucht vlees van de pompoen (het beste geschikt is de Hokkaido pompoen, omdat de schil zacht wordt tijdens het koken en hij niet geschikt 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 aanfruiten. Na 2 minuten ook knoflook toevoegen en mee aanfruiten.
- 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 aanfruiten. De halve hoeveelheid kokosmelk en zoveel groentebouillon toevoegen, dat de pompoen goed is bedekt. Met gesloten deksel ca. 20 – 25 minuten zacht koken. Alles met de staafmixer  glad mengen. Daarbij zoveel kokosmelk toevoegen, totdat de soep de juiste, zacht-romige consistentie heeft.
- 3) De soep op smaak brengen met sinaasappelsap, witte wijn, suiker, zout en peper, zodat de soep naast de scherpe nuance ook een zoete en een harmonieuze zurig-zoutige nuance heeft.

## Zoet broodbeleg

### Ingrediënten

- 250 g aardbeien of andere vruchten (vers of diepvries)
- 1 pakje (ca. 125 g) geleisuiker zonder koken
- 1 scheutje citroensap
- 1 mespuntje merg van een vanillestokje

### Bereiding

- 1) Aardbeien wassen en schoonmaken, daarbij het groene steeltje verwijderen. Goed laten afdruipen in een zeef, zodat overtollig water kan weglopen en het beleg niet te vloeibaar wordt. Grotere aardbeien klein snijden.
- 2) 250 g aardbeien afwegen en in een geschikte mengbeker doen.
- 3) Een scheutje citroensap er overheen doen.
- 4) Desgewenst het merg van een vanillestokje uitschrapen en toevoegen.
- 5) De inhoud van een pakje geleisuiker zonder koken toevoegen en met de staafmixer  45 - 60 seconden lang grondig mengen. Mochten er nog grotere stukken aanwezig zijn, het geheel 2 minuten laten rusten en dan opnieuw 60 seconden pureren.
- 6) Meteen consumeren of de marmelade in een glazen pot met schroefdeksel doen en afsluiten.

## Choco-crème

Voor 4 personen

### Ingrediënten

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

### Bereiding

- 1) De slagroom aan de kook brengen, chocolade in brokjes breken in daarin langzaam laten smelten op lage temperatuur. Het merg van een half vanillestokje uitschrappen en in de massa roeren.
- 2) In de koelkast helemaal afkoelen en stevig laten worden.
- 3) Vóór het serveren met de garde **10** romig opkloppen.

Tip: daarbij smaken verse vruchten.

## Mayonaise

### Ingrediënten

- 200 ml neutrale plantaardige olie bijv. koolzaadolie
- 1 ei (eigeel en eiwit)
- 10 g milde azijn of citroensap
- zout en peper naar smaak

### Bereiding

- 1) Ei en citroensap in de mengbeker doen, de garde **10** loodrecht in de beker houden en op de turbo-knop **3** drukken.
- 2) De olie in een gelijkmatige dunne straal langzaam (binnen ca. 1 minuut) toevoegen, zodat de olie zich met de andere ingrediënten verbindt.
- 3) Vervolgens naar smaak kruiden met zout en peper.

## Spis treści

<b>Wprowadzenie</b> .....	<b>78</b>
<b>Użycie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>78</b>
<b>Zakres dostawy</b> .....	<b>79</b>
Utylizacja opakowania .....	79
<b>Opis urządzenia/Oprządkowanie</b> .....	<b>80</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>80</b>
<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>81</b>
<b>Przeznaczenie</b> .....	<b>83</b>
<b>Składanie urządzenia</b> .....	<b>84</b>
Zamocowanie blendera .....	84
Zamocowanie trzepaczki .....	84
Zamocowanie rozdrabniacza .....	84
<b>Obsługa</b> .....	<b>85</b>
<b>Czyszczenie</b> .....	<b>87</b>
<b>Utylizacja urządzenia</b> .....	<b>88</b>
<b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>89</b>
Serwis .....	90
Importer .....	90
<b>Przepisy</b> .....	<b>91</b>
Zupa krem z warzyw .....	91
Zupa dyniowa .....	92
Stodki przecier owocowy .....	93
Krem czekoladowy .....	94
Majonez .....	94



## Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

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

## Użycie zgodne z przeznaczeniem

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

### OSTRZEŻENIE

#### **Niebezpieczeństwo spowodowane użytkowaniem niezgodnie z przeznaczeniem!**

Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne wykorzystanie urządzenia może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- ▶ Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- ▶ Należy przestrzegać opisanych w niniejszej instrukcji obsługi metod postępowania.

### **WSKAZÓWKA**

- ▶ Wyklucza się możliwość wnoszenia jakichkolwiek roszczeń z tytułu uszkodzeń spowodowanych zastosowaniem niezgodnie z przeznaczeniem, nieprawidłowymi naprawami, niedozwolonymi zmianami lub użyciem niedopuszczalnych części zamiennych. Wszelkie ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

## Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

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

1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.

2) Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.

3) Wszystkie elementy urządzenia czyść, jak podano w rozdziale „Czyszczenie”.

### WSKAZÓWKA

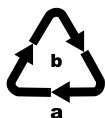
- ▶ Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku są wszystkie części.
- ▶ W przypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości opakowania lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym opakowaniem lub transportem, skontaktuj się z infolinią obsługi klienta (zobacz rozdział **Serwis**).

## Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można poddać je procesowi recyklingu.



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

- 1–7: tworzywa sztuczne,
- 20–22: papier i tektura,
- 80–98: kompozyty.

### WSKAZÓWKA

- ▶ W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

## Opis urządzenia/Oprządkowanie

Ilustracja A (blender ręczny):

- 1 Regulator prędkości
- 2 Przetłącznik (normalna prędkość)
- 3 Przetłącznik Turbo (duża prędkość)
- 4 Blok silnika
- 5 Blender

Ilustracja B (rozdrabniacz):

- 6 Pokrywa miski
- 7 Nóż
- 8 Miska (z pokrywą/podstawką)



Ilustracja C (trzepaczka):

- 9 Uchwyt trzepaczki do piany
- 10 Trzepaczka do piany

Ilustracja D (akcesoria):

- 11 Miarka (z pokrywą/podstawką)

## Dane techniczne

Napięcie sieciowe	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 - 60 Hz
Moc znamionowa	600 W
Klasa ochrony	II /  (podwójna izolacja)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością, są do tego odpowiednio przystosowane.
Pojemność: Miarka <b>11</b>	700 ml
maks. pojemność dla płynów	300 ml

Zalecamy zachowanie następujących czasów pracy urządzenia:

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

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

Po 2 minutach pracy należy pozostawić trzepaczkę do piany **10** na ok. 2 minuty w celu jej schłodzenia.

