



HAND BLENDER SET / STABMIXER-SET / MIXEUR PLONGEANT SSMS 600 E5

(GB) (IE)

HAND BLENDER SET

Short manual

(FR) (BE)

MIXEUR PLONGEANT

Guide abrégé

(CZ)

TYČOVÝ MIXÉR

Stručný návod

(SK)

TYČOVÝ MIXÉR

Krátky návod

(DK)

STAVBLENDERSÆT

Kvikvejledning

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET

Kurzanleitung

(NL) (BE)

STAAFMIXER

Beknopte gebruiksaanwijzing

(PL)

BLENDER RĘCZNY - ZESTAW

Skrócona instrukcja obsługi

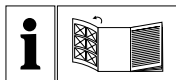
(ES)

BATIDORA DE BRAZO CON ACCESORIOS

Guía breve

IAN 367826_2101

(DE) (BE) (NL)
(CZ) (PL) (SK)



GB IE

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

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.

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.

CZ

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

PL

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

SK

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

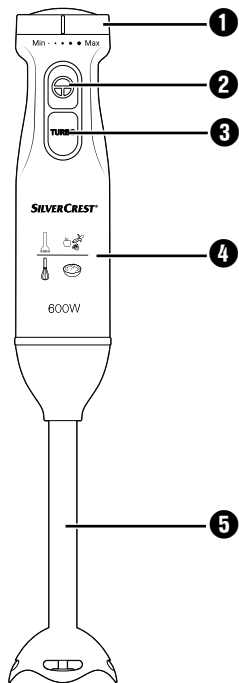
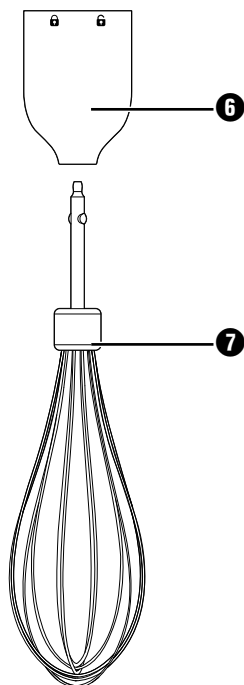
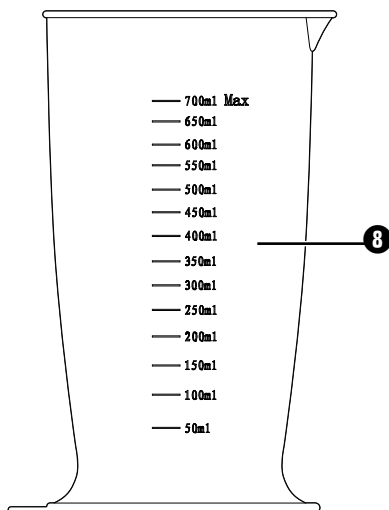
ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DK

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

GB/IE	Short manual	Page	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	13
FR/BE	Guide abrégé	Page	25
NL/BE	Beknopte gebruiksaanwijzing	Pagina	39
CZ	Stručný návod	Strana	51
PL	Skrócona instrukcja obsługi	Strona	63
SK	Krátky návod	Strana	75
ES	Guía breve	Página	87
DK	Kvikvejledning	Side	99

A**B****C**

Index

Information about this short manual	2
Intended use	2
Items supplied	2
Disposal of the packaging	3
Description of appliance/Accessories	3
Technical data	4
Safety instructions	4
Utilisation	6
Assembling	6
To assemble the hand blender	7
Assembling the wire whisk	7
Operation	7
Cleaning	8
Disposal of the appliance	8
Service	9
Importer	9
Recipes	10
Cream of Vegetable Soup	10
Pumpkin Soup	10
Sweet Fruit Spread	11
Chocolate Cream	12
Mayonnaise	12

Information about this short manual

This document is a shortened print version of the complete operating instructions. This short manual does not replace the complete operating instructions, which also contain additional information, for example, on cleaning, troubleshooting and the warranty.



Scan this QR code with your smartphone/tablet. The QR code will take you directly to the Lidl Service page www.lidl-service.com where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 367826_2101.

WARNING!

Observe the information in the complete operating instructions and the safety instructions to avoid personal injury and damage to property.

The short manual is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

Intended use

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

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Blender Set
- Measuring beaker with combined lid/base
- Whisk
- Short manual

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

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):


- 1 Speed regulator
- 2 Switch  (Standard Speed)
- 3 Turbo-Switch (High Speed)
- 4 Motor unit
- 5 Hand blender



Figure B (whisk):


- 6 Whisk holder
- 7 Whisk

Figure C (accessories):


- 8 Measuring beaker (with combined lid/stand)


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.

Measuring beaker 	
Capacity	900 ml
Max. filling quantity for processing (liquids)	300 ml
Max. filling quantity for measuring (scale)	700 ml

We recommend the following operating times:

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

Allow the whisk  to cool down for around 6 minutes after 3 minutes of operation.


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

Safety instructions

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Connect the appliance only to mains power sockets supplying a mains power voltage of 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz.
- ▶ Remove the plug from the mains power socket in event of operating malfunctions and before cleaning the appliance.
- ▶ Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors.
- ▶ If liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- ▶ Always pull on the plug to disconnect the appliance from the mains; never pull on the power cable itself.
- ▶ Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.

 RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
 - ▶ This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
 - ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
 - ▶ 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.

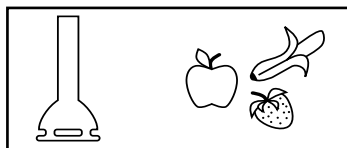
 WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries.
- ▶ Clean the appliance very carefully. 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



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 **7** you can whip cream, beat egg whites and mix pastry, desserts or mayonnaise. We recommend using the whisk **7** for a maximum of 3 minutes at a time and then letting it cool down.

Assembling

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!



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

NOTICE



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

To assemble the hand blender

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The blade 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 **7** into the whisk holder **6**, until it firmly engages.
- Place the so assembled whisk **7** 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 .

Operation



WARNING! RISK OF INJURY!

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

NOTICE

- ▶ When you beat cream with the whisk **7** 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**.

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.

NOTICE



The measuring beaker **8** and whisk **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 **6** with a moist cloth. Ensure that water cannot permeate through the openings on the motor block **4**. For stubborn stains, put some mild detergent on the cloth. Wipe detergent residues off with a damp cloth.
- 3) Clean the hand blender **5**, the whisk **7** and the measuring beaker with combined lid/stand **8** thoroughly in washing-up water and then remove any detergent residue with fresh 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.

