



HAND BLENDER SET / STABMIXER-SET MIXEUR PLONGEANT SSMS 600 G7

(GB) (IE) (NI) (MT)

HAND BLENDER SET

Operating instructions

(FR) (BE) (CH)

MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi

(IT) (CH) (MT)

FRULLATORE A IMMERSIONE

Istruzioni per l'uso

(PT)

CONJUNTO PARA VARINHA MÁGICA

Manual de instruções

(DE) (AT) (BE) (CH)

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

STAAFMIXER

Gebruiksaanwijzing

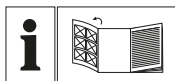
(ES)

BATIDORA DE MANO CON ACCESORIOS

Instrucciones de uso

IAN 525219_2507

(DE) (AT) (BE) (CH) (FR)
(NL) (ES) (IT) (PT)



(GB) (IE) (NI) (MT)

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

(DE) (AT) (BE) (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) (CH)

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.

(IT) (CH) (MT)

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

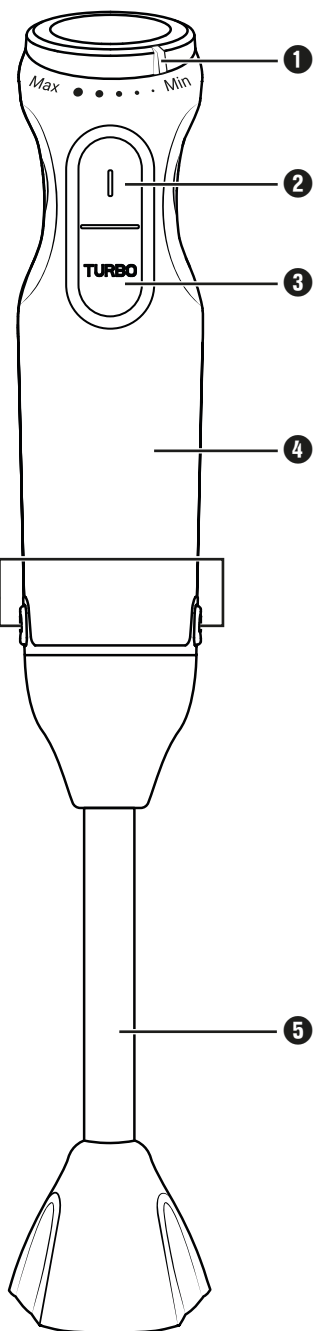
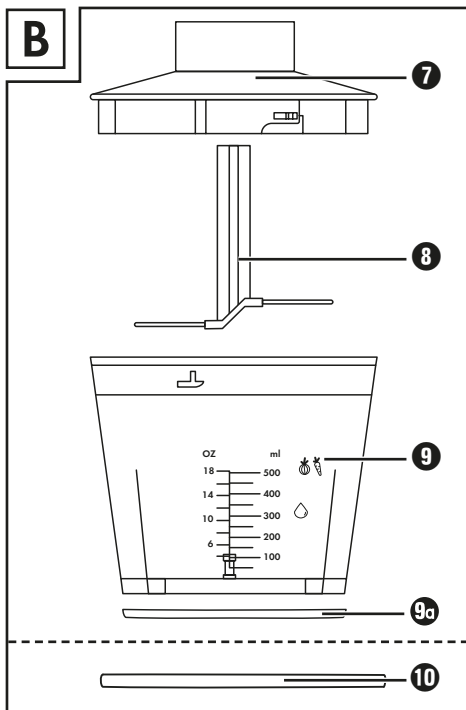
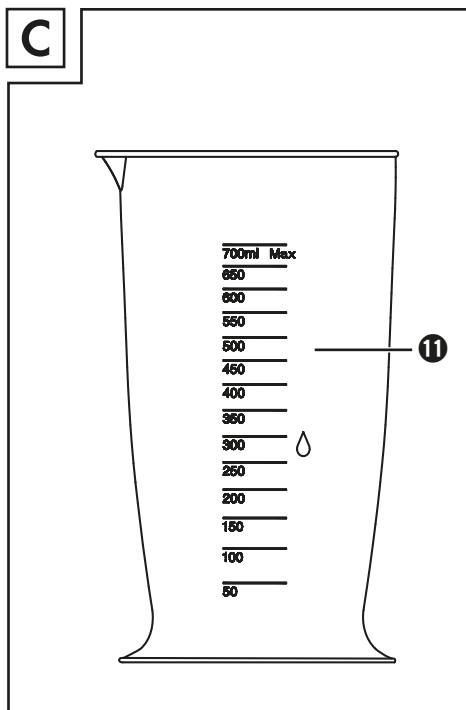
(ES)

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

(PT)

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

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	13
Français	Mode d'emploi	Page	27
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	41
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	53
Español	Instrucciones de uso	Página	65
Português	Manual de instruções	Página	77

A**B****C**

Index

1. Introduction	2
2. Intended use	2
3. Items supplied	2
4. Description of appliance/Accessories	2
5. Technical data	2
6. Warnings and symbols used	3
7. Safety instructions	4
8. Utilisation	6
9. Assembling	6
9.1. To assemble the hand blender	6
9.2. Assembling the shredder	6
10. Operation	7
10.1. Hand blender operation	7
10.2. Using the shredder	7
11. Cleaning	8
12. Disposal	9
13. Kompernass Handels GmbH warranty	9
13.1. Service	10
13.2. Importer	10
14. Recipes	10
14.1. Cream of Vegetable Soup	10
14.2. Pumpkin Soup	11
14.3. Jam	11
14.4. Banana milk	12
14.5. Mayonnaise	12

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

2. 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.

3. Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Blender Set
 - Measuring beaker
 - Shredder (blade and bowl with lid)
 - Operating instructions
- 1) Remove all parts of the appliance and these operating instructions from the box.
 - 2) Remove all packing material.
 - 3) Clean all parts of the appliance as described in the chapter **11. Cleaning**.

Note

- Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.
- If the contents are incomplete, or have been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see chapter **13.1. Service**).

4. Description of appliance/Accessories

Illustration A (hand blender):

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

Illustration B (liquidiser):

- ❼ Blade
- ❽ Bowl
- ❾ Bowl (with removable non-slip ring )
- ❿ Sealing lid

Illustration C (accessories):

- ⓫ Measuring beaker

5. Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Nominal Power Rating	600 W
Power consumption in off mode	0.2 W
Protection Class	II / 
Measuring beaker ❶	
Capacity	930 ml
Measuring scale (Usable volume)	700 ml
Max. fill capacity for processing	300 ml
Bowl ❾	
Capacity	1050 ml
Max. fill capacity for processing	Food products up to the 500 ml marking 
	Liquids up to the 300 ml marking 

We recommend the following operating times:
 Allow the hand blender **5** to cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.
 Let the liquidiser cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.
 If you exceed these operating times, the appliance can overheat and be damaged!

6. Warnings and symbols used

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

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions.
	AC current/voltage
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation.

	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
 	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.
	The packaging contains paper and/or cardboard components.
	The packaging contains plastic and/or metal components.
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE OU Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE 
	FR: The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

7. Safety instructions

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Connect the appliance only to mains power sockets supplying a mains power voltage of 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
- Remove the plug from the mains power socket in event of operating malfunctions and before cleaning the appliance.
- Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors.
- If liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- Always pull on the plug to disconnect the appliance from the mains; never pull on the power cable itself.
- Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
- To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- Do not attempt to open the hand blender's motor casing. If you do so, the safety of the appliance is no longer assured and the warranty will become void.
-  Never immerse the blender's motor unit in liquids, or allow liquids to get into the motor unit housing.

WARNING! RISK OF INJURY!

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

8. Utilisation

Note

- ▶ With the measuring beaker **11** you can measure volumes of fluids up to 700 ml. For food processing, fill it to a maximum of 300 ml, otherwise fluids could overflow from the measuring beaker **11**.

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.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

You can use the shredder, which consists of the blade **8**, bowl **9** with removable non-slip ring **9a** and drive lid **7**, to chop herbs or also harder food. We recommend using the liquidiser for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

9. Assembling

WARNING! RISK OF INJURY!

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

Note

- ▶ Before the first use, clean all parts as described in the chapter **11. Cleaning**.

9.1. To assemble the hand blender

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The blade **8** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.
- Place the blender **5** on the motor unit **4** so that the arrow  on the motor unit **4** points to the arrow  on the blender **5** and the blender **5** clicks firmly into place.

9.2. Assembling the shredder

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The blade **8** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.

- Place the bowl **9** on a dry, level surface.

- Place the blade **8** carefully onto the holder in the bowl **9**. Turn the blade **8** a little while doing this, so that it slips onto the holder.

Note

- ▶ The blade **8** is not completely fixed to the holder. This is normal. The blade **8** is only completely fixed when the bowl lid **7** has been put on.

- Add the food you wish to chop into the bowl **9**.

Note

- ▶ Fill the bowl **9** only up to the 500 ml mark  when processing food and only up to the 300 ml mark  when processing liquids.

- Place the drive lid **7** on the bowl **9** and turn it tight. The tabs on the edge of the bowl **9** must slide into the groove on the drive lid **7**. Please ensure that the blade **8** is correctly engaged in the drive lid **7**.

- Place the motor unit **4** in the holder on the drive lid **7** so that the arrow  on the drive lid **7** points to the arrow  on the motor unit **4** and the motor unit **4** clicks firmly into place.

Note

- ▶ If you want to store food in the bowl **9**, you can use the lid **10**. To do this, carefully remove the bowl lid **7** and motor unit **4** and also the blade **8** if necessary.

10. Operation

WARNING! RISK OF INJURY!

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

WARNING! RISK OF INJURY!

- The blade **8** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.

10.1. Hand blender operation

Note

- Fill the measuring beaker **11** only up to the 300 ml mark with food/liquids.

Once you have assembled the appliance as required:

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

Note



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

- 5) Remove the blender **5** from the motor unit **4**. To do this, press the release buttons **6** simultaneously and lift the blender **5** off the motor unit **4**.

10.2. Using the shredder

Note

- Fill the bowl **9** only up to the 500 ml mark  when processing food and only up to the 300 ml mark  when processing liquids.

Once you have assembled the shredder:

- 1) Insert the plug into the mains power socket.
- 2) Place the bowl **9** on a dry, level surface. The bowl **9** has a non-slip ring **9a** which keeps the bowl **9** from slipping easily.
- 3) Hold down the switch **2** to process the food at a normal speed. Turn the speed regulator **1** towards "Max" to increase the speed. Turn the speed regulator **1** towards "Min" to decrease the speed.

Note

- Hold the bowl **9** with the bowl lid **7** on with one hand while pressing the switch **2/3** with the other hand.
 - Do not remove the motor unit **4** from the bowl lid **7** while you are pressing the switch **2/3**.
- 4) Once you are done processing the food, simply release the pressed switch **2/3**.
 - 5) Remove the motor unit **4** off the drive lid **7**. To do this, press the release buttons **6** simultaneously and lift the motor unit **4** off the drive lid **7**.