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

## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego o napięciu 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- ▶ W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶ Nie należy narażać urządzenia na wilgoć ani użytkować na otwartej przestrzeni.
- ▶ Jeśli już ciecz dostanie się do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego i oddać urządzenie do naprawy przez specjalistę.
- ▶ Odłączać 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.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zlecać niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/ lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika blendera ręcznego. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.

## **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**



Bloku silnika nigdy nie zanurzać w wodzie oraz unikać przedostania się płynu do wnętrza obudowy silnika.

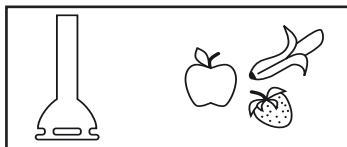
## **OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŹEŃ!**

- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Z zasady należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania ...
  - ... gdy jest bez nadzoru,
  - ... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia,
  - ... podczas jego montażu lub demontażu.
- ▶ Dzieci nie mogą używać tego urządzenia.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- ▶ Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrymi nożami istnieje zagrożenie skaleczeniem.
- ▶ Mikser należy czyścić bardzo ostrożnie. Noże są bardzo ostre!
- ▶ Podczas opróżniania miski należy zawsze zachowywać ostrożność! Noże są bardzo ostre!
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Niebezpieczeństwo obrażeń w przypadku niewłaściwego użycia urządzenia.

## Przeznaczenie

### WSKAZÓWKA

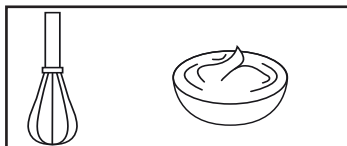
- ▶ W miarce **11** możesz odmierzyć maks. 700 ml płynu. Blenderem można przetwarzać jednocześnie maks. 300 ml płynu. Większa ilość może spowodować wylanie się płynu z miarki **11**.
- ▶ Do przechowywania płynów/produktów spożywczych w miarce **11** możesz zdjąć podstawę miarki **11** i użyć jej jako pokrywy. Zwróć uwagę na to, by dzióbek w miarce **11** był również zamknięty.



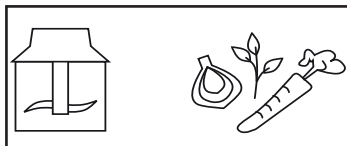
Za pomocą blendera **5** ręcznego można przygotowywać dipy, sosy, zupy i potrawy dla niemowląt oraz przecierać owoce. Zalecamy po upływie maks. 1 minuty pracy blendera **5** wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż silnik ostygnie.

### UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj blendera **5** do obróbki stałych produktów. Następnym jest nieodwracalne uszkodzenie urządzenia!



Za pomocą trzepaczki **10** można ubić śmietanę lub białka i zamieszać ciasto lub deser. Zalecamy po upływie maks. 2 minut pracy trzepaczki **10** wyłączyć urządzenie i zaczekać, aż silnik ostygnie.



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

### UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie stosować rozdrabniacza w przypadku płynnych artykułów spożywczych. Następnym jest nieodwracalne uszkodzenie urządzenia!

## Składanie urządzenia

### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!**

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

### **WSKAZÓWKA**

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

## Zamocowanie blendera

### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!**

- ▶ Nóż 7 jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- Załóż blender 5 na blok silnika 4 tak, by strzałka była skierowana na symbol 6. Obracaj blenderem 5 dotąd, aż strzałka na bloku silnika 4 będzie skierowana na symbol 7.

## Zamocowanie trzepaczki

- Wcisnąć trzepaczkę do piany 10 w uchwyt 9 tak, aby mocno się zatrzasnęła.
- Tak zmontowaną trzepaczkę do ubijania piany 10 załóż na blok silnika 4, strzałką skierowaną na symbol 6. Obróć blokiem silnika 4, aż strzałka będzie skierowana na symbol 7.

## Zamocowanie rozdrabniacza

### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!**

- ▶ Nóż 7 jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- Ostrożnie założyć nóż 7 na uchwyt na pojemniku do miksowania 8. Obrócić przy tym nieco nóż 7 tak, by ześlizgnął się na uchwyt.

### **WSKAZÓWKA**

- ▶ Nóż 7 nie jest przy tym sztywno osadzony w uchwycie. Jest to normalne. Nóż 7 jest sztywno osadzony dopiero po założeniu pokrywy miski 5.
- Napełnij pojemnik 8 artykułami spożywczymi przeznaczonymi do rozdrobnienia.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Pojemnik **8** napełniaj zawsze tylko do zaznaczenia MAX. W przeciwnym wypadku urządzenie nie będzie działało optymalnie.
- Załóż pokrywę **6** na pojemnik **8** i dokręć. Noski w pojemniku **8** muszą przy tym wejść w szynę na pokrywie **6**. Upewnij się przy tym, że nóż **7** jest poprawnie osadzony w pokrywie misy **6**.
- Załóż blok silnika **4** na pokrywę **6** tak, by strzałka była skierowana na symbol **6**. Obracaj blokiem silnika **4** dotąd, aż strzałka będzie skierowana na symbol **7**.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Do przechowywania płynów/produktów spożywczych w pojemniku **8** możesz zdjąć podstawę pojemnika **8** i użyć jej jako pokrywy. W tym celu zdejmij pokrywę **6** i blok silnika **4**, a także ostrożnie ewentualnie nóż **7**. Zdejmij podstawę pod pojemnikiem **8** i załóż ją na pojemnik **8**.

## Obsługa

### ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

- ▶ Ostrzeżenie: artykuły spożywcze nie mogą być zbyt gorące! Wychłapanie zawartości może prowadzić w takim przypadku do poparzeń.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Podczas ubijania śmietany za pomocą trzepaczki do piany **10**, trzymaj naczynie ukośnie. W ten sposób śmietana szybciej się ubija. Uważaj, by śmietana nie wylatywała z naczynia podczas ubijania. Do ubicia śmietany regulator prędkości **1** ustaw w położenie „Max”.