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: 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

IAN 367826_2101

Importer

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

KOMPENASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
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. 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 **7** until creamy.

Tip: This tastes good with fresh fruit.

Mayonnaise

Ingredients

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

Preparation

- 1) Add the egg yolk and lemon juice to the blender jug, hold the whisk **7** vertically in the jug and press the turbo-switch **3**.
- 2) Slowly add the cooking oil in a thin uniform stream (within 1 minute), so that the oil combines with the other ingredients.
- 3) Finally, season to taste with salt and pepper.

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	14
Bestimmungsgemäße Verwendung	14
Lieferumfang	14
Verpackung entsorgen	15
Gerätebeschreibung/Zubehör	15
Technische Daten	16
Sicherheitshinweise	16
Verwendung	18
Zusammenbauen	19
Den Stabmixer zusammenbauen	19
Den Schneebesen zusammenbauen	19
Bedienen	19
Reinigen	20
Gerät entsorgen	21
Service	21
Importeur	21
Rezepte	22
Gemüsecremesuppe	22
Kürbissuppe	22
Süßer Fruchtaufstrich	23
Schokocreme	24
Mayonnaise	24

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Diese Kurzanleitung ersetzt nicht die vollständige Bedienungsanleitung, die zusätzlich beispielsweise Hinweise für Reinigung, Fehlerbehebung und Garantie enthält.



Scannen Sie diesen QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit dem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite www.lidl-service.com und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) 367826_2101 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

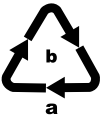
- Stabmixer-Set
 - Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
 - Schneebesens
 - Kurzanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Kurzanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Verpackung entsorgen

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):


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


Abbildung B (Schneebesen):

- 6 Schneebesen-Halter
- 7 Schneebesen

Abbildung C (Zubehör):

- 8 Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Messbecher 	
Fassungsvermögen	900 ml
Max. Einfüllmenge zur Bearbeitung (Flüssigkeiten)	300 ml
Max. Einfüllmenge zum Abmessen (Skala):	700 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

Den Schneebeser  nach 3 Minuten Betrieb ca. 6 Minuten abkühlen lassen.


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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220-240 V ~, 50-60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.

⚠ STROMSCHLAGEFAHR

- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
 - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
 - ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
 - ▶ Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
-  Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

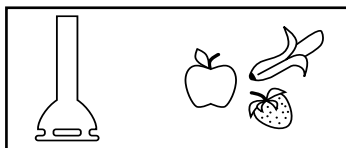
⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ 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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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!
- ▶ 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



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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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



Mit dem Schneebeesen **7** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen, den Schneebeesen **7** max. 3 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

Zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



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

HINWEIS



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

Den Stabmixer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Den Schneebesen zusammenbauen

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

Bedienen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



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

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen **7** 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 zusammgebaut 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.

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.

HINWEIS



Messbecher **8** und Schneebesen **7** sind spülmaschinengeeignet.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock **4** und den Schneebesen-Halter **6** 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 Schneebesen **7** und den Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß **8** 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.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 367826_2101

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.kompennass.com

Rezepte


Gemüsecremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebeln abziehen und 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 abwägen 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 **7** cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Eigelb und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen **7** 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.

Sommaire

Informations relatives à ce guide abrégé	26
Utilisation conforme	26
Accessoires fournis	26
Recyclage de l'emballage	27
Description de l'appareil/Accessoires	27
Caractéristiques techniques	28
Consignes de sécurité	28
Utilisation	30
Assemblage	31
Assembler le mixeur plongeant	31
Assembler le fouet	31
Opération	32
Nettoyage	32
Mise au rebut	33
Service après-vente	34
Importateur	34
Recettes	35
Crème de légumes	35
Soupe au potiron	36
Pâte à tartiner aux fruits sucrée	37
Crème au chocolat	37
Mayonnaise	38

Informations relatives à ce guide abrégé

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral. Ce guide abrégé ne remplace pas le mode d'emploi intégral, qui contient par exemple en plus des remarques relatives au nettoyage, au dépannage et à la garantie.



Scannez ce code QR avec votre smartphone/tablette. Grâce au code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente www.lidl-service.com et vous pourrez consulter et télécharger le mode d'emploi intégral en saisissant la référence (IAN) 367826_2101.

⚠ AVERTISSEMENT !

Respectez le mode d'emploi intégral ainsi que les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout dommage corporel et matériel.

Le guide abrégé fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide abrégé. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

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

Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Mixeur plongeant
- Verre mesureur avec couvercle/pied combiné
- Fouet
- Guide abrégé

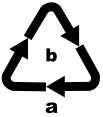
- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le guide abrégé.
- 2) Retirer tous les matériaux d'emballage.
- 3) Nettoyer toutes les pièces de l'appareil comme indiqué au chapitre « Nettoyage »

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) :


- 1 Régulateur de vitesse
- 2 Commutateur  (vitesse normale)
- 3 Commutateur turbo (vitesse rapide)
- 4 Bloc moteur
- 5 Mixeur plongeant



Figure B : (fouet) :

- 6 Porte-fouet
- 7 Fouet

Figure C (accessoires) :

- 8 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.

Verre mesureur 8	
Contenance	900 ml
Quantité de remplissage max. pour la préparation (liquides)	300 ml
Quantité de remplissage max. pour le dosage (échelle)	700 ml

Nous recommandons les durées de fonctionnement suivantes :

Après 1 minute de fonctionnement, laisser refroidir le mixeur plongeant **5** pendant environ 2 minutes.

Après 3 minutes de fonctionnement, laisser refroidir le fouet **7** pendant environ 6 minutes.


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.

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

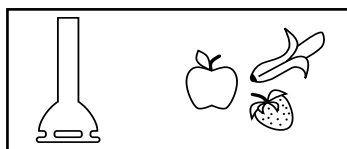
⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Avant de remplacer les accessoires ou les pièces de rechange qui sont déplacés en cours d'opération, l'appareil doit être mis hors service et coupé du réseau électrique.

⚠ **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Coupez toujours l'appareil du réseau électrique ...
 - lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - lorsque vous nettoyez l'appareil,
 - lorsque vous procédez au montage ou au démontage de l'appareil.
- ▶ 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!
- ▶ 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.

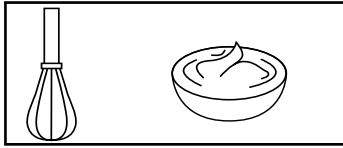
Utilisation



Le mixeur plongeant ❹ 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 ❹ au max. 1 minute d'affilée, puis de le laisser refroidir.

ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

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



Le fouet 7 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 7 au max. 3 minutes d'affilée et de le laisser refroidir.

Assemblage

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

REMARQUE

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

Assembler le mixeur plongeant

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.
- Insérez le mixeur plongeant 5 sur le bloc moteur 4, afin que la flèche indique le symbole 6. Tournez le mixeur plongeant 5, jusqu'à ce que la flèche du bloc moteur 4 indique le symbole 7.

Assembler le fouet

- Enfoncez le fouet 7 dans le porte-fouet 6 jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement.
- Installez le fouet 7 monté sur le bloc moteur 4, afin que la flèche indique le symbole 6. Tournez le bloc moteur 4, jusqu'à ce que la flèche indique le symbole 7.

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 **7** 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.

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.

REMARQUE



Le verre mesureur **8** et le fouet **7** vont au lave-vaisselle.

ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

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

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

Mise au rebut



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

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



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



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

Service après-vente

FR **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompennass@lidl.fr

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

IAN 367826_2101

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.

KOMPENASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
www.kompennass.com

Recettes


Crème de légumes

2 à 4 personnes

Ingrédients

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

Préparation

- 1) Éplucher les oignons et les hacher. 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 . 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'Hokkaïdo 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'Hokkaïdo, il faudra également le peler). Ajouter les dés de potiron aux oignons et au gingembre et les faire revenir. Remplir avec la moitié de lait de coco et autant de bouillon de légumes jusqu'à ce que le potiron soit bien couvert. Faire cuire pendant 20 à 25 minutes à couvercle fermé. Réduire en mélange bien lisse avec le mixeur plongeant **5**. Y ajouter du lait de coco jusqu'à ce que la soupe ait la bonne consistance veloutée et crémeuse.
- 3) Ajouter le jus d'orange, le vin blanc, le sucre, le sel et le poivre, afin qu'outre la note épicée, la soupe présente également une note sucrée et équilibrée aux saveurs acidulées et salées.

Pâte à tartiner 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, râcler 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. Râcler 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 **7** 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 jaune d'œuf
- 5 g de vinaigre doux ou de jus de citron
- Saler et poivrer selon vos préférences

Préparation

- 1) Versez le jaune d'œuf et le jus de citron dans le bol de batteur, tenez le mixeur plongeant **1** à la verticale dans le bol et appuyez 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

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing	40
Gebruik in overeenstemming met bestemming	40
Inhoud van het pakket	40
De verpakking afvoeren	41
Beschrijving van het apparaat/accessoires	41
Technische gegevens	42
Veiligheidsvoorschriften	42
Gebruik	44
In elkaar zetten	45
De staafmixer in elkaar zetten	45
De garde in elkaar zetten	45
Bediening	45
Reinigen	46
Apparaat afdanken	47
Service	47
Importeur	47
Recepten	48
Gebonden groentesoep	48
Pompensoep	48
Zoet broodbeleg	49
Choco-crème	50
Mayonaise	50

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing

Bij dit document gaat het om een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing. Deze beknopte gebruiksaanwijzing vervangt niet de volledige gebruiksaanwijzing, die ook informatie bevat over bijvoorbeeld reiniging, probleemoplossing en garantie.



Scan deze QR-code met uw smartphone/tablet. Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service www.lidl-service.com, waar u na het invoeren van het artikelnummer (IAN) 367826_2101 de volledige gebruiksaanwijzing kunt openen en downloaden.

⚠ WAARSCHUWING!

Neem de volledige gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften in acht om persoonlijke en materiële schade te voorkomen.

De beknopte gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Bewaar de beknopte gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Staafmixer
- Maatbeker met gecombineerde deksel/standvoet
- Garde
- Beknopte gebruiksaanwijzing

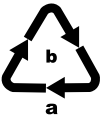
- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de beknopte gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 3) Reinig alle delen van het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen“.

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):

- 1 Snelheidsregelaar
- 2 Schakelaar  (normale snelheid)
- 3 Turboschakelaar (hoge snelheid)
- 4 Motorblok
- 5 Staafmixer



Afbeelding B (garde):

- 6 Gardehouder
- 7 Garde

Afbeelding C (accessoires):


- 8 Maatbeker (met gecombineerde deksel/standvoet)


Technische gegevens

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

Maatbeker 	
Capaciteit	900 ml
Max. vulhoeveelheid voor verwerking (vloeistoffen)	300 ml
Max. vulhoeveelheid voor afmeten (schaalverdeling)	700 ml

Wij adviseren de volgende bedrijfstijden:

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

De garde  na 3 minuten gebruik ongeveer 6 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.

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Knik of plet het snoer niet en leidt het snoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
 - ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
 - ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
 - ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
 - ▶ U mag de behuizing van het motorblok van de staafmixer niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
-  Dompel het motorblok van de staafmixer in geen geval onder in vloeistof en zorg dat er geen vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

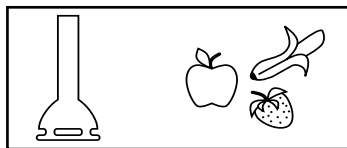
⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ U dient het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt, die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ 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.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ 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!
- ▶ 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



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 **7** kunt u mayonaise maken, slagroom of eiwit kloppen of dessert toebereiden. Wij adviseren de garde **7** max. 3 minuten aan te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.

In elkaar zetten

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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



OPMERKING

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



De staafmixer in elkaar zetten

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

De garde in elkaar zetten

- Druk de garde **7** in de houder van garde **6** tot hij vastklikt.
- Plaats de zo in elkaar gezette garde **7** op het motorblok **4**, zodanig dat de pijl naar het symbool  wijst. Draai het motorblok **4** tot de pijl naar het symbool  wijst.

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 **7** 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 **T** **2**/**3** los.

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.

OPMERKING



De maatbeker **8** en de garde **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 **6** 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**, de garde **7** en de maatbeker met gecombineerde deksel/standvoet **8** grondig in zeepsop en verwijder daarna alle afwas-middelresten met schoon water.
- 4) Droog alles met een droogdoek goed af en let erop dat het apparaat helemaal droog is alvorens het weer te gebruiken.