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

BLENDER ATTACHMENT	INGREDIENTS	RECOMMENDED QUANTITY	SPEED	TIME
	Fruit, vegetables	100–200 g	Min – Max ¹	Approx. 30–60 sec.
	Baby food, soups, sauces	100–400 ml	Min – Max ¹	Approx. 60 sec.
	Shakes, milk drinks	100–1000 ml	Min – Max ¹	Approx. 60 sec.
	Onions	200 g	Min	6 x 1 sec.
	Parsley	50 g	Turbo	Approx. 20 sec.
	Garlic	20 cloves	Min – Max ¹	Approx. 20 sec.
	Carrots	200 g	Min – Max ¹	Approx. 15 sec.
	Hazelnuts/almonds	200 g	Turbo	Approx. 50 sec.
	Walnuts	200 g	... –	Approx. 25 sec.
	Parmesan	250 g	Turbo	Approx. 30 sec.

¹ Adjust the speed according to the consistency you want.

11. Cleaning

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Handle the extremely sharp blade **8** with caution as it can cause injuries. Reassemble the liquidiser after use and/or cleaning so that you do not injure yourself on the exposed blade **8**. Keep the blade **8** out of the reach of children.

Note

- ▶  The measuring beaker **11**, blade **8**, bowl **9** with removable non-slip ring **9a** and sealing lid **10** are dishwasher-safe.

ATTENTION! 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 unit **4** with a moist cloth. Ensure that water cannot permeate through the openings on the motor block **4**. For stubborn stains, put some mild detergent on the cloth. Wipe detergent residues off with a damp cloth.
 - 3) Clean the blender **5**, drive lid **7**, bowl **9**, removable non-slip ring **9a**, sealing lid **10**, measuring beaker **11** and blade **8** thoroughly in soapy water. Rinse off any remaining detergent afterwards with fresh water.
 - 4) Dry everything well with a dish towel and ensure that the appliance is completely dry before re-use.

12. Disposal



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

Please erase all personal data before returning an appliance.

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

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

13. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 525219_2507 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.

- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 525219_2507.

13.1. Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 525219_2507

13.2. Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

14. Recipes

14.1. Cream of Vegetable Soup

2 - 4 People

Ingredients

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

Preparation

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

14.2. Pumpkin Soup

4 People

Ingredients

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

Preparation

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

14.3. Jam

Ingredients

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

Preparation

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

14.4. Banana milk

Ingredients

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

Preparation

- 1) Remove the banana peel and cut the banana into pieces.
- 2) Put the banana, milk and sugar in the mixing bowl and blend with the hand blender ⑤.

14.5. Mayonnaise

Ingredients

- 375 ml neutral vegetable oil, e.g. rapeseed oil
- 3 egg yolks
- 23 g of mild vinegar or lemon juice
- Salt and pepper to taste

Preparation

- 1) Add the egg yolk and vinegar to a mixing bowl, hold the hand blender ⑤ vertically in the bowl, then press and hold the turbo-switch ③.
- 2) Add the oil in an even, thin stream (within about 1 minute) so that the oil binds to the other ingredients.
- 3) Afterwards, season with salt and pepper.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	14
2. Bestimmungsgemäße Verwendung	14
3. Lieferumfang	14
4. Gerätebeschreibung/Zubehör	14
5. Technische Daten	14
6. Verwendete Warnhinweise und Symbole	15
7. Sicherheitshinweise	16
8. Verwendung	18
9. Zusammenbauen	18
9.1. Stabmixer zusammenbauen	19
9.2. Multizerkleinerer zusammenbauen	19
10. Bedienen	19
10.1. Stabmixer bedienen	19
10.2. Multizerkleinerer bedienen	20
11. Reinigen	21
12. Entsorgung	22
13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	22
13.1. Service	23
13.2. Importeur	23
14. Rezepte	24
14.1. Gemüsecremesuppe	24
14.2. Kürbissuppe	24
14.3. Süßer Fruchtaufstrich	25
14.4. Bananenmilch	25
14.5. Mayonnaise	25

1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

2. 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.

3. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
 - Messbecher
 - Multizerkleinerer (Messer und Schüssel mit Verschlussdeckel)
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel **11. Reinigen** beschrieben.

Hinweis

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an den Service (siehe Kapitel **13.1. Service**).

4. Gerätebeschreibung/ Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

- 1 Geschwindigkeitsregler
- 2 Taste  (normale Geschwindigkeit)
- 3 Turbotaste (schnelle Geschwindigkeit)
- 4 Motorblock
- 5 Mixfuß
- 6 Entriegelungstasten

Abbildung B (Multizerkleinerer):

- 7 Antriebsdeckel
- 8 Messer
- 9 Schüssel
(mit abnehmbarem Anti-Rutsch-Ring )
- 10 Verschlussdeckel

Abbildung C (Zubehör):

- 11 Messbecher

5. Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~ 50–60 Hz
Nennleistung	600 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,2 W
Schutzklasse	II / 

Messbecher

Fassungsvermögen	930 ml
Skala zum Abmessen (Nutzvolumen)	700 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	300 ml

Schüssel

Fassungsvermögen	1050 ml
Nutzvolumen	Lebensmittel bis zur 500 ml-Markierung 
	Flüssigkeiten bis zur 300 ml-Markierung 

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

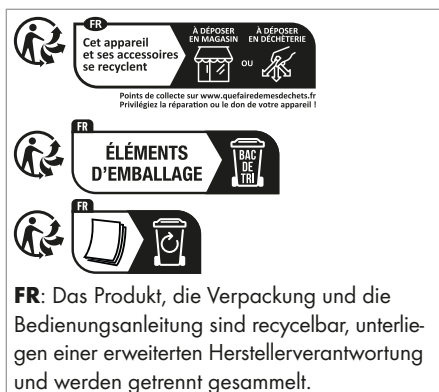
Wenn diese Betriebszeiten überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

6. Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
 	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
 	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.
  ES/PT	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe. Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.



7. Sicherheitshinweise

⚠ **GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~, 50–60 Hz an.
- Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
-  Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

⚠ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

8. Verwendung

i Hinweis

- ▶ Mit dem Messbecher **11** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher **11** herauslaufen.

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

⚠ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Benutzen Sie den Mixfuß **5** nicht zur Bearbeitung harter Lebensmittel, wie z. B. Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade etc.
- ▶ Zum Pürieren von hartem Gemüse, wie z. B. Möhren, fügen Sie entweder etwas Flüssigkeit zu oder kochen Sie das Gemüse vorher weich.

Mit dem Multizerkleinerer, bestehend aus Messer **8**, Schüssel **9** mit abnehmbarem Anti-Rutsch-Ring **9a**) und Antriebsdeckel **7**, können Sie Kräuter hacken oder auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Multizerkleinerer max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

9. Zusammenbauen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

i Hinweis

- ▶ Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel **11. Reinigen** beschrieben.

9.1. Stabmixer zusammenbauen

WARNUNG! **VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Das Messer **8** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Setzen Sie den Mixfuß **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil  am Motorblock **4** auf den Pfeil  am Mixfuß **5** weist und der Mixfuß **5** fest einrastet.

9.2. Multizerkleinerer zusammenbauen

WARNUNG! **VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Das Messer **8** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Stellen Sie die Schüssel **9** auf eine ebene und trockene Fläche.
- Setzen Sie vorsichtig das Messer **8** auf die Halterung in der Schüssel **9**. Drehen Sie das Messer **8** dabei ein wenig, so dass es auf die Halterung rutscht.

Hinweis

- Das Messer **8** sitzt dabei nicht ganz fest auf der Halterung. Das ist normal. Das Messer **8** sitzt erst ganz fest, wenn der Antriebsdeckel **7** aufgesetzt wird.
- Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel **9**.

Hinweis

- Befüllen Sie die Schüssel **9** zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml-Markierung  und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .
- Setzen Sie den Antriebsdeckel **7** auf die Schüssel **9** und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel **9** in die Schiene am Antriebsdeckel **7** geführt werden. Achten Sie darauf, dass das Messer **8** korrekt in den Antriebsdeckel **7** greift.

- Setzen Sie den Motorblock **4** in die Aufnahme auf dem Antriebsdeckel **7**, so dass der Pfeil  am Antriebsdeckel **7** auf den Pfeil  am Motorblock **4** weist und der Motorblock **4** fest einrastet.

Hinweis

- Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel **9** aufbewahren möchten, können Sie den Verschlussdeckel **10** verwenden. Nehmen Sie dazu ggf. erst den Antriebsdeckel **7** und den Motorblock **4** ab sowie das Messer **8** vorsichtig heraus.

10. Bedienen

WARNUNG! **VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

WARNUNG! **VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Das Messer **8** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

10.1. Stabmixer bedienen

Hinweis

- Befüllen Sie den Messbecher **11** zum Bearbeiten von Flüssigkeiten/ Lebensmitteln nur bis maximal 300 ml.

Wenn Sie das Gerät wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie die Taste  **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.

- 3) Halten Sie die Turbo Taste **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken der Turbo Taste **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste **2/3** los.

i Hinweis



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

- 5) Nehmen Sie den Mixfuß **5** vom Motorblock **4** ab. Dazu drücken Sie die Entriegelungstasten **6** gleichzeitig ein und heben den vom Mixfuß **5** vom Motorblock **4** ab.

10.2. Multizerkleinerer bedienen

i Hinweis

- Befüllen Sie die Schüssel **9** zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml-Markierung  und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .

Wenn Sie den Multizerkleinerer zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Stellen Sie die Schüssel **9** auf eine ebene und trockene Fläche. Die Schüssel **9** hat einen Anti-Rutsch-Ring **9b**, so dass die Schüssel **9** nicht so leicht verrutscht.
- 3) Halten Sie die Taste **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.

i Hinweis

- Halten Sie die Schüssel **9** und den aufgesetzten Antriebsdeckel **7** mit der einen Hand fest, während Sie mit der anderen Hand die Taste **2/3** drücken.
 - Nehmen Sie den Motorblock **4** nicht vom Antriebsdeckel **6** ab, während Sie die Taste **2/3** drücken.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste **2/3** los.
 - 5) Nehmen Sie den Motorblock **4** von dem Antriebsdeckel **7** ab. Dazu drücken Sie die Entriegelungstasten **6** gleichzeitig ein und heben den Motorblock **4** von dem Antriebsdeckel **7**.

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

MIX-AUFSATZ	ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
	Obst, Gemüse	100–200 g	Min – Max ¹	ca. 30–60 Sek.
	Babynahrung, Suppen, Soßen	100–400 ml	Min – Max ¹	ca. 60 Sek.
	Shakes, Milchgetränke	100–1000 ml	Min – Max ¹	ca. 60 Sek.
	Zwiebeln	200 g	Min	6 x 1 Sek.
	Petersilie	50 g	Turbo	ca. 20 Sek.
	Knoblauch	20 Zehen	Min – Max ¹	ca. 20 Sek.
	Möhren	200 g	Min – Max ¹	ca. 15 Sek.
	Haselnüsse/ Mandeln	200 g	Turbo	ca. 50 Sek.
	Walnüsse	200 g	... –	ca. 25 Sek.
	Parmesan	250 g	Turbo	ca. 30 Sek.

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

11. Reinigen

⚠ **WARNUNG!** **STROMSCHLAGGEFAHR!**

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

⚠ **WARNUNG!** **VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer **8** besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie den Multizerkleinerer nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer **8** verletzen. Machen Sie das Messer **8** für Kinder unzugänglich.

i Hinweis

-  Messbecher **11**, Messer **8** und Schüssel **9** mit abnehmbarem Anti-Rutsch-Ring **9a** und Verschlussdeckel **10** 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** 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 Mixfuß **5**, den Antriebsdeckel **7**, die Schüssel **9** mit abnehmbarem Anti-Rutsch-Ring **9a** und Verschlussdeckel **10**, den Messbecher **11** und das Messer **8** gründlich in Spülwasser. Entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

12. Entsorgung



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

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf.

Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 525219_2507 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 525219_2507 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

13.1. Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

BE Service Belgien

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

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 525219_2507

13.2. Importeur

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

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

14. Rezepte

14.1. Gemüsecremesuppe

2 – 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

14.2. Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und mit dem Multizerkleinerer zerhacken, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2 – 3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaidokürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 – 25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Mixfuß 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.

14.3. Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

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

14.4. Bananenmilch

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Bananenschalen entfernen und die Banane in Stücke schneiden.
- 2) Banane, Milch und Zucker in den Mixbecher geben und mit dem Mixfuß ⑤ vermischen.

14.5. Mayonnaise

Zutaten

- 375 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 3 Eigelb
- 23 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1) Eigelb und Essig in einen Mixbecher geben, den Mixfuß ⑤ senkrecht in den Becher halten und die Turbotaste ③ gedrückt halten.
- 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

1. Introduction	28
2. Utilisation conforme	28
3. Accessoires fournis	28
4. Description de l'appareil/Accessoires	28
5. Caractéristiques techniques	28
6. Avertissements et symboles utilisés	29
7. Consignes de sécurité	30
8. Utilisation	32
9. Assemblage	32
9.1. Assembler le mixeur plongeant	33
9.2. Assembler le hachoir	33
10. Utilisation	33
10.1. Utiliser le mixeur plongeant	33
10.2. Utiliser le hachoir	34
11. Nettoyage	35
12. Recyclage	35
13. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)	36
14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)	37
15. Service après-vente	39
16. Importateur	39
17. Recettes	39
17.1. Crème de légumes	39
17.2. Soupe au potiron	39
17.3. Pâte à tartiner sucrée aux fruits	40
17.4. Lait à la banane	40
17.5. Mayonnaise	40

1. Introduction

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

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

2. 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.

3. Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Mixeur plongeant
 - Verre mesureur
 - Hachoir (lame et bol avec couvercle)
 - Mode d'emploi
- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et la notice d'utilisation.
 - 2) Retirer tous les matériaux d'emballage.
 - 3) Nettoyer toutes les pièces de l'appareil comme indiqué au chapitre **11. Nettoyage**.
- i Remarque**
- Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
 - En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage déficient ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. le chapitre **15. Service après-vente**).

4. 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
- 6 Touches de déverrouillage

Figure B (hachoir) :

- 7 Couvercle du bol
- 8 Lame
- 9 Bol (avec anneau antidérapant amovible )
- 10 Couvercle

Figure C (accessoires) :

- 12 Verre mesureur

5. Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Puissance nominale	600 W
Puissance absorbée à l'état inactif	0,2 W
Classe de protection	II / 

Verre mesureur 11	
Contenance	930 ml
Échelle pour le dosage (Volume utile)	700 ml
Quantité max. pour la préparation	300 ml

Bol 9	
Contenance	1 050 ml
Quantité max. pour la préparation	Aliments jusqu'au repère 500 ml 
	Liquides jusqu'au repère 300 ml 

Nous recommandons les durées d'opération suivantes :

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

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

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

6. Avertissements et symboles utilisés

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

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

	Remarque : Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Lire le mode d'emploi.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Classe de protection II : protection par une isolation double.
	Ne pas plonger dans l'eau !
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Ce produit répond aux exigences des directives européennes et nationales applicables.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.
	
	Emballage en matériaux recyclables. Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.
	
	L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton.
	L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.
ES/PT	



7. Consignes de sécurité

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. En cas d'usage abusif de l'appareil, il y a un risque de blessures !
- Coupez toujours l'appareil du réseau électrique ...
 - lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - lorsque vous nettoyez l'appareil,
 - lorsque vous procédez au montage ou au démontage de l'appareil.
- Si vous utilisez l'appareil pour réduire des aliments très chauds en purée dans une casserole, retirez celle-ci de la plaque de cuisson et veillez à ce que le liquide ne soit pas en ébullition. Laissez les aliments très chauds refroidir un peu afin d'éviter tout ébouillantage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Tenir hors de portée des enfants l'appareil et son cordon de raccordement.

- La lame est extrêmement tranchante! Manipulez-la toujours avec précaution.
- La manipulation de la lame extrêmement tranchante peut entraîner des blessures.
- Faites preuve d'une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Les lames sont extrêmement tranchantes!
- Procédez toujours avec la plus grande prudence lorsque vous videz le bol mélangeur! Les lames sont extrêmement tranchantes!
- En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.

⚠ **ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

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

8. Utilisation

ⓘ Remarque

- Le verre mesureur **11** vous permet de mesurer les liquides jusqu'à 700 ml. Pour la transformation, versez 300 ml maximum, afin d'éviter que le liquide ne déborde du verre mesureur **11**.

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

⚠ **ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- N'utilisez pas le mixeur plongeant **5** pour transformer des aliments durs comme par ex. des grains de café, glaçons, du sucre, des céréales, du chocolat, etc.
- Pour réduire en purée des légumes durs, comme par ex. des carottes, soit ajoutez un peu de liquide, soit faites les cuire au préalable jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Le hachoir multifonction composé de la lame **8**, du bol **9** avec anneau antidérapant amovible **9a** et du couvercle d'entraînement **7** vous permet de hacher des fines herbes ou des aliments plus durs. Nous recommandons d'opérer le hachoir au max. 1 minute d'affilée et de le laisser refroidir.

9. 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 **11. Nettoyage**.

9.1. Assembler le mixeur plongeant

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- La lame **8** est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.
- Placez le mixeur plongeant **5** sur le bloc-moteur **4** de manière que la flèche **▲** sur le bloc-moteur **4** pointe sur la flèche **▼** présente sur le mixeur plongeant **5** et que le mixeur plongeant **5** s'enclenche fermement.

9.2. Assembler le hachoir

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- La lame **8** est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.
- Placez le bol **9** sur une surface plane et sèche.
- Placez avec précaution la lame **8** sur le support dans le bol **9**. Ce faisant, tournez légèrement la lame **8** pour qu'elle glisse sur le support.

Remarque

- La lame **8** n'est pas bien enclenchée sur le support. C'est tout à fait normal. La lame **8** ne sera bien enclenchée que lorsque le couvercle **7** du bol est inséré.
- Versez les aliments à hacher dans le bol **9**.

Remarque

- Pour mixer des aliments, remplissez le bol **9** seulement jusqu'au repère  de 500 ml et, pour mixer des liquides, uniquement jusqu'au repère  de 300 ml.
- Placez le couvercle d'entraînement **7** sur le bol **9** et vissez-le fermement. Ce faisant, placez les crans situés sur le bord du bol **9** dans le rail sur le couvercle d'entraînement **7**. Assurez-vous que la lame **8** s'enclenche correctement dans le couvercle d'entraînement **7**.

- Placez le bloc-moteur **4** dans le logement sur le couvercle d'entraînement **7**, de sorte que la flèche **▲** sur le couvercle d'entraînement **7** soit dirigée vers la flèche **▼** sur le bloc-moteur **4** et que le bloc-moteur **4** s'enclenche fermement.

Remarque

- Si vous voulez conserver des aliments dans le bol **9**, vous pouvez utiliser le couvercle **10**. Pour ce faire, détachez éventuellement d'abord le couvercle **7** du bol et le bloc-moteur **4**, et retirez la lame **8** avec précaution.

10. Utilisation

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- La lame **8** est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.

10.1. Utiliser le mixeur plongeant

Remarque

- Pour mixer des liquides/aliments, remplissez le verre mesureur **11** uniquement jusqu'à 300 ml maximum.

Lorsque vous avez assemblé l'appareil comme souhaité :

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

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

i Remarque



Si en cours d'opération des bruits inhabituels se manifestent, tels que de grincerment ou similaire, appliquez un peu d'huile alimentaire au goût neutre sur l'arbre

d'entraînement du mixeur plongeant 5.

- 5) Détachez le mixeur plongeant 5 du bloc-moteur 4. Pour ce faire, enfoncez simultanément les touches de déverrouillage 6 et soulevez le mixeur plongeant 5 du bloc-moteur 4.

10.2. Utiliser le hachoir

i Remarque

- Pour mixer des aliments, remplissez le bol 9 seulement jusqu'au repère de 500 ml et, pour mixer des liquides, uniquement jusqu'au repère de 300 ml.

Une fois que vous avez assemblé le hachoir :

- 1) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 2) Placez le bol 9 sur une surface plane et sèche. Le bol 9 dispose d'un anneau antidérapant 9a de sorte que le bol 9 ne glisse pas facilement.
- 3) Maintenez l'interrupteur | 2 appuyé pour mixer les aliments à vitesse normale. Tournez le variateur de vitesse 1 en direction « Max » pour augmenter la vitesse. Tournez le variateur de vitesse 1 en direction « Min » pour réduire la vitesse.

i Remarque

- Maintenez à une main le bol 9 et le couvercle 7 du bol inséré, tout en appuyant avec l'autre main sur l'interrupteur | 2/3.
- Ne retirez pas le bloc moteur 4 du couvercle 7 du bol pendant que vous appuyez sur l'interrupteur | 2/3.
- 4) Dès que vous avez terminé la transformation des aliments, relâchez simplement l'interrupteur | 2/3 appuyé.
- 5) Détachez le bloc-moteur 4 du couvercle d'entraînement 7. Pour ce faire, enfoncez simultanément les touches de déverrouillage 6 et soulevez le bloc-moteur 4 du couvercle d'entraînement 7.

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

BOL MIXEUR	INGRÉDIENTS	QUANTITÉ RECOMMANDÉE	VITESSE	TEMPS
	Fruits, légumes	100–200 g	Min – Max ¹	env. 30–60 s.
	Nourriture pour bébé, soupes, sauces	100–400 ml	Min – Max ¹	env. 60 s
	Shakes, boissons lactées	100–1000 ml	Min – Max ¹	env. 60 s

BOL MIXEUR	INGRÉDIENTS	QUANTITÉ RECOMMANDÉE	VITESSE	TEMPS
	Oignons	200 g	Min	6 x 1 s
	Persil	50 g	Turbo	env. 20 s
	Ail	20 gousses	Min – Max ¹	env. 20 s
	Carottes	200 g	Min – Max ¹	env. 15 s
	Noisettes/amandes	200 g	Turbo	env. 50 s
	Noix	200 g	... –	env. 25 s
	Parmesan	250 g	Turbo	env. 30 s

¹ Réglez la vitesse en fonction de la consistance souhaitée.

11. Nettoyage

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Risque de blessures pendant le maniement de la lame **8** extrêmement tranchante. Après avoir utilisé et nettoyé le hachoir, remontez-le afin de ne pas vous blesser au contact de la lame **8** à nu. Rangez la lame **8** hors de portée des enfants.

Remarque

- ▶  Le verre mesureur **11**, la lame **8**, le bol **9** avec anneau antidérapant amovible **9a** et le couvercle **10** vont au lave-vaisselle.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

1) Débrancher le connecteur de la prise.

2) Nettoyez le bloc-moteur **4** à l'aide d'un chiffon humide. S'assurer que l'eau ne rentre pas par les ouvertures du bloc moteur **4**. Pour les salissures résistantes, ajouter un détergent doux sur le chiffon. Passer un chiffon humide sur les traces de détergent.