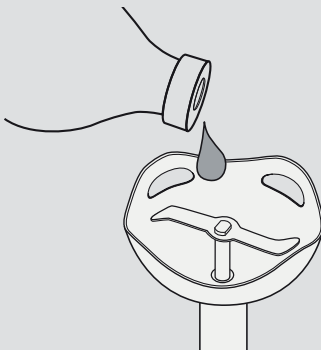
Po złożeniu zestawu z blenderem w określonej konfiguracji:

- 1) Podłącz wtyczkę do gniazdka.
- 2) Naciśnij i przytrzymaj przełącznik **2**, aby przygotować produkty spożywcze ze zwiększoną prędkością. Regulator prędkości **1** przestaw w położenie „Max”, by zwiększyć prędkość. Regulator prędkości **1** przestaw w położenie „Min”, by zmniejszyć prędkość.
- 3) Naciśnij i przytrzymaj przełącznik Turbo **3**, by przygotować produkty spożywcze ze zwiększoną prędkością. Po naciśnięciu przełącznika Turbo **3** od razu jest dostępna maksymalna prędkość pracy.
- 4) Po zakończeniu przetwarzania żywności, po prostu puść wciśnięty przełącznik **2/3**.



## WSKAZÓWKA

- ▶ Gdyby w trakcie pracy pojawiły się nietypowe dźwięki, jak piszczenie lub podobne, polej wałek napędowy blendera ⑤ niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego:



Przykłady siekania i rozdrabniania różnych produktów spożywczych rozdrabniaczem:

Surowce	Maks. ilość	Czas obróbki	Prędkość
Cebula	200 g	około 20 sek.	Min - ●●●
Pietruszka	30 g	około 20 sek.	Turbo
Czosnek	20 ząbków	około 20 sek.	Min - Max
Marchew	200 g	około 15 sek.	Min - Max
Orzechy laskowe/migdały	200 g	około 30 sek.	Turbo
Orzechy włoskie	200 g	około 25 sek.	●●● - ●●●●
Parmezan	250 g	około 30 sek.	Turbo

## Czyszczenie

### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!**

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia zestawu z blenderem, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.



Bloku silnika ④ w czasie czyszczenia nie wolno zanurzać pod wodą ani myć pod bieżącą wodą z kranu.

### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!**

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

### **WSKAZÓWKA**



Miarka z połączoną pokrywką/podstawą ⑪, trzepaczka do piany ⑩, miska z połączoną pokrywką/podstawą ⑧ oraz nóż ⑦ są przystosowane do zmywania w zmywarce do naczyń.

### **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

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

- 1) Wyciągnij wtyczkę sieciową.
- 2) Blok silnika ④ i uchwyt trzepaczki do piany ⑨ czyścić wilgotną ściereczką. Do otworów w bloku silnika ④ nie może przedostać się woda. Do usunięcia uporczywych zabrudzeń użyj łagodnego płynu do mycia naczyń i szmatki. Pozostałości płynu do mycia naczyń wytrzyj wilgotną szmatką.
- 3) Blender ⑤, pokrywę miski ⑥, miskę ⑧, trzepaczkę do ubijania piany ⑩, miarkę ⑪ i nóż ⑦ wymyj dokładnie wodą z płynem do mycia naczyń, a następnie wypłucz pod bieżącą wodą.
- 4) Wytrzyj wszystkie elementy suchą szmatką i przed ponownym użyciem urządzenia sprawdź, czy jest całkowicie suche.

## Utylizacja urządzenia



**W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia jako normalnych śmieci domowych. W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2012/19/EU.**

Urządzenie należy poddać utylizacji w akredytowanym zakładzie utylizacji lub w komunalnym zakładzie utylizacji odpadów. Przestrzegaj aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktować z najbliższy zakładem utylizacji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.

## 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.

### Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

### Zakres gwarancji

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

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

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

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

## Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) 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 tytu 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 wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 123456.

## Serwis

PL

**Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [kompernass@lidl.pl](mailto:kompernass@lidl.pl)

IAN 332573\_2001

## Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Przepisy

### Zupa krem z warzyw

2 - 4 osoby

#### Surowce

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

#### Przygotowanie

- 1) Obrać cebule i posiekać je rozdrabniaczem. Marchew wymyć, obrać i pokroić na plasterki. Ziemniaki obrać, wymyć i pokroić w kostkę o wielkości około 2 cm.
- 2) Na rozgrzany w garnku olej wsypać cebulę i zeszklić. Dodać marchew i ziemniaki, całość dusić. Podlać bulionem tak, by warzywa swobodnie pływały i całość gotować przez 10 - 15 minut. W razie odstonięcia warzyw w czasie gotowania dolać bulion.
- 3) Pietruszkę umyć, osuszyć i odkroić natkę. Pietruszkę rozdzielić na większe kawałki i dodać do zupy. Całość miksować blenderem **5** przez około 1 minutę. Doprawić do smaku solą pieprzem i startą gałką muskatołową.

## Zupa dyniowa

4 osoby

### Surowce

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

### Przygotowanie

- 1) 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 **5**. W trakcie miksowania dolewać mleka kokosowego dotąd, aż zupa nabierze odpowiedniej, kremowej konsystencji.
- 3) Zupę doprawić do smaku sokiem z pomarańczy, białym winem, cukrem, solą i pieprzem tak, by miała ona wyraźny ostry i słodki smak.

## Słodki przecier owocowy

### Surowce

- 250 g truskawek lub innych owoców (świeżych lub mrożonych)
- 1 opakowanie (około 125 g) cukru żelującego bez gotowania
- Odrobina soku wyciśniętego z cytryny
- 1 szczypta laseczki wanilii

### Przygotowanie

- 1) Truskawki umyć, oczyścić i oddzielić szypułki. Dobrze osuszyć, by polewa nie była zbyt płynna. Większe truskawki pokroić na mniejsze kawałki.
- 2) Odważyć 250 g truskawek i umieścić je w odpowiednim naczyniu do miksowania.
- 3) Dodać odrobinę soku z cytryny.
- 4) W razie potrzeby zetrzeć kawałek laseczki wanilii.
- 5) Dodać opakowanie cukru żelującego bez gotowania i dokładnie zmiksować blenderem **5** przez 45 – 60 sekund. W razie większych kawałków truskawek, całość miksować 2 minutach i następnie dalej rozdrabniać przez 60 sekund.
- 6) Przecier owocowy podać lub wlać do słoika i zamknąć.



## Krem czekoladowy

Ilość dla 4 osób

### Surowce

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

### Przygotowanie

- 1) Śmietanę zagotować, czekoladę pokruszyć i roztopić w śmietanie na małym ogniu. Do masy dodać startą połówkę laseczki wanilii.
- 2) Po ostygnięciu wstawić do lodówki i zaczekać, aż masa stężeje.
- 3) Przed podaniem wymieszać trzepaczką **10** do uzyskania kremowej konsystencji.

Wskazówka: Podawać ze świeżymi owocami.