Apparaat afdanken



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

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



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



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

Service

NL

Service Nederland

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

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE

Service België

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 367826_2101

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Recepten

Gebonden groentesoep

2 - 4 personen

Ingrediënten

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

Bereiding

- 1) Uien pellen en 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 geschild moet worden)
- 250 - 300 ml kokosmelk
- 250 - 500 ml groentebouillon
- sap van een ½ sinaasappel

- een scheutje droge witte wijn
- 1 TL suiker
- zout, peper

Bereiding

- 1) Ui pellen en met de fijnsnijder fijnhakken, evenals de knoflook. Gember schillen en in kleine blokjes snijden. Eerst uien en gember in hete olie 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 **5** 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 wegglopen 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 uitschrappen en toevoegen.
- 5) De inhoud van een pakje geleisuiker zonder koken toevoegen en met de staafmixer **5** 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 uitschrapen en in de massa roeren.
- 2) In de koelkast helemaal afkoelen en stevig laten worden.
- 3) Vóór het serveren met de garde ⑦ romig opkloppen.

Tip: daarbij smaken verse vruchten.

Mayonaise

Ingrediënten

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

Bereiding

- 1) Doe de eidooier en het citroensap in de mengbeker, houd de garde ⑦ verticaal in de beker en druk op de turboschakelaar ③.
- 2) De olie in een gelijkmatige dunne straal langzaam (binnen ca. 1 minuut) toevoegen, zodat de olie zich met de andere ingrediënten verbindt.
- 3) Vervolgens naar smaak kruiden met zout en peper.

Obsah

Informace k tomuto stručnému návodu	52
Použití dle předpisů	52
Rozsah dodávky	52
Likvidace obalu	53
Popis přístroje/příslušenství	53
Technická data	54
Bezpečnostní pokyny	54
Použití	56
Sestavení přístroje	56
Sestavení tyčového mixéru	57
Sestavení metly	57
Obsluha	57
Čištění	58
Likvidace přístroje	59
Servis	59
Dovozce	59
Recepty	60
Zeleninová krémová polévka	60
Dýňová polévka	60
Sladká ovocná pomazánka	61
Čokoládový krém	62
Majonéza	62

Informace k tomuto stručnému návodu

Tento dokument je zkrácený tiskový výstup úplného návodu k obsluze. Tento stručný návod nenahrazuje úplný návod k obsluze, který navíc obsahuje například pokyny k čištění, odstranění závad a záruce.



Naskenujte tento QR kód pomocí chytrého telefonu / tabletu. Pomocí QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl www.lidl-service.com a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 367826_2101 nahlédnout do návodu k obsluze a stáhnout si jej.

⚠ VÝSTRAHA!

Dodržujte úplný návod k obsluze a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění a věcným škodám.

Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i všechny podklady.

Použití dle předpisů

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

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- Tyčový mixér
- Měrná nádobka s kombinovaným víkem/stojanem
- Šlehač sněhu
- Stručný návod

- 1) Všechny součásti přístroje a stručný návod vyjměte z krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 3) Vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

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 rozřídíte 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 (šlehací metla):

- 6 držák šlehací metly
- 7 šlehací metla

Obrázek C (příslušenství):

- 8 odměrná 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.

odměrná nádobka

Kapacita nádoby	900 ml
Max. plnicí množství ke zpracování (kapalina)	300 ml
Max. plnicí množství k odměření (stupnice)	700 ml

Doporučujeme následující provozní doby:

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

Nechte šlehací metlu  po 3 minutách provozu vychladnout asi 6 minuty.


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

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

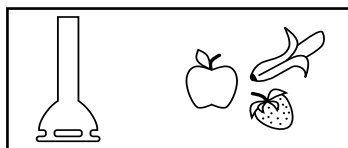
⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ 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.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Čistěte přístroj velmi opatrně. Nože jsou extrémně ostré!
- ▶ Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demon-
táží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ V případě nesprávného použití přístroje hrozí nebezpečí
zranění.

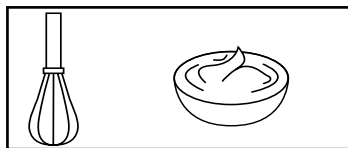
Použití



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

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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



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

Sestavení přístroje

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Zástrčku zasuňte 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 je extrémně ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.

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

Sestavení metly

- Zatlačte šlehačí metlu **7** do držáku šlehačí metly **6**, aby pevně zaskočila.
- Takto složený šlehač **7** nasadíte na těleso motoru **4** tak, aby šipka ukazovala na symbol . Tělesem motoru **4** otáčejte tak dlouho, dokud šipka neukazuje na symbol .

Obsluha



VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

UPOZORNĚNÍ

► Pokud chcete ušlehat šlehačku šlehačem **7**, 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 zasuněte 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**.

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.

UPOZORNĚNÍ



Odměrná nádobka **8** a šlehací metla **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) Síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- 2) Očistěte blok motoru **4** a držák metliček na šlehání **6** 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 oťřete vlhkým hadrem.
- 3) Tyčový mixér **5**, šlehací metlu **7** a odměrnou nádobku s kombinovaným víkem/stojanem **8** důkladně opláchněte ve vodě s mycím prostředkem a poté odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou.
- 4) Utěrkou vše dobře vytřete 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.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 367826_2101

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty


Zeleninová krémová polévka

2 – 4 osoby

Suroviny

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

Příprava

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

Dýňová polévka

4 osoby

Suroviny

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

- trochu suchého bílého vína
- 1 ČL cukru
- sůl, pepř

Příprava

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

Sladká ovocná pomazánka

Suroviny

- 250 g jahod nebo jiného ovoce (čerstvého nebo 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 kaka)
- ½ vanilky (dužina)

Příprava

- 1) Šlehačku uveďte do varu, čokoládu rozdrobte a při nízké teplotě ji ve šlehačce nechte pomalu rozpustit. Vyškrabte dužinu z půlky vanilky a zamíchejte do směsi.
- 2) Vše nechte v ledničce úplně vychladnout a ztuhnout.
- 3) Před podáváním prošlehejte šlehačem na sníh ⑦.

Tip: Nejlépe k pomazánce chutná čerstvé ovoce.

Majonéza

Suroviny

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

Příprava

- 1) Žloutek a citrónovou šťávu dejte do šejkru, šlehačí metlu ⑦ držte svise v šejkru a stiskněte spínač Turbo 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.

Spis treści

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi	64
Użycie zgodne z przeznaczeniem	64
Zakres dostawy	64
Utylizacja opakowania	65
Opis urządzenia/Oprzyrządowanie	65
Dane techniczne	66
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	66
Przeznaczenie	68
Składanie urządzenia	69
Zamocowanie blendera	69
Zamocowanie trzepaczki	69
Obsługa	69
Czyszczenie	70
Utylizacja urządzenia	71
Serwis	71
Importer	71
Przepisy	72
Zupa krem z warzyw	72
Zupa dyniowa	72
Słodki przecier owocowy	73
Krem czekoladowy	74
Majonez	74

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi

Niniejszy dokument stanowi skróconą wersję drukowaną kompletnej instrukcji obsługi. Niniejsza skrócona instrukcja obsługi nie zastępuje pełnej instrukcji obsługi, która zawiera również informacje na temat czyszczenia, usuwania usterek i gwarancji.