3) Nettoyez soigneusement le mixeur plongeant **5**, le couvercle d'entraînement **7**, le bol **9**, l'anneau antidérapant amovible **9a**, le couvercle **10**, le verre mesureur **11** et la lame **8** dans de l'eau de vaisselle. Rincez ensuite les restes de liquide vaisselle à l'eau claire.

4) Sécher toutes ces pièces avec un chiffon et vérifier que l'appareil est bien sec avant de le réutiliser.

12. Recyclage



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation. L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.

Veuillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.

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

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

13. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison. La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui

sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 525219_2507 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'auto-collant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



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

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 525219_2507.

14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison. La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 525219_2507 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'auto-collant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



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

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 525219_2507.

15. Service après-vente

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

BE Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompennass@lidl.be

CH Service Suisse
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 525219_2507

16. Importateur

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

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

17. Recettes

17.1. Crème de légumes

2 à 4 personnes

Ingédients

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

Préparation

- 1) Éplucher les oignons et les hacher au hachoir. Laver les carottes, les peler et les couper en rondelles. Peler les pommes de terre, les rincer et les couper en dés d'env. 2 cm.

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

17.2. Soupe au potiron

4 personnes

Ingédients

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

Préparation

- 1) Éplucher l'oignon et le hacher au hachoir, faire de même avec l'ail. Peler le gingembre et le couper en dés fins. Faire revenir l'oignon et le gingembre dans l'huile chaude. Après 2 minutes, ajouter l'ail et le faire revenir également.

- 2) Soigneusement nettoyer le potiron avec une brosse à légumes sous l'eau chaude, puis le couper en dés de 2 – 3 cm. (Si vous utilisez un potiron autre que celui d'Hokkaido, il faudra également le peler). Ajouter les dés de potiron aux oignons et au gingembre et les faire revenir. Remplir avec la moitié de lait de coco et autant de bouillon de légumes jusqu'à ce que le potiron soit bien couvert. Faire cuire pendant 20 à 25 minutes à couvercle fermé. Réduire en mélange bien lisse avec le mixeur plongeant 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.

17.3. Pâte à tartiner sucrée aux fruits

Ingrédients

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

Préparation

- 1) Laver les fraises et les nettoyer, en veillant à les équeuter. Bien laisser égoutter sur le tamis afin de laisser s'écouler l'excédent d'eau et pour éviter que la pâte ne soit trop liquide. Couper les grandes fraises en petits morceaux. Vous pouvez utiliser des fruits congelés, faites-les cependant décongeler avant de les mixer.
- 2) Peser 250 g de fraises et les mettre dans un bol mélangeur adapté.
- 3) Les parsemer d'un filet de jus de citron.
- 4) Si besoin, gratter la pulpe d'une gousse de vanille et l'ajouter.
- 5) Ajouter le sucre gélifiant et bien mixer pendant 45 à 60 secondes avec le mixeur plongeant ⑤.

S'il devait rester de gros morceaux, laisser reposer le tout pendant 2 minutes, puis à nouveau réduire en purée pendant 60 secondes.

- 6) Faire cuire à température moyenne, laisser mijoter 2 à 3 minutes et bien mélanger tout au long de la cuisson.
- 7) Déguster aussitôt ou verser la pâte à tartiner aux fruits dans un bocal avec un couvercle à vis et refermer.

17.4. Lait à la banane

Ingrédients

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

Préparation

- 1) Éplucher la banane et la couper en morceaux.
- 2) Mettre les morceaux de banane, le lait et le sucre dans le bol mélangeur puis mélanger avec le mixeur plongeant ⑤.

17.5. Mayonnaise

Ingrédients

- 375 ml d'huile végétale au goût neutre, par ex. huile de colza
- 3 jaunes d'œufs
- 23 g de vinaigre doux ou de jus de citron
- Sel et poivre selon les goûts

Préparation

- 1) Mettre les jaunes d'œufs et le vinaigre dans le bol mélangeur, tenir le mixeur plongeant ⑤ à la verticale dans le bol, puis maintenir le commutateur turbo ③ appuyée.
- 2) Verser lentement un filet fin et régulier d'huile (en l'espace d'env. 1 minute) pour que l'huile se mélange aux autres ingrédients.
- 3) Pour finir, saler et poivrer selon les goûts.

Inhoud

1. Inleiding	42
2. Gebruik in overeenstemming met bestemming	42
3. Inhoud van het pakket	42
4. Beschrijving van het apparaat/accessoires	42
5. Technische gegevens	42
6. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	43
7. Veiligheidsvoorschriften	44
8. Gebruik	46
9. In elkaar zetten	46
9.1. De staafmixer in elkaar zetten.	46
9.2. Fijnsnijder in elkaar zetten.	47
10. Bediening	47
10.1. Staafmixer bedienen.	47
10.2. Fijnsnijder bedienen	48
11. Reinigen	49
12. Afvoeren	49
13. Garantie van Kompernaß Handels GmbH	49
13.1. Service	50
13.2. Importeur	50
14. Recepten	51
14.1. Gebonden groentesoep.	51
14.2. Pompensoep.	51
14.3. Zoet vruchtenbeleg.	52
14.4. Bananenmelk	52
14.5. Mayonaise	52

1. Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

2. 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.

3. Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Staafmixer
 - Maatbeker
 - Fijsnrijder (mes en kom met deksel)
 - Gebruiksaanwijzing
- 1) Haal alle delen van het apparaat en deze gebruiksaanwijzing uit de doos.
 - 2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
 - 3) Reinig alle delen van het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk

11. Reinigen.

Opmerking

- Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- In geval de levering niet compleet is of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport, neemt u contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk **13.1. Service**).

4. Beschrijving van het apparaat/accessoires

Afbeelding A (staafmixer):

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

Afbeelding B (fijsnrijder):

- 7 Kom-deksel
- 8 Mes
- 9 Kom (met afneembare antislip-ring )
- 10 Afsluitdeksel

Afbeelding C (accessoires):

- 11 Maatbeker

5. Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Nominaal vermogen	600 W
Opgenomen vermogen in uit-toestand	0,2 W
Beschermingsklasse	II / 

Maatbeker 11

Capaciteit	930 ml
Schaalverdeling voor afmeten (Netto inhoud)	700 ml
Max. verwerkbare vulhoeveelheid	300 ml

Kom 9

Capaciteit	1050 ml
Max. verwerkbare vulhoeveelheid	Levensmiddelen tot aan de 500 ml-markering  Vloeistoffen tot aan de 300 ml-markering 

Wij adviseren volgende bedrijfstijden:

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

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

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

6. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

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

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “GEVAAR” duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “WAARSCHUWING” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “VOORZICHTIG” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “LET OP” duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Opmerking: Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.

	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Wisselstroom/-spanning
	Beschermingsklasse II: bescherming door dubbele of versterkte isolatie.
	Niet onderdompelen in water!
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen.
	Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!
	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvorschriften.
	Verpakking van recyclebare materialen. Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: de verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.
	De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton.
	De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.
ES/PT	



7. Veiligheidsvoorschriften

⚠ **GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!**

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

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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

⚠ **LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

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

8. Gebruik

ⓘ **Opmerking**

- Met de maatbeker ⑪ kunt u vloeistoffen tot 700 ml afmeten. Vul de maatbeker eerst met maximaal 300 ml om te bewerken, anders kan er vloeistof uit de maatbeker ⑪ stromen.

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

⚠ **LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

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

Met de fijsnijder, bestaande uit mes ⑧, kom ⑨ met afneembare antislip-ring ⑨a en komdeksel ⑦ kunt u kruiden fijnhakken of hardere levensmiddelen fijsnijden. Wij adviseren de fijsnijder max. 1 minuut aaneen te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.

9. 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 **11. Reinigen**.

9.1. De staafmixer in elkaar zetten

⚠ **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- Het mes ⑧ is uiterst scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- Zet de staafmixer ⑤ zo op het motorblok ④ dat de pijl ▲ op het motorblok ④ naar de pijl ▼ op de staafmixer ⑤ wijst en de staafmixer ⑤ vastklikt.

9.2. Fijsnijder in elkaar zetten

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Het mes **8** is uiterst scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- Zet de kom **9** op een vlak en droog oppervlak.
- Plaats voorzichtig het mes **8** op de houder in de kom **9**. Draai het mes **8** daarbij een beetje, zodat het op de houder glijdt.

i Opmerking

- Het mes **8** zit daarbij niet helemaal vast op de houder. Dit is normaal. Het mes **8** zit pas helemaal vast wanneer het komdeksel **7** wordt geplaatst.

- Vul de kom **9** met de fijn te hakken levensmiddelen.

i Opmerking

- Vul de kom **9** voor het verwerken van levensmiddelen hooguit tot de 500 ml-markering  en voor het verwerken van vloeistoffen hooguit tot de 300 ml-markering .

- Zet het kom-deksel **7** op de kom **9** en draai het vast. Daarbij moeten de nokjes op de rand van de kom **9** in de geleiding op het kom-deksel **7** vallen. Let erop dat het mes **8** correct in het kom-deksel **7** grijpt.

- Plaats het motorblok **4** zodanig in de houder op het kom-deksel **7** dat de pijl  op het kom-deksel **7** naar de pijl  op het motorblok **4** wijst en het motorblok **4** vastklikt.

i Opmerking

- Als u vloeistoffen/levensmiddelen wilt bewaren in de kom **9**, kunt u het deksel **10** gebruiken. Neem daartoe zo nodig eerst het komdeksel **7** en het motorblok **4** af en verwijder het mes **8** voorzichtig.

10. Bediening

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Het mes **8** is uiterst scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.

10.1. Staafmixer bedienen

i Opmerking

- Vul de maatbeker **11** voor het verwerken van vloeistoffen/levensmiddelen hooguit tot 300 ml.

Nadat u het apparaat naar wens in elkaar hebt gezet:

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

i Opmerking



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

- 5) Haal de staafmixer **5** van het motorblok **4** af. Druk daarvoor de ontgrendelknoppen **6** gelijktijdig in en til de staafmixer **5** van het motorblok **4** op.

10.2. Fijnsnijder bedienen

Opmerking

- Vul de kom 9 voor het verwerken van levensmiddelen hooguit tot de 500 ml-markering 10 en voor het verwerken van vloeistoffen hooguit tot de 300 ml-markering 11.

Wanneer u de fijnsnijder in elkaar hebt gezet:

- 1) Steek de stekker in het stopcontact.
- 2) Zet de kom 9 op een vlak en droog oppervlak. De kom 9 heeft een antislip-ring 12, zodat de kom 9 niet zo makkelijk wegglijdt.
- 3) Houd de knop 13 ingedrukt om de levensmiddelen met normale snelheid te verwerken. Draai de snelheidsregelaar 1 naar "Max" om de snelheid te verhogen. Draai de snelheidsregelaar 1 naar "Min" om de snelheid te reduceren.

Opmerking

- Houd de kom 9 en het bevestigde kom-deksel 7 met de ene hand vast, terwijl u met de andere hand op de knop 12/13 drukt.
 - Haal het motorblok 4 niet van het kom-deksel 7 af terwijl u op de knop 12/13 drukt.
- 4) Wanneer u klaar bent met de verwerking van de levensmiddelen, laat u de ingedrukte schakelaar 12/13 los.
 - 5) Haal het motorblok 4 van het kom-deksel 7 af. Druk daarvoor de ontgrendelknoppen 6 gelijktijdig in en til het motorblok 4 van het kom-deksel 7 op.