## Majonez

### Surowce

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

### Przygotowanie

- 1) Do naczynia wlać jajko i sok z cytryny, trzepaczkę **10** umieścić pionowo w naczyniu i nacisnąć przycisk Turbo **3**.
- 2) Równomiernym strumieniem dolewać olej (w ciągu około 1 minuty) tak, by połączył się z pozostałymi składnikami.
- 3) Na końcu dodać sól i pieprz do smaku.

## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>96</b>
<b>Použití dle předpisů</b> .....	<b>96</b>
<b>Rozsah dodávky</b> .....	<b>97</b>
Likvidace obalu .....	97
<b>Popis přístroje/příslušenství</b> .....	<b>98</b>
<b>Technická data</b> .....	<b>98</b>
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>99</b>
<b>Použití</b> .....	<b>101</b>
<b>Sestavení přístroje</b> .....	<b>102</b>
Sestavení tyčového mixéru .....	102
Sestavení metly .....	102
Sestavení rozmělnovače .....	102
<b>Obsluha</b> .....	<b>103</b>
<b>Čištění</b> .....	<b>105</b>
<b>Likvidace přístroje</b> .....	<b>106</b>
<b>Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH</b> .....	<b>107</b>
Servis .....	108
Dovozce .....	108
<b>Recepty</b> .....	<b>109</b>
Zeleninová krémová polévka .....	109
Dýňová polévka .....	110
Sladká ovocná pomazánka .....	111
Čokoládový krém .....	111
Majonéza .....	112

## Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje.

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

## Použití dle předpisů

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

### VÝSTRAHA

#### **Nebezpečí na základě použití ne dle předpisů!**

Z důvodu neodborného použití a použití ne dle předpisů a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí.

- ▶ Přístroj používejte výlučně dle předpisů.
- ▶ Dodržujte postup, popsany v tomto návodu k obsluze.

### **UPOZORNĚNÍ**

- ▶ Jakékoliv nároky na náhradu škody, vzniklé z důvodu nesprávného použití, neodborných oprav, nedovoleně provedených změn na přístroji nebo z důvodu použití nedovolených a ne originálních dílů, jsou vyloučeny. Riziko nese sám v plném rozsahu provozovatel.

## Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- Tyčový mixér
- Měrná nádobka s kombinovaným víkem/stojanem
- Šlehač sněhu
- Rozmělnovač (nůž a miska s kombinovaným víkem/stojanem)
- 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 „Čištění“.

### UPOZORNĚNÍ

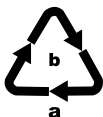
- ▶ Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravy, kontaktujte servisní hotline (viz kapitolu **Servis**).

## Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál je zvolen podle ekologického a likvidačně technického hlediska, a proto jej lze recyklovat.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Více nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1–7: Plasty, 20–22: Papír a lepenka, 80–98: Kompozitní materiály.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud možno, uschovejte originální balení během záruční doby přístroje, aby bylo možné, v případě záruky přístroj řádně zabalit.

## Popis přístroje/příslušenství

Obrázek A (tyčový mixér):

- 1 regulátor rychlosti
- 2 spínač (běžná rychlost)
- 3 turbospínač (vysoká rychlost)
- 4 těleso motoru
- 5 tyčový mixér

Obrázek B (rozmělnovač):

- 6 víko mísy
- 7 nůž
- 8 miska (s kombinovaným víkem/stojanem)



Obrázek C (šlehač sněhu):

- 9 držák metly
- 10 metla

Obrázek D (příslušenství):

- 11 měrná nádobka (s kombinovaným víkem/stojanem)

## Technická data

Napětí sítě	220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50 - 60 Hz
Jmenovitý výkon	600 W
Třída ochrany	II /  (dvojitá izolace)
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.
Objem: odměrná nádobka <b>11</b> max. množství naplnění kapalinou	700 ml 300 ml

Doporučujeme následující provozní doby:

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


Nechte rozmělnovač po 1 minutě provozu vychladnout asi 2 minuty.

Nechte šlehač metla **10** po 2 minutách provozu vychladnout asi 2 minuty.

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

## Bezpečnostní pokyny

### **NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM**

- ▶ Příklad zapojte výhradně do síťové zásuvky instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz.
  - ▶ V případě funkčních poruch a před čištěním přístroje vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
  - ▶ Příklad 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.
  - ▶ Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem - vyhněte se tím nebezpečí.
  - ▶ 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 vyplývajícímu nebezpečí.
  - ▶ Příklad 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 nepoužívejte do tekutiny a dbejte na to, aby žádné tekutiny nepronikly do skříňe bloku motoru.

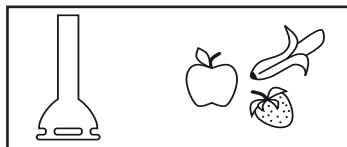
## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!**

- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Přístroj zásadně odpojte od sítě ...
  - ... při jeho ponechání bez dozoru;
  - ... při jeho čištění;
  - ... při jeho montáži nebo demontáži.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Nože jsou extrémně ostré! Manipulujte s nimi vždy s maximální opatrností.
- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrými noži hrozí nebezpečí poranění.
- ▶ Čistěte přístroj velmi opatrně. Nože jsou extrémně ostré!
- ▶ Buďte vždy opatrní při vyprazdňování mísy! Nože jsou extrémně ostré!
- ▶ Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ V případě nesprávného použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.

## Použití

### UPOZORNĚNÍ

- Pomocí odměrné nádoby **11** můžete odměřovat tekutiny do 700 ml. Zpracovávejte vždy maximálně 300 ml, neboť v opačném případě může tekutina z odměrné nádoby **11** vystříknout.
- Chcete-li v měrné nádobce **11** uschovat tekutiny, nebo potraviny, můžete sejmut stojan měrné nádoby **11** a použít tento jako víko. Dbejte při tom na to, aby zůstal uzavřený také výtokový otvor na měrné nádobce **11**.



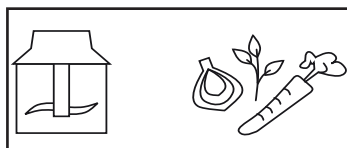
Tyčovým mixérem **5** lze připravovat dipy k namáčení, omáčky, polévky a kojeneckou výživu nebo mixovat ovoce. Doporučujeme, provozovat tyčový mixér **5** max. 1 minutu v kuse a poté jej nechat vychladnout.

### POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte tyčový mixér **5** ke zpracování tuhých potravin. Vedlo by to k nenávratným poškozením přístroje!



Šlehačem sněhu **10** můžete ušlehat šlehačku nebo sníh z bílků a zadělat těsto, zamíchat dezert nebo majonézu. Doporučujeme, provozovat šlehač sněhu **10** max. 2 minuty v kuse a poté jej nechat vychladnout.