Zeskanuj ten kod QR za pomocą swojego smartfonu/tabletu. Za pomocą kodu QR przejdziesz bezpośrednio na stronę serwisu Lidl www.lidl-service.com, gdzie możesz obejrzeć i pobrać kompletną instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 367826_2101.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Przestrzegaj kompletnej instrukcji obsługi i wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych.

Skrócona instrukcja obsługi jest częścią składową tego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachowaj tę skróconą instrukcję obsługi, a w przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej dołącz do niego również całą dokumentację.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

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

Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

- Blender ręczny – zestaw
- miarka z pokrywką/podstawką
- trzepaczka do piany
- Skrócona instrukcja obsługi

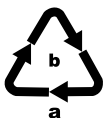
- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz skróconą instrukcję obsługi.
- 2) Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- 3) Wszystkie elementy urządzenia czyść, jak podano w rozdziale „Czyszczenie”.

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/Oprzędkowanie

Ilustracja A (blender ręczny):

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



Rysunek B (trzepaczka do piany):


- 6 Uchwyt trzepaczki do piany
- 7 Trzepaczka do piany

Rysunek C (akcesoria):


- 8 Miarka (z pokrywką/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.

Miarka 	
Pojemność	900 ml
Maks. ilość napelnienia do przetwarzania (płynny)	300 ml
Maks. ilość napelnienia do odmierzenia (skala)	700 ml

Zalecamy stosowanie następujących czasów pracy:

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

Po 3 minutach pracy należy pozostawić trzepaczkę do piany  na ok. 6 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.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

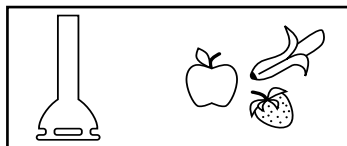
⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Z zasady należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania ...
 - ... gdy jest bez nadzoru,
 - ... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia,
 - ... podczas jego montażu lub demontażu.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE ODNIESIENIEM OBRAŻEŃ!

- ▶ 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!
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Niebezpieczeństwo obrażeń w przypadku niewłaściwego użycia urządzenia.

Przeznaczenie



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 poczekać, aż silnik ostygnie.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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



Za pomocą trzepaczki **7** można ubić śmietanę lub białka i zamieszać ciasto lub deser. Zalecamy po upływie maks. 3 minut pracy trzepaczki **7** wyłączyć urządzenie i poczekać, aż silnik ostygnie.

Składanie urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

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

WSKAZÓWKA

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

Zamocowanie blendera

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŹEŃ!

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

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 **7**, 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**.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

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



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

WSKAZÓWKA



Zarówno miarka **8**, jak i trzepaczka **7** są przystosowane do mycia w zmywarce do naczyń.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

- 1) Wyciągnij wtyczkę sieciową.
- 2) Blok silnika **4** i uchwyt trzepaczki do piany **6** czyść 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) Czyść blender **5** ręczny, trzepaczkę **7** oraz miarkę z pokrywką/podstawką **8** dokładnie w wodzie z płynem do mycia naczyń, usuwając następnie wszystkie pozostałości tego płynu czystą 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.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 367826_2101

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy


Zupa krem z warzyw

2 - 4 osoby

Surowce

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

Przygotowanie

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

Zupa dyniowa

4 osoby

Surowce

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

- Trochę wytrawnego białego wina
- 1 łyżeczka cukru
- sól, pieprz

Przygotowanie

- 1) 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. Dodać 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 zmiksować 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 **7** do uzyskania kremowej konsystencji.

Wskazówka: Podawać ze świeżymi owocami.

Majonez

Surowce

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

Przygotowanie

- 1) Dodaj żółtko i sok z cytryny do pojemnika do miksowania, trzymaj trzepaczkę **7** pionowo w pojemniku i naciśnij przełącznik Turbo **3**.
- 2) Równomiernym strumieniem dolewać olej (w ciągło około 1 minuty) tak, by połączył się z pozostałymi składnikami.
- 3) Na końcu dodać sól i pieprz do smaku.

Obsah

Informácie o tomto krátkom návode	76
Používanie primerané účelu	76
Obsah dodávky	76
Likvidácia obalových materiálov	77
Opis prístroja/príslušenstvo	77
Technické údaje	78
Bezpečnostné pokyny	78
Používanie	80
Montáž	81
Montáž mixéra	81
Montáž metličky na sneh	81
Používanie	81
Čistenie	82
Likvidácia prístroja	83
Servis	83
Dovozca	83
Recepty	84
Krémová zeleninová polievka	84
Tekvicová polievka	84
Sladká ovocná nátierka	85
Čokoládový krém	86
Majonéza	86

Informácie o tomto krátkom návode

Pri tomto dokumente ide o skrátené tlačové vydanie kompletného návodu na obsluhu. Tento krátky návod nenahrádza kompletný návod na obsluhu, ktorý obsahuje napríklad pokyny k čisteniu, odstraňovaniu porúch a záruke.



Naskenujte si tento QR-kód pomocou vášho smartfónu/tabletu. Pomocou QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl www.lidl-service.com a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 367826_2101 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na obsluhu.

⚠ VÝSTRAHA!

Zohľadnite kompletný návod na obsluhu a bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli poškodeniam zdravia osôb a vecným škodám.

Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Uschovajte si dobre krátky návod a pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním všetky podklady.

Používanie primerané účelu

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

Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- Tyčový mixér
- Odmerná nádoba s kombinovaným vrchnákom a podstavcom
- Metlička na sneh
- Krátky návod

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

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 zabalíť.

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 (šľahacia metlička):

- 6 Držiak šľahacej metličky
- 7 Šľahacia metlička

Obrázok C (príslušenstvo):

- 8 Odmerná nádoba (s kombinovaným vrchnákom/nožičkou)


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.

Odmerná nádoba 	
Objem	900 ml
Max. množstvo naplnenia na spracovanie (tekutiny)	300 ml
Max. množstvo naplnenia na odmeranie (stupnica)	700 ml

Odporúčame nasledujúce časy prevádzky:

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

Šľahaciu metličku  nechajte po 3 minútach prevádzky ochladiť cca 6 minúty.


V prípade prekročenia týchto časov prevádzky 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.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákaznickým servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
 - ▶ 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.