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

MIX-OP-ZETSTUK	INGREDIËNTEN	AANBEVOLEN HOEEVEELHEID	SNELHEID	TIJD
	Fruit, groente	100–200 g	Min – Max ¹	ca. 30–60 sec.
	Babyvoeding, soepen, sauzen	100–400 ml	Min – Max ¹	ca. 60 sec.
	Shakes, zuiveldranken	100–1000 ml	Min – Max ¹	ca. 60 sec.
	Uien	200 g	Min	6 x 1 sec.
	Peterselie	50 g	Turbo	ca. 20 sec.
	Knoflook	20 teentjes	Min – Max ¹	ca. 20 sec.
	Wortels	200 g	Min – Max ¹	ca. 15 sec.
	Hazelnoten/amandelen	200 g	Turbo	ca. 50 sec.
	Walnoten	200 g	... –	ca. 25 sec.
	Parmezaanse kaas	250 g	Turbo	ca. 30 sec.

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

11. Reinigen

WAARSCHUWING! ELEKTRISCHE SCHOK!

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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het uiterst scherpe mes **8**. Zet de fijnsnijder na gebruik en reiniging weer in elkaar, zodat u zich niet aan het blootliggende mes **8** kunt verwonden. Zorg dat kinderen niet bij het mes **8** kunnen komen.

Opmerking

- ▶  Maatbeker **11**, mes **8**, kom **9** met afneembare antislip-ring **9a** en afsluitdeksel **10** 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) Reinig het motorblok **4** met een vochtige doek.

Let erop, dat er geen water in de openingen van het motorblok **4** komt. Bij hardnekkige vervuilingen doet u een mild afwasmiddel op het doek. Veeg de resten van het afwasmiddel met een vochtige doek af.

3) Reinig de staafmixer **5**, het kom-deksel **7**, de kom **9**, de afneembare antislip-ring **9a**, het afsluitdeksel **10**, de maatbeker **11** en het mes **8** grondig in zeepsop. Spoel daarna afwasmiddelresten weg met schoon water.

4) Droog alles met een droogdoek goed af en let erop dat het apparaat helemaal droog is alvorens het weer te gebruiken.

12. Afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegegeven mag worden. Het apparaat moet worden ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

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

Voer de verpakking af volgens de milieuvorschriften.

13. Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 525219_2507 als aankoopbewijs bij de hand.

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



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

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 525219_2507 de gebruiksaanwijzing openen.

13.1. Service

(NL) Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 525219_2507

13.2. 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

14. Recepten

14.1. Gebonden groentesoep

2 – 4 personen

Ingrediënten

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

Bereiding

- 1) Uien pellen en met de fijnsnijder fijnhakken. Wortelen wassen, schillen en in plakjes snijden. Aardappels schillen, afspoelen en in blokjes van ca. 2 cm snijden.
- 2) Olie in een pan verhitten, uien daarin glazig fruiten. Wortelen en aardappelen toevoegen, mee aanfruiten. Zoveel bouillon erbij gieten, dat de groente goed bedekt is en alles in 10 – 15 minuten zacht laten koken. Naar behoefte 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.

14.2. 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 sinaasapelsap, witte wijn, suiker, zout en peper, zodat de soep naast de scherpe nuance ook een zoete en een harmonieuze zuurig-zoutige nuance heeft.

14.3. Zoet vruchtenbeleg

Ingrediënten

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

Bereiding

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

14.4. Bananenmelk

Ingrediënten

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

Bereiding

- 1) Pel de banaan en snijd hem in stukken.
- 2) Doe de banaan, melk en suiker in de mengkom en meng ze met de staafmixer ⑤.

14.5. Mayonaise

Ingrediënten

- 375 ml neutrale plantaardige olie, bijv. raapzaadolie
- 3 eidooiers
- 23 g milde azijn of citroensap
- Zout en peper naar smaak

Bereiding

- 1) Doe de eidooiers en de azijn in een mengbeker, houd de staafmixer ⑤ verticaal in de beker en houd de turboschakelaar ③ ingedrukt.
- 2) Voeg de olie er in een gelijkmatige, dunne straal langzaam aan toe (binnen 1 minuut), zodat de olie met de andere ingrediënten bindt.
- 3) Breng op smaak met zout en peper.

Indice

1. Introduzione	54
2. Uso conforme	54
3. Volume della fornitura	54
4. Descrizione dell'apparecchio/Accessori	54
5. Dati tecnici	54
6. Avvertenze e simboli utilizzati	55
7. Indicazioni di sicurezza	56
8. Uso	58
9. Montaggio	58
9.1. Montaggio del frullatore	58
9.2. Assemblaggio del tritatutto	58
10. Uso	59
10.1. Uso del frullatore a immersione	59
10.2. Uso del tritatutto	59
11. Pulizia	60
12. Smaltimento	61
13. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	61
13.1. Assistenza	62
13.2. Importatore	62
14. Ricette	63
14.1. Minestra cremosa di verdure	63
14.2. Minestra di zucca	63
14.3. Composta dolce di frutta	64
14.4. Latte alla banana	64
14.5. Maionese	64

1. Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

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

2. Uso conforme

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

3. Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Frullatore a immersione
 - Misurino
 - Tritatutto (lama e ciotola con coperchio)
 - Istruzioni per l'uso
- 1) Prelevare tutte le componenti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni dalla confezione.
 - 2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.
 - 3) Pulire tutte le componenti dell'apparecchio come descritto nel capitolo **11. Pulizia**.

Nota

- Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza (v. capitolo **13.1. Assistenza**)

4. Descrizione dell'apparecchio/Accessori

Figura A (frullatore a immersione):

- 1 Regolatore di velocità
- 2 Interruttore  (velocità normale)
- 3 Interruttore turbo (velocità superiore)
- 4 Corpo motore
- 5 Mixer a immersione
- 6 Tasti di sblocco

Figura B (tritatutto):s

- 7 Coperchio-ciotola
- 8 Coltello
- 9 Ciotola
(con anello antiscivolo amovibile )
- 10 Coperchio di chiusura

Figura C (accessori):

- 11 Misurino

5. Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Tensione nominale	600 W
Assorbimento di potenza da spento	0,2 W
Classe di protezione	II / 

Misurino

Capienza	930 ml
Scala graduata per la misurazione (Volume utile)	700 ml
Quantità massima lavorabile	300 ml

Ciotola

Capienza	1050 ml
Quantità massima lavorabile	Alimenti solidi fino alla tacca 500 ml 
	Liquidi fino alla tacca 300 ml 

Consigliamo i seguenti tempi di funzionamento:

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

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

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

6. Avvertenze e simboli utilizzati

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

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.
	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "CAUTELA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Nota: Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.

	Leggere le istruzioni.
	Corrente/tensione alternata
	Classe di protezione II: protezione mediante isolamento doppio o rinforzato.
	Non immergere in acqua!
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti delle vigenti direttive europee e nazionali.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.
	Imballaggio in materiali riciclabili. Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei materiali di imballaggio: presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.
  ES/PT	L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone. L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.



7. Indicazioni di sicurezza

⚠ PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

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

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

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

❗ **ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

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

8. Uso

i Nota

- Con il misurino ❶ si possono misurare quantità di liquidi fino a 700 ml. Per la lavorazione, introdurre un massimo di 300 ml, altrimenti il liquido potrebbe fuoriuscire dal misurino ❶.

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

❗ **ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

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

Con il tritatutto, composto da coltello ❸, ciotola ❹ con anello antiscivolo amovibile ❸a e coperchio di azionamento ❷ è possibile tritare erbe aromatiche o anche sminuzzare alimenti più duri. Consigliamo di far funzionare il tritatutto per max. 1 minuto per volta e quindi lasciarlo raffreddare.

9. Montaggio

⚠ AVVERTENZA! **PERICOLO DI LESIONI!**

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

i Nota

- Prima della prima messa in funzione, pulire tutte le componenti come descritto al capitolo **11. Pulizia**.

9.1. Montaggio del frullatore

⚠ AVVERTENZA! **PERICOLO DI LESIONI!**

- Il coltello ❸ è estremamente affilato! Agire sempre con cautela.
- Collocare il mixer a immersione ❺ sul corpo motore ❹, in modo che la freccia ▲ del corpo motore ❹ sia rivolta verso la freccia ▼ del mixer a immersione ❺ e il mixer a immersione ❺ si innesti saldamente.

9.2. Assemblaggio del tritatutto

⚠ AVVERTENZA! **PERICOLO DI LESIONI!**

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

i Nota

- La lama ❸ non si fissa al supporto. Questo è normale. La lama ❸ resta fissa solo quando viene collocato il coperchio della ciotola ❷.
- Versare gli alimenti da sminuzzare nella ciotola ❹.

i Nota

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

- Collocare il coperchio di azionamento **7** sulla ciotola **9** e avvitarlo bene. Le sporgenze sul bordo della ciotola **9** devono inserirsi nelle guide del coperchio di azionamento **7**. Assicurarsi che il coltello **8** si inserisca correttamente nel coperchio di azionamento **7**.
- Posizionare il corpo motore **4** nella sede presente sul coperchio di azionamento **7**, in modo che la freccia ▲ del coperchio di azionamento **7** sia rivolta verso la freccia ▼ del corpo motore **4** e che il corpo motore **4** si innesti saldamente.

i Nota

- Se si desidera conservare alimenti nella ciotola **9**, si può usare il coperchio **10**. Eventualmente togliere prima con cautela il coperchio della ciotola **7**, il corpo motore **4** e la lama **8**.

10. Uso

⚠ AVVERTENZA! **PERICOLO DI LESIONI!**

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

⚠ AVVERTENZA! **PERICOLO DI LESIONI!**

- Il coltello **8** è estremamente affilato! Agire sempre con cautela.

10.1. Uso del frullatore a immersione

i Nota

- Per lavorare liquidi/alimenti, riempire il misurino **11** non oltre i 300 ml.

Una volta montato l'apparecchio come si desidera:

- 1) Inserire la spina nella presa di corrente.
- 2) Per lavorare gli alimenti a velocità normale tenere premuto l'interruttore **3**. Per aumentare la velocità girare il regolatore di velocità **1** in direzione "Max". Per ridurre la velocità girare il regolatore di velocità **1** in direzione "Min".

- 3) Per lavorare gli alimenti ad alta velocità tenere premuto l'interruttore turbo **3**. Premendo l'interruttore turbo **3** si ottiene subito la massima velocità di lavorazione.
- 4) Una volta ultimata la lavorazione degli alimenti basta rilasciare l'interruttore **3** che è stato tenuto premuto.

i Nota



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

- 5) Togliere il mixer a immersione **5** dal corpo motore **4**. Per farlo schiacciare i tasti di sblocco **6** contemporaneamente e sollevare il mixer a immersione **5** dal corpo motore **4**.

10.2. Uso del tritatutto

i Nota

- Per lavorare alimenti riempire la ciotola **9** solo fino al segno dei 500 ml  e per lavorare liquidi solo fino al segno dei 300 ml .