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

### POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte rozmělňovač ke zpracování tekutin. Vedlo by to k nenávratným poškozením přístroje!



## Sestavení přístroje

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Zástrčku zasuněte do zásuvky až po sestavení přístroje.

### UPOZORNĚNÍ

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

## Sestavení tyčového mixéru

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Nůž 7 je extrémně ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.
- Nasadíte tyčový mixér 5 na blok motoru 4 tak, aby šipka ukazovala na symbol 6. Otáčejte tyčovým mixérem 5, dokud neukazuje šipka na bloku motoru 4 na symbol 7.

## Sestavení metly

- Zatlačte šlehačí metlu 10 do držáku šlehačí metly 9, aby pevně zaskočila.
- Takto složený šlehač 10 nasadíte na těleso motoru 4 tak, aby šipka ukazovala na symbol 7. Tělesem motoru 4 otáčejte tak dlouho, dokud šipka neukazuje na symbol 7.

## Sestavení rozmělnovače

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Nůž 7 je velmi ostrý! Manipulujte s ním vždy s maximální opatrností.
- Opatrně nasadíte nůž 7 na úchyt v míse 8. Přitom nůž 7 trochu pootočte tak, aby sklouzl na přídržení.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Přitom nůž 7 nedosadá pevně na přídržení. To je normální. Nůž 7 doseďá pevně až tehdy, až když je nasazené víko mísy 6.
- Dejte do mísy 8 potraviny, které chcete rozmělnovat.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Misku **8** naplňte vždy pouze po označení MAX. Jinak přístroj nefunguje optimálně.
- Nasadte víko **6** na mísu **8** a pevně je zašroubujte. Přitom výčnělky na okraji mísy **8** musí zapadat do rýhy na víku mísy **6**. Dbejte na to, aby nůž **7** správně zapadl do víka mísy **6**.
- Nasadte blok motoru **4** na víko mísy **6** tak, aby šipka ukazovala na symbol **6**. Otáčejte blokem motoru **4**, dokud neukazuje šipka na symbol **6**.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Chcete-li v míse **8** uschovat tekutiny, nebo potraviny, můžete sejmut stojan mísy **8** a použít tento jako víko. Sejměte k tomu opatrně víko mísy **6** a blok motoru **4** a také popřípadě nůž **7**. Uvolněte stojan z mísy **8** a nasadte jej na mísu **8**.

## Obsluha

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Potraviny nesmí být příliš horké! Vystřikující obsah mísy by mohl způsobit opaření.

## UPOZORNĚNÍ

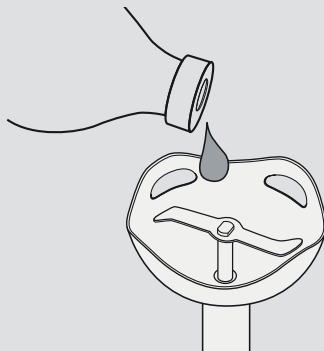
- ▶ Pokud chcete ušlehat šlehačku šlehačem **10**, držte během šlehání nádobu nakloněnou. Tak šlehačka rychle ztuhne. Dbejte na to, aby během šlehání šlehačka nevystřikovala. K vyšlehání šlehačky nastavte regulátor rychlosti **1** na „Max“.

Pokud jste tyčový mixér s příslušenstvím smontovali tak, jak bylo požadováno:

- 1) Poté zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
- 2) Chcete-li zpracovat potraviny běžnou rychlostí, podržte stisknutý spínač **2**. Pro zvýšení rychlosti posuňte regulátor rychlosti **1** směrem k „Max“. Pro snížení rychlosti posuňte regulátor rychlosti **1** směrem k „Min“.
- 3) Chcete-li zpracovat potraviny vysokou rychlostí, podržte stisknutý turbo-spínač **3**. Po stisknutí tlačítka turbo **3** je Vám ihned k dispozici maximální rychlost zpracování.
- 4) Po dokončení zpracování potravin jednoduše uvolněte stisknutý spínač **2/3**.

## UPOZORNĚNÍ

- Pokud se během provozu vyskytnou neobvyklé zvuky, jako je pískání apod., pak na hnací hřídel tyčového mixéru 5 naneste trochu neutrálního stolního oleje:



Příklady rozsekání a rozemletí různých potravin rozměšovačem:

Suroviny	Max. množství	Doba zpracování	Rychlost
cibule	200 g	cca. 20 s	Min - ●●●
petržel	30 g	cca. 20 s	Turbo
česnek	20 stroužků	cca. 20 s	Min - Max
mrkev	200 g	cca. 15 s	Min - Max
lískové oříšky/ mandle	200 g	cca. 30 s	Turbo
vlašské ořechy	200 g	cca. 25 s	●●● - ●●●●
parmezán	250 g	cca. 30 s	Turbo

## Čištění

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- ▶ Vždy nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění tyčového mixéru s příslušenstvím.



Během čištění nesmíte blok motoru 4 v žádném případě ponořovat do vody nebo jej držet pod tekoucí vodou.

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

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

### **UPOZORNĚNÍ**



Měrná nádoba s kombinovaným víkem/stojanem 11, metla 10, miska s kombinovaným víkem/stojanem 8 a nůž 7 jsou vhodné k mytí v myčce nádobí.

### **POZOR ! VĚCNÉ ŠKODY!**

- ▶ Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, žádná abraziva nebo chemické čisticí prostředky! Tyto mohou povrchy nenapravitelně poškodit!

- 1) Sířovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- 2) Očistěte blok motoru 4 a držák metliček na šlehání 9 vlhkou utěrkou. Ujistěte se, že do otvorů bloku motoru 4 nevnikla voda. V případě urputného znečištění nakapejte na hadr trochu jemného mycího prostředku. Zbytky mycího prostředku otřete vlhkým hadrem.
- 3) Tyčový mixér 5, víko mísy 6, mísu 8, metličky na šlehání 10, odměrku 11 a nůž 7 omyjte důkladně ve vodě s mycím prostředkem a poté odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou.
- 4) Utěrkou vše dobře vyřete do sucha a ujistěte se, zda je přístroj před opětovným použitím zcela suchý.

## Likvidace přístroje



**Přístroj v žádném případě nevhazujte do běžného domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.**

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte v místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadu.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.



Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.

## Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

### Záruční podmínky

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

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

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

### Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

### Rozsah záruky

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

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

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

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

## Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) 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.



Na webových stránkách [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 123456 otevřít svůj návod k obsluze.