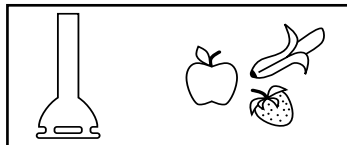
⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ 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.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nože sú extrémne ostré! Stále s nimi zaobchádzajte opatrne.
- ▶ Pri práci s extrémne ostrými nožmi hrozí nebezpečenstvo úrazu.
- ▶ Elektrický spotrebič čistite veľmi opatrne. Nože sú extrémne ostré!
- ▶ 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.

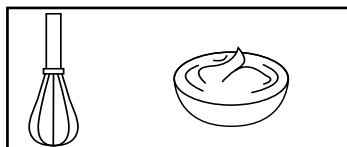
Používanie



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 spracovanie tuhých potravín. Spôsobilo by to neopraviteľné škody na prístroji!



Metličkou na sneh **7** môžete vyrobiť majonézu, vymiešať dezert alebo vyšľahať smotanu alebo vaječné bielky. Odporúčame používať šľahač **7** max. 3 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.

Montáž

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- ▶ Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky až po zmontovaní.

UPOZORNENIE

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

Montáž mixéra

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- ▶ Nôž 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 **7** do držiaka šľahacej metličky **6**, dokiaľ pevne nezacvakne.
- Nasadíte zložené metličky **7** na blok motora **4** tak, aby šípka smerovala na **6**. Otočte blok motora **4**, až bude šípka ukazovať na symbol **6**.

Používanie

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

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

UPOZORNENIE

- ▶ Keď chcete šľahať smotanu metličkou na sneh **7**, 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 **8** **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 **T 2/3** jednoducho pustite.

Čistenie

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred čistením mixéra vždy vytriahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.



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

UPOZORNENIE



Odmerná nádoba **8** a šľahacia metlička **7** sú vhodné do umývačky riadu.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

- 1) Vytriahnite sieťovú zástrčku.
- 2) Vlhkou handrou očistíte blok motora **4** a držiak metličky na sneh **6**. 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) Tyčový mixér **5**, šľahaciu metličku **7** a odmernú nádobu s kombinovaným vrchnákom/nožičkou **8** umyte dôkladne vo vode s umývacím prostriedkom a jeho zvyšky potom opláchnite 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 vyslúženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



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

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 367826_2101

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Krémová zeleninová polievka

2 – 4 osoby

Suroviny

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

Príprava

- 1) Ošúpte cibuľu a rozsekajte. 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
- šľafa z polovice pomaranča

- trochu suchého bieleho vína
- 1 ČL cukru
- soľ, korenie

Príprava

Ošúpte cibuľu a rozsekaťte 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 keľou 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 mäkká asi 20 - 25 minút. Mixérom **5** všetko dohľadka rozmixujeme. Pritom 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 šľavy
- 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 šľavy.
- 4) Ak chceme, môžeme vyškriabať dreň jedného struku vanilky a pridať.
- 5) Pridáme balíček želírovacieho cukru bez varenia a mixérom **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 **7** do krémova.

Rada: K tomu dobre chutí čerstvé ovocie.

Majonéza

Suroviny

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

Príprava

- 1) Do miešacej misky dajte žĺtok a citrónovú šťavu, šľahaciu metličku **7** podržte zvislo v miske a stlačte spínač 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.

Índice

Información sobre esta guía breve	88
Uso previsto	88
Volumen de suministro	88
Desecho del embalaje	89
Descripción del aparato/accesorios	89
Características técnicas	90
Indicaciones de seguridad	90
Utilización	92
Montaje	93
Montaje de la batidora de mano	93
Montaje de las varillas de montar	93
Manejo	93
Limpieza	94
Desecho del aparato	95
Asistencia técnica	95
Importador	95
Recetas	96
Puré de verduras	96
Crema de calabaza	96
Mermelada rápida de fruta fresca	97
Crema de chocolate	98
Mayonesa	98

Información sobre esta guía breve

Este documento es una versión impresa abreviada de las instrucciones de uso completas. Esta guía breve no sustituye las instrucciones de uso completas, que, por ejemplo, contienen indicaciones adicionales para la limpieza, la eliminación de fallos y la garantía.



Escanee este código QR con su smartphone/tableta. Con el código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl www.lidl-service.com y podrá consultar y descargar el manual completo de instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 367826_2101.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Observe las instrucciones de uso completas y las indicaciones de seguridad para evitar lesiones personales y daños materiales.

La guía breve forma parte del producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

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

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Batidora de brazo con accesorios
- Vaso medidor con tapa/base combinada
- Varillas de montar
- Guía breve

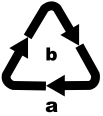
- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y la guía breve de la caja.
- 2) Retire todo el material de embalaje.
- 3) Limpie todas las piezas del aparato de la manera descrita en el capítulo "Limpieza".

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

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

INDICACIÓN

- Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Descripción del aparato/accesorios

Figura A (batidora de mano):


- 1 Regulador de velocidad
- 2 Botón  (velocidad normal)
- 3 Botón Turbo (velocidad rápida)
- 4 Bloque motor
- 5 Batidora de mano


Figura B (varillas de montar):

- 6 Soporte de las varillas de montar
- 7 Varillas de montar

Figura C (accesorios):

- 8 Vaso medidor con tapa/base combinada

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Potencia nominal	600 W
Clase de aislamiento	II/□ (aislamiento doble)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Vaso medidor 8	
Capacidad	900 ml
Máx. cantidad de llenado para procesar (líquidos)	300 ml
Máx. cantidad de llenado para medir (escala)	700 ml

Duración de funcionamiento recomendada:

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

Después de 3 minutos de funcionamiento, deje enfriar las varillas de montar **7** durante aprox. 6 minutos.


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

Indicaciones de seguridad

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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

⚠ PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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

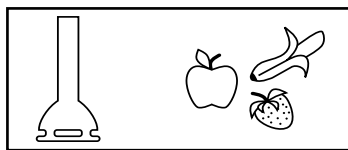
⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica en los siguientes casos:
 - Si deja el aparato desatendido.
 - Cuando limpie el aparato.
 - Cuando monte o desmonte el aparato.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ▶ ¡Las cuchillas están muy afiladas! Proceda siempre con precaución.
- ▶ Existe riesgo de lesiones por la manipulación de cuchillas extremadamente afiladas.
- ▶ Limpie cuidadosamente el aparato. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- ▶ El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.

Utilización



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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice la batidora de mano **5** para procesar alimentos duros. ¡De lo contrario, podrían provocarse daños irreparables en el aparato!