Una volta assemblato il tritatutto:

- 1) Inserire la spina nella presa di corrente.
- 2) Collocare la ciotola **9** su una superficie piana e asciutta. La ciotola **9** è provvista di un anello antiscivolo **9a**, pertanto la ciotola **9** non scivola via facilmente. La ciotola **8** è provvista di piedini di silicone, pertanto la ciotola **8** non scivola via facilmente.
- 3) Per lavorare gli alimenti a velocità normale tenere premuto l'interruttore **3**. Per aumentare la velocità girare il regolatore di velocità **1** in direzione "Max". Per ridurre la velocità girare il regolatore di velocità **1** in direzione "Min".

i Nota

- ▶ Trattenere la ciotola ⑨ e il coperchio della ciotola ⑦ con una mano mentre si preme l'interruttore | ②/③ con l'altra mano.
- ▶ Non togliere il corpo motore ④ dal coperchio della ciotola ⑦ mentre si tiene premuto l'interruttore | ②/③.

- Una volta ultimata la lavorazione degli alimenti basta rilasciare l'interruttore | ②/③ che è stato tenuto premuto.
- Togliere il corpo motore ④ dal coperchio di azionamento ⑦. Per farlo schiacciare i tasti di sblocco ⑥ contemporaneamente e sollevare il corpo motore ④ dal coperchio di azionamento ⑦.

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

INSERTO MIXER	INGREDIENTI	QUANTITÀ CONSIGLIATA	VELOCITÀ	TEMPO
	Frutta, verdura	100-200 g	Min - Max ¹	circa 30-60 sec.
	Alimenti per bambini, minestre, salse	100-400 ml	Min - Max ¹	circa 60 sec.
	Frappè, bevande a base di latte	100-1000 ml	Min - Max ¹	circa 60 sec.
	Cipolle	200 g	Min	6 x 1 sec.
	Prezzemolo	50 g	Turbo	circa 20 sec.
	Aglione	20 spicchi	Min - Max ¹	circa 20 sec.
	Carote	200 g	Min - Max ¹	circa 15 sec.
	Nocciole/mandorle	200 g	Turbo	circa 50 sec.
	Noci	200 g	... -	circa 25 sec.
	Parmigiano	250 g	Turbo	circa 30 sec.

¹ Regolare la velocità in funzione della consistenza desiderata.

11. Pulizia

! AVVERTENZA!

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Prima di pulire il set di mixer ad asta, staccare sempre la spina dalla presa di rete.
- ▶  Per la pulizia, non immergere mai il corpo motore ④ in acqua e non collocarlo sotto l'acqua corrente.

! AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ L'uso del coltello ⑧ estremamente affilato comporta pericolo di infortuni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre il tritatutto per evitare lesioni con il coltello ⑧ lasciato scoperto. Tenere il coltello ⑧ fuori dalla portata dei bambini.

i Nota



Il misurino **11**, il coltello **8**, la ciotola **9** con anello antiscivolo amovibile **9a** e il coperchio di chiusura **10** sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

! ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

1) Estrarre la spina di rete.

2) Pulire il corpo motore **4** con un panno umido.

Assicurarsi che non penetri l'acqua nelle aperture del corpo motore **4**. In caso di sporco ostinato, versare qualche goccia di detergente delicato su un panno. Rimuovere i resti di detergente con un panno umido.

3) Pulire accuratamente il mixer a immersione **5**, il coperchio di azionamento **7**, la ciotola **9**, l'anello antiscivolo amovibile **9a**, il coperchio di chiusura **10**, il misurino **11** e il coltello **8** con acqua e detersivo. Poi rimuovere i residui di detersivo con acqua pulita.

4) Asciugare tutto con un panno asciutto e assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciugato prima di riutilizzarlo.

12. Smaltimento



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

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

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

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

13. Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

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

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 525219_2507 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.

- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



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

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 525219_2507 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

13.1. Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 525219_2507

13.2. Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

14. Ricette

14.1. Minestra cremosa di verdure

2 – 4 persone

Ingredienti

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

Preparazione

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

14.2. Minestra di zucca

4 persone

Ingredienti

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

Preparazione

- 1) Pelare le cipolle e sminuzzarle con il trita-tutto, fare altrettanto con l'aglio. Sbucciare lo zenzero e affettarlo finemente a dadini. Fare soffriggere prima la cipolla e l'aglio in olio bollente. Dopo 2 minuti aggiungere anche l'aglio e continuare a soffriggere.
- 2) Pulire accuratamente la zucca con una spazzola per verdure sotto acqua corrente calda e quindi tagliarla in cubetti di dimensioni pari a 2 – 3 cm.
(Se si usano zucche di specie diversa dalla Hokkaido, è necessario sbucciarle). Aggiungere i cubetti di zucca alla cipolla e allo zenzero e continuare a soffriggere. Versare la metà del latte di cocco e il brodo necessario a coprire bene la zucca. Incoperchiare e cuocere per circa 20 – 25 minuti. Ridurre a una purea omogenea con il mixer a immersione **5**. Aggiungere altro latte di cocco fino a ottenere una minestra di consistenza cremosa e morbida.

- 3) Insaporire la minestra con il succo d'arancia, il vino bianco, lo zucchero, il sale e il pepe, in modo da conferire alla minestra anche una nota dolce, accanto al gusto piccante, e un sapore equilibrato fra il dolce e il salato.

14.3. Composta dolce di frutta

Ingredienti

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

Preparazione

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

14.4. Latte alla banana

Ingredienti

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

Preparazione

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

14.5. Maionese

Ingredienti

- 375 ml di olio vegetale neutro, ad es. olio di colza
- 3 tuorli
- 23 g di aceto delicato o succo di limone
- Sale e pepe quanto basta

Preparazione

- 1) Versare i tuorli e l'aceto in un recipiente, sostenere il mixer a immersione ❶ verticalmente nel recipiente e mantenere premuto l'interruttore turbo ❸.
- 2) Aggiungere l'olio in un filo sottile e uniforme (terminando entro circa 1 minuto) in modo che l'olio si leghi con gli altri ingredienti.
- 3) Infine aggiungere sale e pepe quanto basta.

Índice

1. Introducción	66
2. Uso previsto	66
3. Volumen de suministro	66
4. Descripción del aparato/accesorios	66
5. Características técnicas	66
6. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	67
7. Indicaciones de seguridad	68
8. Utilización	70
9. Montaje	70
9.1. Montaje de la batidora de mano	70
9.2. Montaje de la picadora	71
10. Manejo	71
10.1. Manejo de la batidora de mano	71
10.2. Manejo de la picadora	72
11. Limpieza	73
12. Desecho	73
13. Garantía de Kompernass Handels GmbH	73
13.1. Asistencia técnica	74
13.2. Importador	74
14. Recetas	75
14.1. Puré de verduras.	75
14.2. Crema de calabaza	75
14.3. Mermelada dulce de fruta	76
14.4. Batido de plátano.	76
14.5. Mayonesa	76

1. Introducción

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

2. 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.

3. Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Batidora de mano con accesorios
 - Vaso medidor
 - Picadora (cuchilla y recipiente con tapa)
 - Instrucciones de uso
- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
 - 2) Retire todo el material de embalaje.
 - 3) Limpie todas las piezas del aparato de la manera descrita en el capítulo **11. Limpieza.**

i Indicación

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se aprecian daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la asistencia técnica (consulte el capítulo **13.1. Asistencia técnica**).

4. 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
- 6 Botones de desencastre

Figura B (picadora):

- 7 Tapa del recipiente
- 8 Cuchilla
- 9 Recipiente (con anillo antideslizante extraíble )
- 10 Tapa

Figura C (accesorios):

- 11 Vaso medidor

5. Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~, 50-60 Hz
Potencia nominal	600 W
Consumo de potencia en estado apagado	0,2 W
Clase de aislamiento	II/ 
Vaso medidor 11	
Capacidad	930 ml
Escala de medición (Capacidad útil)	700 ml
Máx. cantidad de llenado para procesar	300 ml
Recipiente 9	
Capacidad	1050 ml
Máx. cantidad de llenado para procesar	Alimentos sólidos: hasta la marca de 500 ml  
	Líquidos: hasta la marca de 300 ml 

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

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

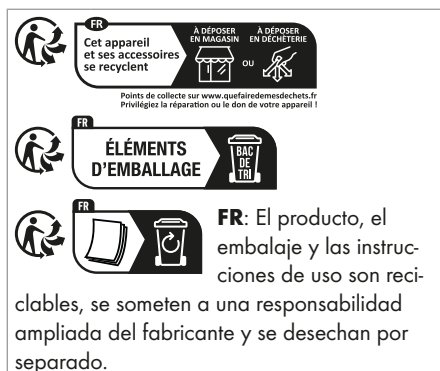
Si se supera el tiempo de funcionamiento especificado, pueden producirse daños en el aparato por sobrecalentamiento.

6. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

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

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

	Lea las instrucciones de uso.
	Corriente/tensión alterna
	Clase de aislamiento II: protección mediante un aislamiento doble o reforzado.
	¡No sumerja este producto en agua!
	Producto apto para el lavavajillas.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	Este producto cumple los requisitos de las normas europeas y nacionales aplicables.
	¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
	Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Embalaje realizado con materiales reciclables. Observe la indicación de los materiales de embalaje para su reciclaje: se indican con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.
	El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.
	El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.
ES/PT	



7. Indicaciones de seguridad

⚠ ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada conforme a la normativa y con una tensión de red de 220-240 V ~, 50-60 Hz.
- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica si se producen errores de funcionamiento y antes de limpiar el aparato.
- El aparato no debe estar expuesto a la humedad ni utilizarse a la intemperie.
- Si, por cualquier motivo, penetrase líquido en la carcasa del aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.
- Desconecte siempre el cable de red de la toma eléctrica tirando del enchufe y no del propio cable.
- No doble ni aplaste el cable de red y tiéndalo de modo que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.

- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- No abra nunca la carcasa del bloque motor de la batidora de mano. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.
- ⊗ No sumerja nunca el bloque motor de la batidora en líquidos y evite que penetren líquidos en el interior de la carcasa del bloque motor.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos. ¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!
- Desconecte el aparato de la red eléctrica en los siguientes casos:
 - Si deja el aparato desatendido.
 - Cuando limpie el aparato.
 - Cuando monte o desmonte el aparato.
- Si desea utilizar el aparato para procesar alimentos calientes en una olla, retire la olla de la placa de cocción y asegúrese de que el líquido no esté en ebullición. Deje que los alimentos calientes se enfríen un poco para evitar escaldaduras.
- Los niños no deben utilizar el aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ¡Las cuchillas están muy afiladas! Proceda siempre con precaución.

- Existe riesgo de lesiones por la manipulación de cuchillas extremadamente afiladas.
- Limpie cuidadosamente el aparato. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- Proceda siempre con cautela al vaciar el recipiente. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.

❗ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

8. Utilización

❗ Indicación

- Con el vaso medidor ❶ puede medir hasta 700 ml de líquido. Llene una cantidad máxima de 300 ml para el procesamiento, ya que, de lo contrario, el líquido puede salirse del vaso medidor ❶.

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

❗ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

Con la multiplicadora, compuesta por la cuchilla ❸, el recipiente ❹ con anillo antideslizante extraíble ❺ y la tapa del recipiente ❷, podrá picar hierbas o triturar alimentos más duros. Recomendamos utilizar la picadora durante 1 minuto por vez como máximo y dejar que se enfríe.

9. 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 **11. Limpieza**.

9.1. Montaje de la batidora de mano

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ¡La cuchilla ❸ está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.
- Coloque la batidora de mano ❸ en el bloque motor ❹ de forma que la flecha ▲ del bloque motor ❹ apunte hacia la flecha ▼ de la batidora de mano ❸ y la batidora de mano ❸ encaje firmemente.