## Servis

### **CZ** Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: [kompernass@lidl.cz](mailto:kompernass@lidl.cz)

IAN 332573\_2001

## Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recepty


### Zeleninová krémová polévka

2 – 4 osoby

#### Suroviny

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

#### Příprava

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



## Dýňová polévka

4 osoby

### Suroviny

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

### Příprava

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

## Sladká ovocná pomazánka

### Suroviny

- 250 g jahod nebo jiného ovoce (čerstvého nebo mraženého)
- 1 balíček (cca. 125 g) želírovacího cukru bez uvaření
- 1 střík citronové šťávy
- 1 špetku vanilky

### Příprava

- 1) Jahody umyjte a očistěte a přitom odstraňte zelené stopky. Nechte je dobře okapat na sítku, aby mohla dobře odtéct přebytečná voda, a aby pomazánka nebyla příliš tekutá. Velké jahody nakrájejte na malé kousky.
- 2) 250 g jahod odvažte a dejte do vhodné mixérové nádoby.
- 3) Přidejte k tomu jeden střík citronové šťávy.
- 4) Dle potřeby vyškabejte vnitřek vanilky a přidejte vanilku k jahodám.
- 5) Poté k tomu přidejte obsah sáčku se želírovacím cukrem bez vaření a tyčovým mixérem **5** vše důkladně promixujte 45 – 60 sekund. Nachází-li se v mase ještě velké kusy jahod, nechte vše nejdříve 2 minutách odstát a poté opět promixujte cca. 60 sekund.
- 6) Můžete požívat hned nebo dejte ovocnou pomazánku do sklenic se šroubovacím uzávěrem a tyto dobře uzavřete.

## Čokoládový krém

Pro 4 osoby

### Suroviny

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

### Příprava

- 1) Šlehačku uveďte do varu, čokoládu rozdrobte a při nízké teplotě ji ve šlehačce nechte pomalu rozpustit. Vyškrabte dužinu z půlky vanilky a zamíchejte do směsi.
- 2) Vše nechte v ledničce úplně vychladnout a ztuhnout.
- 3) Před podáváním prošlehejte šlehačem na sníh **10**.

Tip: Nejlépe k pomazánce chutná čerstvé ovoce.

## Majonéza

### Suroviny

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

### Příprava

- 1) Dejte vejce a citrónovou šťávu do nádoby mixéru, šlehač **10** držte svisle v nádobě a stiskněte turbo tlačítko **3**.
- 2) Pomalu k tomu přidávejte stejnoměrně olej (po dobu cca. 1 minuty) tak, aby se olej promíchal s jinými přísadami.
- 3) Vzápětí dochuťte dle chuti solí a pepřem.

## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>114</b>
<b>Používanie primerané účelu</b> .....	<b>114</b>
<b>Obsah dodávky</b> .....	<b>115</b>
Likvidácia obalových materiálov .....	115
<b>Opis prístroja/príslušenstvo</b> .....	<b>116</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>116</b>
<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>117</b>
<b>Používanie</b> .....	<b>119</b>
<b>Montáž</b> .....	<b>120</b>
Montáž mixéra .....	120
Montáž metličky na sneh .....	120
Montáž drviča .....	120
<b>Používanie</b> .....	<b>121</b>
<b>Čistenie</b> .....	<b>123</b>
<b>Likvidácia prístroja</b> .....	<b>124</b>
<b>Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>125</b>
Servis .....	126
Dovozca .....	126
<b>Recepty</b> .....	<b>127</b>
Krémová zeleninová polievka .....	127
Tekvicová polievka .....	128
Sladká ovocná nátierka .....	129
Čokoládový krém .....	130
Majonéza .....	130

## Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

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

## Používanie primerané účelu

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

### **VAROVANIE**

#### **Nebezpečenstvo spôsobené používaním mimo rámca určenia!**

Prístroj je pri používaní mimo rámca určenia alebo pri inom používaní nebezpečný.

- ▶ Tento prístroj používajte výlučne v zmysle jeho určenia.
- ▶ Dodržte v tomto návode na používanie opísané postupy obsluhy.

### **UPOZORNENIE**

- ▶ Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými úpravami alebo použitím nepovolených náhradných dielov, sú vylúčené. Riziko znáša výlučne prevádzkovateľ.

## Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

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

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

### UPOZORNENIE

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

## Likvidácia obalových materiálov

Obal chráni prístroj pred poškodením pri preprave. Voľba obalových materiálov zohľadňuje ekologické a likvidačno-technické hľadiská, a preto sú tieto materiály recyklovateľné.



Vrátenie obalových materiálov späť do obehu šetrí surovinami a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1–7: Plasty, 20–22: Papier a lepenka, 80–98: Kompozitné materiály.

### UPOZORNENIE

- ▶ Podľa možnosti si odložte obalové materiály počas záručnej doby prístroja, aby ste mohli prístroj v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

## Opis prístroja/príslušenstvo

Obrázok A (ručný tyčový mixér):

- 1 Regulátor otáčok
- 2 Vypínač (normálne otáčky)
- 3 Spínač turbo (vysoké otáčky)
- 4 Blok motora
- 5 Tyčový (ručný) mixér

Obrázok B (drvič):

- 6 Miska s vrchnákom
- 7 Nôž
- 8 Miska (s kombinovaným vrchnákom a podstavcom)



Obrázok C (metlička na šľahanie snehu):

- 9 Držiak šľahacej metličky
- 10 Šľahacia metlička

Obrázok D (príslušenstvo):

- 11 Odmerná nádoba (s kombinovaným vrchnákom a podstavcom)

## Technické údaje

Menovité napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 - 60 Hz
Menovitý výkon	600 W
Trieda ochrany	II /  (dvojitá izolácia)
	Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.
Kapacita: Odmerná nádoba <b>11</b> max. množstvo tekutiny	700 ml 300 ml

Odporúčame nasledujúce doby prevádzky:

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

Nechajte drvič ochladiť cca 2 minúty po 1 minúte prevádzky.

Šľahaciu metličku **10** nechajte ochladiť po 2 minútach prevádzky cca 2 minúty.

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

## Bezpečnostné pokyny

### **NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM**

- ▶ Spotrebič pripojte len do elektrickej zásuvky s napätím 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz nainštalovanej podľa predpisov.
- ▶ Pri prevádzkových poruchách a pred čistením spotrebiča vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Spotrebič nesmiete vystaviť vlhkosti, ani ho používať v exteriéri.
- ▶ Ak by do spotrebiča predsa len vnikla tekutina, ihneď vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a dajte spotrebič opraviť kvalifikovanému odbornému personálu.
- ▶ Sieťový kábel vyťahujte z elektrickej zásuvky vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- ▶ Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel, a veďte ho tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, ani sa oň potknúť.
- ▶ Poškodenú elektrickú zástrčku alebo pripojovací kábel nechajte ihneď vymeniť len kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu.
- ▶ Tento elektrický spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Spotrebič a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Kryt bloku motora tyčového mixéra nesmiete otvárať. V takom prípade vám hrozí nebezpečenstvo úrazu a záruka stráca platnosť.