Con las varillas de montar **7** puede preparar mayonesa, montar nata y claras de huevo a punto de nieve o remover postres. Recomendamos utilizar las varillas de montar **7** durante 3 minutos por vez como máximo y dejar que se enfríen.

Montaje

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

INDICACIÓN

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

Montaje de la batidora de mano

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡La cuchilla está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.
- Coloque la batidora de mano **5** sobre el bloque motor **4** de forma que la flecha señale hacia el símbolo **6**. Gire la batidora de mano **5** hasta que la flecha del bloque motor **4** señale hacia el símbolo **6**.

Montaje de las varillas de montar

- Inserte las varillas de montar **7** en el soporte de las varillas de montar **6** hasta que encastran.
- Coloque las varillas de montar **7** ya montadas sobre el bloque motor **4** de forma que la flecha señale hacia el símbolo **6**. Gire el bloque motor **4** hasta que la flecha señale hacia el símbolo **6**.

Manejo

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!





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

INDICACIÓN

- ▶ Si desea montar nata con las varillas de montar **7**, mantenga el vaso en posición inclinada mientras bate. Así la nata se monta antes. Asegúrese de que la nata no salpique ni se salga mientras la bate. Para montar la nata, gire el regulador de velocidad **1** hasta la marca "Max".

Cuando haya montado el set de batidora de mano de la manera deseada, proceda de la manera siguiente:

- 1) Conecte el enchufe en la toma eléctrica.

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

Limpeza

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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



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

INDICACIÓN



El vaso medidor 8 y las varillas de montar 7 son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

- 1) Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- 2) Limpie el bloque motor 4 y el soporte de las varillas de montar 6 con un paño húmedo.
Asegúrese de que no penetre agua en los orificios del bloque motor 4. En caso de suciedad persistente, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. Limpie los restos de jabón lavavajillas con un paño húmedo.
- 3) Limpie concienzudamente la batidora de mano 5, las varillas de montar 7 y el vaso medidor con tapa/base combinada 8 en agua jabonosa y elimine cualquier resto del jabón lavavajillas con agua limpia.
- 4) Seque todo con un paño seco y asegúrese de que el aparato se haya secado por completo antes de volver a utilizarlo.

Desecho del aparato



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



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



Este producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.

Asistencia técnica

ES**Servicio España**

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 367826_2101

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Recetas

Puré de verduras

Para 2-4 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Crema de calabaza

Para 4 personas

Ingredientes

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

- Un poco de vino blanco seco
- 1 cucharadita de azúcar
- Sal y pimienta

Preparación

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

Mermelada rápida de fruta fresca

Ingredientes

- 250 g de fresas u otras frutas (frescas o congeladas)
- 1 sobre de azúcar gelificante (aprox. 125 g) que no requiera cocción
- 1 chorro de zumo de limón
- El equivalente a 1 punta de cuchillo de los granos de una vaina de vainilla

Preparación

- 1) Lave las fresas y retire el pedúnculo verde. Escúrralas en un escurridor para eliminar el agua sobrante y que la mermelada no quede demasiado líquida. Corte las fresas más grandes en trozos pequeños.
- 2) Pese 250 g de fresas y colóquelas en un recipiente adecuado.
- 3) Añada un chorro de zumo de limón.
- 4) Si lo desea, raspe una vaina de vainilla y añada los granos.
- 5) Añada el contenido de un sobre de azúcar gelificante que no requiera cocción y procéselo todo concienzudamente con la batidora de mano **5** durante 45-60 segundos. Si todavía quedan trozos grandes, deje que la mezcla repose durante 2 minutos y vuelva a triturarlo todo durante 60 segundos.
- 6) Puede servir la mermelada inmediatamente o conservarla en un recipiente con tapa de rosca bien cerrado.

Crema de chocolate

Para 4 personas

Ingredientes

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

Preparación

- 1) Hierva la nata, trocee el chocolate y fúndalo a fuego lento. Raspe media vaina de vainilla, añada los granos y siga removiendo.
- 2) Meta la mezcla en la nevera hasta que se enfríe completamente y se solidifique.
- 3) Antes de servirla, bátala con las varillas de montar **7** para que quede cremosa.

Consejo: queda muy rica servida con frutas frescas.

Mayonesa

Ingredientes

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

Preparación

- 1) Vierta la yema de huevo y el zumo de limón en el vaso de la batidora, mantenga las varillas de montar **7** en posición vertical dentro del vaso y pulse el botón Turbo **3**.
- 2) Vierta el aceite lentamente con un chorro fino y uniforme (durante aprox. 1 minuto) para que el aceite ligue los otros ingredientes.
- 3) Para finalizar, condimente con sal y pimienta al gusto.

Indholdsfortegnelse

Información sobre esta guía breve	100
Anvendelsesområde	100
Medfølger ved køb	100
Bortskaffelse af emballagen	101
Beskrivelse af stavblenderen/tilbehøret	101
Tekniske data	102
Sikkerhedsanvisninger	102
Anvendelse	104
Montering	104
Montering af stavblenderen	105
Montering af piskeriset	105
Betjening	105
Rengøring	106
Bortskaffelse af stavblenderen	106
Service	107
Importør	107
Opskrifter	108
Cremet grøntsagssuppe	108
Græskarsuppe	108
Sødt frugtpålæg	109
Choko-creme	110
Mayonnaise	110

Información sobre esta guía breve

Este documento es una versión impresa abreviada de las instrucciones de uso completas. Esta guía breve no sustituye las instrucciones de uso completas, que, por ejemplo, contienen indicaciones adicionales para la limpieza, la eliminación de fallos y la garantía.



Escanee este código QR con su smartphone/tableta. Con el código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl www.lidl-service.com y podrá consultar y descargar el manual completo de instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 367826_2101.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Observe las instrucciones de uso completas y las indicaciones de seguridad para evitar lesiones personales y daños materiales.

La guía breve forma parte del producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Anvendelsesområde

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

Medfølger ved køb

Stavblenderen leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Stavblendersæt
- Målebæger med kombineret låg/fod
- Piskeris
- Hakker (kniv og skål med kombineret låg/fod)
- Kvikvejledning

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

Bortskaffelse af emballagen

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



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



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

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

1-7: Plast,

20-22: Papir og pap,


80-98: Kompositmaterialer.