9.2. Montaje de la picadora

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡La cuchilla ⑧ está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.
- Coloque el recipiente ⑨ sobre una superficie plana y seca.
- Coloque cuidadosamente la cuchilla ⑧ en el soporte del recipiente ⑨. Gire ligeramente la cuchilla ⑧ para que se deslice hacia el soporte.

① Indicación

- ▶ Tras esto, la cuchilla ⑧ no queda totalmente fijada en el soporte, lo que es normal. La cuchilla ⑧ solo queda totalmente fijada cuando se coloca la tapa del recipiente ⑦.
- Introduzca los alimentos que desee procesar en el recipiente ⑨.

① Indicación

- ▶ Para procesar alimentos, llene el recipiente ⑨ solo hasta la marca de 500 ml  y, para procesar líquidos, solo hasta la marca de 300 ml .
- Coloque la tapa del recipiente ⑦ sobre el recipiente ⑨ y gírela para fijarla. Para ello, los salientes del borde del recipiente ⑨ deben introducirse en el carril de la tapa del recipiente ⑦. Asegúrese de que la cuchilla ⑧ esté correctamente fijada en la tapa del recipiente ⑦.
- Coloque el bloque motor ④ en el alojamiento de la tapa del recipiente ⑦ de forma que la flecha ▲ de la tapa del recipiente ⑦ apunte hacia la flecha ▼ del bloque motor ④ y el bloque motor ④ encaje firmemente.

① Indicación

- ▶ Si desea conservar alimentos en el recipiente ⑨, puede usar la tapa ⑩. Para ello, desmonte primero, si procede, la tapa del recipiente ⑦ y el bloque motor ④, así como la cuchilla ⑧, con mucho cuidado.

10. Manejo

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡La cuchilla ⑧ está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.

10.1. Manejo de la batidora de mano

① Indicación

- ▶ Para procesar líquidos/alimentos, llene el vaso medidor ⑪ solo hasta un máximo de 300 ml.

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

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

① Indicación



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

- 5) Retire la batidora de mano ❸ del bloque motor ❹. Para ello, presione los botones de desenganche ❻ al mismo tiempo y levante la batidora de mano ❸ para extraerla del bloque motor ❹.

10.2. Manejo de la picadora

❶ Indicación

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

Tras montar la picadora, proceda de la manera siguiente:

- 1) Conecte el enchufe en la toma eléctrica.
- 2) Coloque el recipiente ❸ sobre una superficie plana y seca. El recipiente ❸ cuenta con un anillo antideslizante ❹ para que el recipiente ❸ no se resbale tan fácilmente.

- 3) Mantenga pulsado el botón ❷ para procesar los alimentos con una velocidad normal. Gire el regulador de velocidad ❶ hacia la marca "Max" para aumentar la velocidad. Gire el regulador de velocidad ❶ hacia la marca "Min" para reducir la velocidad.

❶ Indicación

- Sujete firmemente el recipiente ❸ y la tapa del recipiente ❷ montada con una mano mientras pulsa el botón ❷/❸ con la otra.
- No desmonte el bloque motor ❹ de la tapa del recipiente ❷ mientras mantenga pulsado el botón ❷/❸.
- 4) Si desea finalizar el procesamiento de los alimentos, basta con que suelte el botón ❷/❸ apretado.
 - 5) Retire el bloque motor ❹ de la tapa del recipiente ❷. Para ello, presione los botones de desenganche ❻ al mismo tiempo y levante el bloque motor ❹ para extraerlo de la tapa del recipiente ❷.

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

VASO	INGREDIENTES	CANTIDAD RECOMENDADA	VELOCIDAD	TIEMPO
	Fruta, verdura	100–200 g	Min – Max ¹	aprox. 30-60 s
	Comida para bebés, purés, salsas	100–400 ml	Min – Max ¹	aprox. 60 s
	Batidos, bebidas lácteas	100–1000 ml	Min – Max ¹	aprox. 60 s
	Cebollas	200 g	Min	6 x 1 s
	Perejil	50 g	Turbo	aprox. 20 s
	Ajo	20 dientes	Min – Max ¹	aprox. 20 s
	Zanahorias	200 g	Min – Max ¹	aprox. 15 s
	Avellanas/almendras	200 g	Turbo	aprox. 50 s
	Nueces	200 g	... –	aprox. 25 s
	Parmesano	250 g	Turbo	aprox. 30 s

¹ Ajuste la velocidad según la consistencia deseada.

11. Limpieza

¡ADVERTENCIA! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Antes de limpiar el set de batidora de mano, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica.
- ▶  El bloque motor **4** no debe sumergirse nunca en agua ni mantenerse bajo un grifo de agua corriente para su limpieza.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Existe peligro de lesiones al manipular la cuchilla **8** extremadamente afilada. Vuelva a montar la picadora tras su uso y limpieza para no dañarse con la cuchilla **8** suelta. Guarde la cuchilla **8** fuera del alcance de los niños.

Indicación

- ▶  El vaso medidor **11**, la cuchilla **8**, el recipiente **9** con anillo antideslizante extraíble **9a** y la tapa **10** son aptos para 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** con un paño húmedo.
Asegúrese de que no penetre agua en los orificios del bloque motor **4**. En caso de suciedad persistente, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. Limpie los restos de jabón lavavajillas con un paño húmedo.
 - 3) Limpie concienzudamente la batidora de mano **5**, la tapa del recipiente **7**, el recipiente **9**, el anillo antideslizante extraíble **9a**, la tapa **10**, el vaso medidor **11** y la cuchilla **8** con agua jabonosa y elimine los restos del jabón lavavajillas con agua limpia.
 - 4) Seque todo con un paño seco y asegúrese de que el aparato se haya secado por completo antes de volver a utilizarlo.

12. Desecho



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

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

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

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

13. Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso.

Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 525219_2507 como justificante de compra.

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



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

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 525219_2507.

13.1. Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompennass@lidl.es

IAN 525219_2507

13.2. 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.kompennass.com

14. Recetas

14.1. Puré de verduras

Para 2-4 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

14.2. Crema de calabaza

Para 4 personas

Ingredientes

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

Preparación

- 1) Pele las cebollas y píquelas con la picadora. Haga lo mismo con el ajo. Pele y pique el jengibre bien fino. A continuación, rehogue la cebolla y el jengibre en aceite caliente. Tras 2 minutos, añada los ajos picados y rehóguelos.
- 2) Limpie concienzudamente la calabaza con un cepillo para verduras en agua caliente y, tras esto, córtela en dados de 2-3 cm. (Si utiliza una calabaza que no sea la Hokkaido, además deberá pelarla). Añada los dados de calabaza a las cebollas y el jengibre y rehóguelos. Vierta la mitad de la leche de coco y suficiente caldo de verduras como para cubrir bien la calabaza. Cuézalo todo durante aprox. 20-25 minutos hasta que la verdura quede blanda. Bátalo todo con la batidora de mano **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.

14.3. Mermelada dulce de fruta

Ingredientes

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

Preparación

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

14.4. Batido de plátano

Ingredientes

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

Preparación

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

14.5. Mayonesa

Ingredientes

- 375 ml de aceite vegetal de sabor neutro, p. ej., aceite de colza
- 3 yemas de huevo
- 23 g de vinagre suave o zumo de limón
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- 1) Vierta las yemas de huevo y el vinagre en un recipiente, mantenga la batidora de mano ❶ en posición vertical dentro del recipiente y mantenga pulsado el botón turbo ❸.
- 2) Vierta el aceite lentamente con un chorro fino y uniforme (durante aprox. 1 minuto) para que el aceite emulsione con el resto de ingredientes.
- 3) Para finalizar, condimente con sal y pimienta al gusto.

Índice

1. Introdução	78
2. Utilização correta	78
3. Conteúdo da embalagem	78
4. Descrição do aparelho/acessórios	78
5. Dados técnicos	78
6. Indicações de aviso e símbolos utilizados	79
7. Instruções de segurança	80
8. Utilização	82
9. Montagem	82
9.1. Montar a varinha mágica.	82
9.2. Montar a picadora multifunções.	82
10. Operação	83
10.1. Operar a varinha mágica.	83
10.2. Utilizar a picadora multifunções.	84
11. Limpeza	85
12. Eliminação	85
13. Garantia da Kompernaß Handels GmbH	85
13.1. Assistência Técnica.	86
13.2. Importador	86
14. Receitas	87
14.1. Creme de legumes	87
14.2. Sopa de abóbora.	87
14.3. Doce de fruta	88
14.4. Leite de banana	88
14.5. Maionese	88

1. Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho. Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Contém instruções importantes sobre a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

2. Utilização correta

O conjunto de varinha mágica destina-se unicamente ao processamento de alimentos em pequenas quantidades. Este foi concebido exclusivamente para a utilização doméstica privada. O conjunto de varinha mágica não se destina à utilização comercial.

3. Conteúdo da embalagem

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

- Conjunto para varinha mágica
 - Copo medidor
 - Picadora multifunções (lâmina e tigela com tampa de vedação)
 - Manual de instruções
- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
 - 2) Remova todo o material de embalagem.
 - 3) Limpe todas as peças do aparelho, tal como descrito no capítulo **11. Limpeza**.

i Nota

- Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- No caso de um fornecimento incompleto ou de danos como consequência de uma embalagem inadequada ou provocados pelo transporte, entre em contacto com a Assistência Técnica (ver capítulo **13.1. Assistência Técnica**).

4. Descrição do aparelho/ acessórios

Figura A (varinha mágica):

- 1 Regulador de velocidade
- 2 Botão | (velocidade normal)
- 3 Botão turbo (velocidade rápida)
- 4 Bloco do motor
- 5 Pé misturador
- 6 Botões de desbloqueio

Figura B (picadora multifunções):

- 7 Tampa de acionamento
- 8 Lâmina
- 9 Tigela (com aro antiderrapante removível 9a)
- 10 Tampa de vedação

Figura C (acessórios):

- 11 Copo medidor

5. Dados técnicos

Tensão de alimentação	220-240 V ~, 50-60 Hz
Potência nominal	600 W
Consumo de energia quando desligado	0,2 W
Classe de proteção	II / □

Copo medidor 11	
Capacidade	930 ml
Escala de medição (volume útil)	700 ml
Quantidade máx. de enchimento para processar	300 ml

Tigela 9	
Capacidade	1050 ml
Volume útil	Alimentos até à marcação de 500 ml  
	Líquidos até à marcação de 300 ml 

Recomendamos os seguintes períodos de funcionamento:

Após 1 minuto de funcionamento, deixe o pé misturador ❸ arrefecer durante aprox. 2 minutos.

Após 1 minuto de funcionamento, deixe a picadora multifunções arrefecer durante aprox. 2 minutos.

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

6. Indicações de aviso e símbolos utilizados

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

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

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

	A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.
	A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

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



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE



BAC DE TRI



FR



FR: O produto, a embalagem e o manual de instruções são recicláveis, estão abrangidos pelo regime de responsabilidade alargada do fabricante e sujeitos a recolha separada.