Blok motora tyčového mixéra v žiadnom prípade neponárajte do tekutín a zabráňte vniknutiu tekutín do telesa bloku motora.



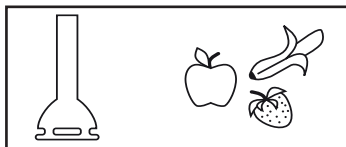
## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky budú pohybovať, musíte elektrický spotrebič vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ▶ Elektrický spotrebič v zásade odpojte od distribučnej siete, ...
  - ... keď je elektrický spotrebič bez dozoru,
  - ... keď elektrický spotrebič čistíte,
  - ... keď ho skladáte, alebo rozoberáte.
- ▶ Spotrebič nesmú používať deti.
- ▶ Deti sa s elektrickým spotrebičom nesmú hrať.
- ▶ Spotrebič a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Nože sú extrémne ostré! Stále s nimi zaobchádzajte opatrne.
- ▶ Pri práci s extrémne ostrými nožmi hrozí nebezpečenstvo úrazu.
- ▶ Elektrický spotrebič čistíte 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.
- ▶ V prípade nesprávneho použitia prístroja hrozí nebezpečenstvo zranenia.

## Používanie

### UPOZORNENIE

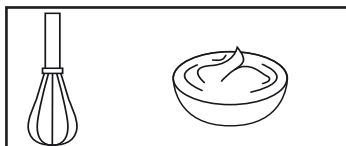
- ▶ Odmerkou **11** môžete odmeriavať tekutiny až do objemu 700 ml. Pre spracovanie ju naplňte najviac do 300 ml, inak môže tekutina z odmerky **11** vytečť.
- ▶ Keď chcete uskladniť tekutiny a potraviny v odmernej nádobe **11** môžete podstavec odmerky **11** sňať a použiť ho ako vrchnák. Majte na pamäti, že aj výtok z odmerky **11** je zatvorený.



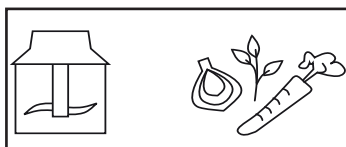
Pomocou tyčového mixéra **5** môžete pripravovať dipy, omáčky, polievky a detskú stravu alebo mixovať ovocie. Odporúčame používať ručný mixér **5** max. 1 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.

### POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte ručný tyčový mixér **5** na spracovávanie tuhých potravín. Spôsobilo by to neopraviteľné škody na prístroji!



Metličkou na sneh **10** môžete vyrobiť majonézu, vymiešať dezert alebo vyšľahať smotanu alebo vaječné bielky. Odporúčame používať šľahač **10** max. 2 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.



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

### POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte drvič na spracovávanie tekutých potravín. Spôsobilo by to neopraviteľné škody na prístroji!

## Montáž

### **⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!**

- ▶ Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky až po zmontovaní.

### **UPOZORNENIE**

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

## Montáž mixéra

### **⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!**

- ▶ Nôž **7** je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.
- Nasadíte ručný mixér **5** na blok motora **4** tak, aby šípka ukazovala na symbol **6**. Otočte ručný mixér **5**, až bude šípka na bloku motora **4** ukazovať na symbol **6**.

## Montáž metličky na sneh

- Zatlačte šľahaciu metličku **10** do držiaka šľahacej metličky **9**, dokiaľ pevne nezacvakne.
- Nasadíte zložené metličky **10** na blok motora **4** tak, aby šípka smerovala na **6**. Otočte blok motora **4**, až bude šípka ukazovať na symbol **6**.

## Montáž drviča

### **⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!**

- ▶ Nôž **7** je mimoriadne ostrý! Zaobchádzajte s ním vždy opatrne.
- Opatrne nasadíte nôž **7** na držiak v miske **8**. Pritom nôž **7** trochu pootočte tak, aby sklúzol na držiak.

### **UPOZORNENIE**

- ▶ Nôž **7** pritom nesedí pevne na držiaku. To je normálne. Nôž **7** sedí pevne až vtedy, až keď je nasadený vrchnák misy **6**.
- Do misky **8** dajte potraviny, ktoré sa majú drviť.

## UPOZORNENIE

- ▶ Misku **8** naplňte vždy len po značku MAX. Inak prístroj nebude optimálne pracovať.
- Veko **6** nasadíte na misku **8** a pevne ho dotiahnite. Pritom musia byť výstupky na okraji misky **8** vo vodiacej koľajničke veka **6**. Dbajte na to, aby nôž **7** správne zapadal do veka misky **6**.
- Blok motora **4** nasadíte na veko **6** tak, aby šípka ukazovala na symbol **6**. Otočte blok motora **4**, až bude šípka ukazovať na symbol **7**.

## UPOZORNENIE

- ▶ Keď chcete uskladniť tekutiny a potraviny v miske **8**, môžete podstavec misky **8** sňať a použiť ho ako veko. Za tým účelom snímte veko **6** a blok motora **4**, a v prípade potreby opatrne aj nôž **7**. Uvoľnite podstavec misky **8** a nasadíte ho na misku **8**.

## Používanie

### ⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

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

## UPOZORNENIE

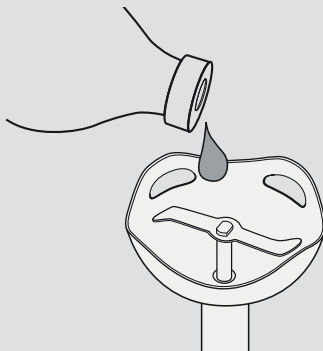
- ▶ Keď chcete šľahať smotanu metličkou na sneh **10**, držte nádobu počas miešania šikmo. Tak smotana rýchlejšie stuhne. Dajte pozor na to, aby počas miešania žiadna smotana nevystrekla. Na šľahanie smotany posuňte regulátor otáčok **1** do polohy „Max“.

Keď ste ručný mixér zostavili podľa potreby:

- 1) Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- 2) Držte vypínač **2** stlačený, ak sa majú potraviny spracovať normálnymi otáčkami. Posuňte regulátor otáčok **1** smerom k „Max“, ak chcete otáčky zvýšiť. Posuňte regulátor otáčok **1** smerom k „Min“, ak chcete otáčky znížiť.
- 3) Podržte spínač turbo **3**, stlačený, ak sa majú potraviny spracovať vysokými otáčkami. Pri stlačení spínača turbo **3** máte okamžite k dispozícii maximálne otáčky.
- 4) Po spracovaní potravín stlačený spínač **2/3** jednoducho pustite.