BEMÆRK

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

Beskrivelse af stavblenderen/tilbehøret

Figur A (stavblender):

- 1 Hastighedsindstilling
- 2 Kontakt  (normal hastighed)
- 3 Turbokontakt (høj hastighed)
- 4 Motordel
- 5 Stavblender



Figur B (piskeris):


- 6 Piskerisholder
- 7 Piskeris

Figur C (tilbehør):


- 8 Målebæger (med kombineret låg/fod)


Tekniske data

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

Målebæger 	
Volumen	900 ml
Maks. påfyldningsmængde til bearbejdning (væsker)	300 ml
Maks. påfyldningsmængde til afmåling (skala)	700 ml

Vi anbefaler følgende driftstider:

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

Lad piskeriset  afkøle ca. 6 minutter efter 3 minutters drift.

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

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD

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

⚠ FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- ▶ Kabinettet til motordelen må ikke åbnes. Hvis du gør det, er produktet ikke sikkert, og garantien bortfalder.



Stavblenderens motordel må aldrig lægges ned i væske, og der må ikke komme væske ind i motordelens hus.

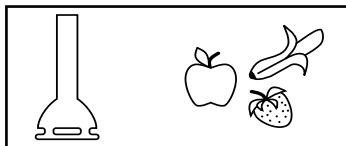
⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal stavblenderen slukkes og kobles fra lysnettet.
- ▶ Afbryd altid produktet fra strømnettet ...
 - ... hvis produktet ikke er under opsyn,
 - ... hvis du vil rengøre produktet,
 - ... hvis produktet skal samles eller skilles ad.
- ▶ Dette produkt må ikke anvendes af børn.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- ▶ Kniven er meget skarp! Behandl den altid forsigtigt.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Ved arbejde med meget skarpe knive er der fare for at komme til skade.
- ▶ Rengør produktet meget forsigtigt. Knivene er meget skarpe!
- ▶ Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- ▶ Ved misbrug af produktet er der fare for personskader!

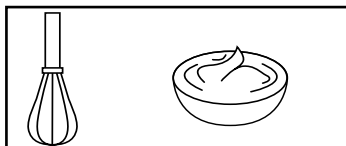
Anvendelse



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

OBS! MATERIELLE SKADER!

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



Med piskeriset **7** kan du fremstille mayonnaise, piske fløde og æggehvinder eller røre desserter. Vi anbefaler, at piskeriset **7** anvendes maks 3 minutter ad gangen og derefter afkøles.

Montering

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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



BEMÆRK

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



Montering af stavblenderen

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

► Kniven er ekstremt skarp! Behandl den altid forsigtigt.

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

Montering af piskeriset

- Sæt piskeriset **7** ind i piskerisholderen **6**, indtil det sidder fast.
- Sæt det samlede piskeris **7** på motordelen **4**, så pilen peger mod symbolet .
- Drej motordelen **4**, til pilen peger mod symbolet .

Betjening



⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

► Fødevarerne må ikke være for varme! Indhold, der sprøjter ud, kan forårsage skoldning.

BEMÆRK

► Hvis du vil piske fløde med piskeriset **7**, skal du holde skålen på skrå, mens du pisker. Så bliver fløden hurtigere stiv. Sørg for, at fløden ikke sprøjter under piskning. Stil hastighedsindstillingen **1** på "Max" for at piske fløde.

Når stavblendesættet er samlet:

- 1) Sæt stikket i stikkontakten.
- 2) Tryk på kontakten  **2** og hold den inde for at tilberede fødevarer med normal hastighed. Stil hastighedsindstillingen **1** i retningen "Max" for at øge hastigheden. Stil hastighedsindstillingen **1** i retningen "Min" for at reducere hastigheden.
- 3) Hold turbokontakten **3** inde for at tilberede fødevarerne med høj hastighed. Ved tryk på turbokontakten **3** opnår du straks den maksimale hastighed.
- 4) Slip kontakten  **2/3**, når du er færdig med at blende fødevarerne.

Rengøring

ADVARSEL! FARE FOR STRØMSTØD!

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



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

BEMÆRK



Målebægeret **8** og piskeriset **7** tåler opvaskemaskine.

OBS! MATERIELLE SKADER!

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

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

Bortskaffelse af stavblenderen



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

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



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



Produktet kan genbruges, er underlagt udvidet producentansvar og indsamles separat.

Service

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 367826_2101

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Opskrifter

Cremet grøntsagssuppe

2 - 4 personer

Ingredienser

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

Tilberedning

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

Græskarsuppe

4 personer

Ingredienser

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

- Lidt tør hvidvin
- 1 tsk. sukker
- Salt, peber

Tilberedning

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

Sødt frugtpålæg

Ingredienser

- 250 g jordbær eller andre frugter (friske eller dybfrosne)
- 1 brev (ca. 125 g) gelesukker, som ikke skal koges
- 1 stænk citronsaft
- 1 knivspids korn fra en stang vanille

Tilberedning

- 1) Vask og rengør jordbærrene, og fjern den grønne stilk. Lad dem dryppe godt af i en si, så det overflødige vand kan løbe af, og pålægget ikke bliver for flydende. Større jordbær skæres i mindre stykker.
- 2) Vej 250 g jordbær af, og hæld dem i det lille bæger.
- 3) Stænk lidt citronsaft henover.
- 4) Skrab kornene af en stang vanille ud, og tilsæt det, hvis du ønsker det.
- 5) Tilsæt brevet med gelesukker uden kogning, og blend det hele i 45 – 60 sekunder med stavblenderen **5**. Hvis der stadig er større stykker, skal det hele hvile i 2 minutter, hvorefter du kan purere 60 sekunder igen.
- 6) Server det straks, eller fyld frugtpålægget på et glas med skruelåg, og luk det.

Choko-creme

Til 4 personer

Ingredienser

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

Tilberedning

- 1) Kog fløden, bræk chokoladen i stykker, og lad det smelte deri ved lav varme. Skrab kornene ud af en halv stang vanille, og bland dem i massen.
- 2) Lad det afkøle helt i køleskabet, så det bliver fast.
- 3) Rør det igennem med piskeriset **7**, så det bliver cremet før servering.

Tip: Frisk frugt er meget lækkert til denne choko-creme.

Mayonnaise

Ingredienser

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

Tilberedning

- 1) Kom æggeblomme og citronsaft i blenderbeholderen, hold piskeriset **7** lodret ned i bægeret, og tryk på turbokontakten **3**.
- 2) Tilsæt olien i en ensartet, tynd stråle (i løbet af ca. 1 minut), så olien piskes sammen med de andre ingredienser.
- 3) Tilsæt til sidst salt og peber efter smag.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations · Stand van de informatie
Stav informací · Stan informáci · Stav informácií · Estado de las informaciones · Tilstand af information:
02/2021 · Ident.-No.: SSMS600E5-022021-2

IAN 367826_2101