## UPOZORNENIE

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



Príklady na mletie a drvenie rôznych potravín drvičom:

Suroviny	Max. množstvo	Doba spracovania	Otáčky
Cibuľa	200 g	asi 20 s	Min - ●●●
Petržlen	30 g	asi 20 s	Turbo
Cesnak	20 strúčikov	asi 20 s	Min - Max
Mrkva	200 g	asi 15 s	Min - Max
Oriešky/mandle	200 g	asi 30 s	Turbo
Orechy	200 g	asi 25 s	●●● - ●●●●
Parmezán	250 g	asi 30 s	Turbo

## Čistenie

### **⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

► Pred čistením mixéra vždy vyťahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.



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

### **⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

► Pri manipulácii s mimoriadne ostrým nožom **7** hrozí nebezpečenstvo zranenia. Drvič po použití a očistení opäť poskladajte, aby ste sa neporanili na voľne ležiacom noži **7**.

Nedovoľte, aby sa k nožu **7** dostali deti.

### **UPOZORNENIE**



Odmerná nádoba s kombinovaným vrchnákom a podstavcom **11**, šľahacia metlička **10**, miska s kombinovaným vrchnákom a podstavcom **8** a nôž **7** sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

### **POZOR! VECNÉ ŠKODY!**

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

- 1) Vyťahnite sieťovú zástrčku.
- 2) Vlhkou handrou očistíte blok motora **4** a držiak metličky na sneh **9**. Zabezpečte, aby sa žiadna voda nedostala do otvorov v bloku motora **4**. V prípade odolávajúcich nečistôt pridajte na utierku trochu jemného čistiaceho prostriedku. Zvyšky čistiaceho prostriedku utrite vlhkou utierkou.
- 3) Poriadne vyčistíte tyčový mixér **5**, veko misky **6**, misku **8**, šľahacie metličky **10**, odmerku **11** a nôž **7** vodou s čistiacim prostriedkom a potom opláchnite zvyšky čistiaceho prostriedku čistou vodou.
- 4) Suchou handrou všetko poriadne vysušte a zabezpečte, aby bol prístroj pred ďalším používaním celkom suchý.

## Likvidácia prístroja



**Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného domového odpadu. Tento výrobok podlieha európskej smernici 2012/19/EU.**

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu. Dodržte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na likvidáciu odpadu.



Informácie o možnostiach likvidácie vysluženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.

## Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

### Záručné podmienky

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

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

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

### Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

### Rozsah záruky

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

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

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

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané 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 (napr. IAN 12345) 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.



Na webovej stránke [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 123456 otvoríte váš návod na obsluhu.

## Servis



**Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001

E-Mail: [kompernass@lidl.sk](mailto:kompernass@lidl.sk)

IAN 332573\_2001

## Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recepty

### Krémová zeleninová polievka

2 – 4 osoby

#### Suroviny

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

#### Príprava

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

## Tekvicová polievka

Pre 4 osoby

### Suroviny

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

### Príprava

Ošúpte cibuľu a rozsekať ju drvičom. To isté urobte aj s cesnakom. Zázvor ošúpeme a pokrájame na malé kocky. Najprv podusíme cibuľu a zázvor v horúcom oleji. Po 2 minútach pridáme cesnak a ďalej dusíme.

- 4) Tekvicu dobre očistíme kefou pod horúcou vodou, potom nakrájame na 2 – 3 cm kocky. (Inú tekvicu než Hokkaido treba aj ošúpať.) Tekvicové kocky pridáme k cibuli a zázvoru a ďalej dusíme. Prilejeme polovicu množstva kokosového mlieka a toľko zeleninového vývaru, aby bola tekvica celkom zakrytá. Zakryjeme pokrievkou a varíme do mäkka asi 20 – 25 minút. Mixérom **5** všetko dohľadka rozmixujeme. Prítom pridáme toľko kokosového mlieka, aby polievka získala správnu, jemne krémovú konzistenciu.
- 5) Polievku dochutíme pomarančovou šľavou, bielym vínom, cukrom, soľou a korením tak, aby mala okrem ostrej aj sladkú a vyváženú kysloslanú príchuť.

## Sladká ovocná nátierka

### Suroviny

- 250 g jahôd alebo iného ovocia (čerstvé alebo mrazené)
- 1 balíček (asi 125 g) želírovacieho cukru bez varenia
- 1 strek citrónovej šťavy
- 1 špičku noža dreň z vanilkového struku

### Príprava

- 1) Jahody umyjeme a očistíme, odstránime zelené stonky. V sitku necháme odkvapkať, aby nadbytočná voda odtiekla a nátierka nebola príliš vodnatá. Väčšie jahody pokrájame nadrobno.
- 2) 250 g jahôd dáme do vhodného pohára na mixovanie.
- 3) Pokvapkáme ich trochou citrónovej šťavy.
- 4) Ak chceme, môžeme vyškrabať dreň jedného struku vanilky a pridať.
- 5) Pridáme balíček želírovacieho cukru bez varenia a mixéromr **5** poriadne rozmixujeme 45 – 60 sekúnd. Ak ešte zostanú väčšie kúsky ovocia, necháme 2 minútach odstáť a potom znova pomixujeme 60 sekúnd.
- 6) Podávame hneď alebo dáme nátierku do skleneného pohára so skrutkovacím vekom a dobre uzatvoríme.

## Čokoládový krém

Pre 4 osoby

### Suroviny

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

### Príprava

- 1) Smotanu necháme zovrieť, čokoládu rozlámeme na kúsky a necháme v nej pri nízkej teplote pomaly roztopiť. Vyškriabeme dreň z polovice struku vanilky a vmiešame.
- 2) V chladničke úplne vychladíme a necháme stuhnúť.
- 3) Pred servírovaním vyšľaháme metličkou **10** do krémova.

Rada: K tomu dobre chutí čerstvé ovocie.

## Majonéza

### Suroviny

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

### Príprava

- 1) Vajce a citrónovú šťavu dáme do nádoby na mixovanie, metličku **10** držíme v nádobe zvislo a stlačíme tlačidlo Turbo **3**.
- 2) Pomaly pridávame olej rovnomerne tenkým prúdom (v priebehu asi 1 minúty), aby sa dobre spojil s ostatnými surovinami.
- 3) Nakoniec pridáme soľ a korenie podľa chuti.



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations  
Stand van de informatie · Stan informacjī · Stav informací · Stav informácií:  
12/2019 · Ident.-No.: SSMS600D4-112019-1

---

IAN 332573\_2001