7. Instruções de segurança

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

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

- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- O corpo do bloco do motor da varinha mágica não pode ser aberto. Caso contrário, a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se.
-  Nunca mergulhe o bloco do motor da varinha mágica em líquidos, nem permita que penetrem líquidos no corpo do mesmo.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais que se movam durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual. Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer ferimentos!
- Desligue o aparelho da corrente elétrica...
 - ... quando o aparelho estiver sem vigilância,
 - ... quando limpar o aparelho,
 - ... ao montar ou ao desmontar o aparelho.
- Quando utilizar o aparelho para reduzir alimentos quentes numa panela a puré, retire-a do fogão e verifique se o líquido não está a ferver. Deixe arrefecer ligeiramente os alimentos quentes, para evitar escaldaduras.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- As lâminas são extremamente afiadas! Manuseie-a sempre com cuidado.
- Perigo de ferimentos ao manusear as lâminas extremamente afiadas.
- Limpe o aparelho com muito cuidado. As lâminas são extremamente afiadas!

- Tenha sempre cuidado ao esvaziar a tigela! As lâminas são extremamente afiadas!
- O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

⚠ **ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!**

- Não deixe a varinha mágica numa panela quente sobre uma placa de cozinhar quando não estiver a utilizá-la.

8. Utilização

ⓘ **Nota**

- Com o copo medidor ⑪ pode medir líquidos até 700 ml. Para preparação deve encher, no máximo, 300 ml caso contrário o líquido do copo medidor ⑪ pode extravasar.

Com o pé misturador ⑤ pode preparar dips, molhos, sopas e comidas para bebé ou triturar fruta mole. Aconselhamos que utilize o pé misturador ⑤ ininterruptamente, durante, no máx., 1 minuto e o deixe arrefecer em seguida.

⚠ **ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!**

- Não utilize o pé misturador ⑤ para processar alimentos rijos, como p. ex., grãos de café, cubos de gelo, açúcar, cereais, chocolate, etc.
- Para triturar legumes duros, como por exemplo cenouras, adicione um pouco de líquido ou coza previamente os legumes até ficarem macios.

Com a picadora multifunções, composta por lâmina ⑧, tigela ⑨ (com aro antiderrapante removível ⑨a) e tampa de acionamento ⑦ pode picar ervas aromáticas ou também alimentos mais duros. Aconselhamos utilizar a picadora multifunções durante, no máx., 1 minuto ininterruptamente, e deixá-la arrefecer em seguida.

9. Montagem

⚠ **AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- Insira a ficha na tomada elétrica, apenas depois de montar o aparelho.

ⓘ **Nota**

- Antes da primeira colocação em funcionamento limpe todas as peças, tal como descrito no capítulo 11. **Limpeza**.

9.1. Montar a varinha mágica

⚠ **AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- A lâmina ⑧ é extremamente afiada! Manuseie-a sempre com cuidado.
- Coloque o pé misturador ⑤ sobre o bloco do motor ④, de forma que a seta ▲ no bloco do motor ④ fique alinhada com a seta ▼ no pé misturador ⑤ e o pé misturador ⑤ fique corretamente encaixado.

9.2. Montar a picadora multifunções

⚠ **AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- A lâmina ⑧ é extremamente afiada! Manuseie-a sempre com cuidado.
- Coloque a tigela ⑨ sobre uma superfície plana e seca.

- Coloque a lâmina **8** cuidadosamente no suporte na tigela **9**. Para tal, rode a lâmina **8** um pouco, de forma a deslizar sobre o suporte.

i Nota

- A lâmina **8** não fica completamente fixa no suporte. Isto é normal. A lâmina **8** só ficará perfeitamente fixa quando for colocada a tampa de acionamento **7**.

- Introduza os alimentos a triturar na tigela **9**.

i Nota

- Encha a tigela **9** para processamento de alimentos apenas até à marcação de 500 ml  e com líquidos apenas até à marcação de 300 ml .
- Coloque a tampa de acionamento **7** na tigela **9** e rode-a até ficar fixa. Para tal, as saliências na borda da tigela **9** têm de encaixar na ranhura da tampa de acionamento **7**. Certifique-se de que a lâmina **8** está corretamente encaixada na tampa de acionamento **7**.
- Coloque o bloco do motor **4** no encaixe da tampa de acionamento **7**, de modo que a seta  na tampa de acionamento **7** fique apontada para a seta  no bloco do motor **4** e o bloco do motor **4** fique firmemente encaixado.

i Nota

- Se desejar guardar alimentos na tigela **9**, pode utilizar a tampa de vedação **10**. Para tal, se necessário, remova primeiro a tampa de acionamento **7** e o bloco do motor **4**, e retire a lâmina **8**, com cuidado.

10. Operação

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Os alimentos não podem estar demasiado quentes! O conteúdo pode salpicar e causar escaldaduras.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- A lâmina **8** é extremamente afiada! Manuseie-a sempre com cuidado.

10.1. Operar a varinha mágica

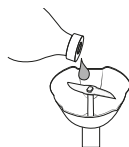
i Nota

- Encha o copo medidor **11** para processamento de líquidos/alimentos até, no máximo, 300 ml.

Quando tiver montado o aparelho conforme desejado:

- 1) Insira a ficha na tomada.
- 2) Mantenha o botão **1** pressionado para processar os alimentos com a velocidade normal. Rode o regulador de velocidade **1** no sentido da indicação "Max" para aumentar a velocidade. Rode o regulador de velocidade **1** no sentido da indicação "Min" para reduzir a velocidade.
- 3) Mantenha o botão turbo **3** pressionado, para processar os alimentos com a velocidade elevada. Pressionando o botão turbo **3** poderá obter imediatamente a velocidade de processamento máxima.
- 4) Quando terminar o processamento dos alimentos, basta soltar o botão **1** **2/3** pressionado.

i Nota



Se, durante o funcionamento, surgirem ruídos anormais, como chiadeira ou semelhante, aplique um pouco de óleo alimentar neutro no eixo de acionamento do pé misturador **5**.

- 5) Retire o pé misturador **5** do bloco do motor **4**. Para tal, pressione os botões de desbloqueio **6** em simultâneo e levante o pé misturador **5** do bloco do motor **4**.

10.2. Utilizar a picadora multifunções

i Nota

- Para processar alimentos, encha a tigela ⑨ apenas até à marcação de 500 ml  e para processar líquidos apenas até à marcação de 300 ml .

Quando tiver montado a picadora multifunções:

- 1) Insira a ficha na tomada.
- 2) Coloque a tigela ⑨ sobre uma superfície plana e seca. A tigela ⑨ tem um aro anti-derrapante ⑨a, de forma a impedir que a tigela ⑨ não se mova facilmente.
- 3) Mantenha o botão  ② pressionado para processar os alimentos com a velocidade normal. Rode o regulador de velocidade ① no sentido da indicação "Max" para aumentar a velocidade. Rode o regulador de velocidade ① no sentido da indicação "Min" para reduzir a velocidade.

i Nota

- Segure com uma mão a tigela ⑨ e a tampa de acionamento ⑦ colocada, enquanto pressiona com a outra mão o botão  ②/③.
- Não remova o bloco do motor ④ da tampa de acionamento ⑦ enquanto prime o botão  ②/③.
- 4) Quando terminar o processamento dos alimentos, basta soltar o botão  ②/③ pressionado.
- 5) Retire o bloco do motor ④ da tampa de acionamento ⑦. Para tal, pressione os botões de desbloqueio ⑥ em simultâneo e levante o bloco do motor ④ da tampa de acionamento ⑦.

Exemplos para fazer puré, picar e triturar/cortar diferentes alimentos com os diferentes acessórios misturadores:

ACESSÓRIO MISTURADOR	INGREDIENTES	QUANTIDADE RECOMENDADA	VELOCIDADE	TEMPO
	Fruta, legumes	100-200 g	Mín. - Máx. ¹	aprox. 30-60 seg.
	Comida de bebé, sopas, molhos	100-400 ml	Mín. - Máx. ¹	aprox. 60 seg.
	Batidos, bebidas com leite	100-1000 ml	Mín. - Máx. ¹	aprox. 60 seg.
	Cebolas	200 g	Mín.	6 x 1 seg.
	Salsa	50 g	Turbo	aprox. 20 seg.
	Alho	20 dentes	Mín. - Máx. ¹	aprox. 20 seg.
	Cenouras	200 g	Mín. - Máx. ¹	aprox. 15 seg.
	Avelãs/amêndoas	200 g	Turbo	aprox. 50 seg.
	Nozes	200 g	... -	aprox. 25 seg.
	Parmesão	250 g	Turbo	aprox. 30 seg.

¹ Regule a velocidade de acordo com a consistência que deseja obter.

11. Limpeza

AVISO!

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Antes de limpar a varinha mágica, retire sempre a ficha da tomada.
- ▶  Durante a limpeza, nunca mergulhe o bloco do motor ④ em água nem o mantenha debaixo de água corrente.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Perigo de ferimentos ao manusear a lâmina ⑧ extremamente afiada. Após a utilização e limpeza, volte a montar a picadora multifunções, para que não se possa ferir na lâmina ⑧ desprotegida. Mantenha a lâmina ⑧ fora do alcance das crianças.

Nota

- ▶  O copo medidor ⑪, a lâmina ⑧ e tigela ⑨ com aro antiderrapante removível ⑨a e a tampa de vedação ⑩ podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize produtos de limpeza agressivos, químicos ou abrasivos! Estes podem danificar a superfície de forma irreparável!

1) Desligue a ficha elétrica.

2) Limpe o bloco do motor ④ com um pano húmido.

Certifique-se de que não se infiltra água nas aberturas do bloco do motor ④. Em caso de sujidade entranhada, aplique um detergente da loiça suave no pano. Limpe os restos do detergente da loiça com um pano húmido.

3) Lave bem o pé misturador ⑤, a tampa de acionamento ⑦, a tigela ⑨ com aro antiderrapante removível ⑨a e tampa de vedação ⑩, o copo medidor ⑪ e a lâmina ⑧ com água com detergente. Remova depois os restos de detergente com água limpa.

4) Com um pano, seque bem todas as peças e certifique-se de que o aparelho está completamente seco antes de voltar a utilizá-lo.

12. Eliminação



O símbolo do contentor do lixo com uma cruz por cima indica que este aparelho, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado juntamente

com os resíduos domésticos. O aparelho deve ser entregue em pontos de recolha apropriados, ecocentros ou centros de tratamento de resíduos autorizados.

Por favor, elimine todos os dados pessoais do aparelho antes de o devolver.

A embalagem é composta por materiais amigáveis do ambiente e pode ser descartada nos pontos de reciclagem locais.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

13. Garantia da Kompernaß Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado esrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 525219_2507 como comprovativo da compra.

- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 525219_2507.

13.1. Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 525219_2507

13.2. Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

14. Receitas

14.1. Creme de legumes

2 a 4 pessoas

Ingredientes

- 2 a 3 colheres de sopa de óleo
- 200 g de cebolas
- 200 g de batatas (particularmente adequadas são as batatas farináceas)
- 200 g de cenouras
- 350 a 400 ml de caldo de legumes (fresco ou instantâneo)
- Sal, pimenta, noz-moscada
- 5 g de salsa

Preparação

- 1) Descasque as cebolas e pique-as com a picadora multifunções. Lave as cenouras, descasque-as e corte-as em rodela. Descasque e lave as batatas, e corte-as em cubos grandes de aprox. 2 cm.
- 2) Aqueça o óleo numa panela e refogue as cebolas. Adicione e deixe também refogar as cenouras e as batatas. Adicione o caldo de legumes necessário para cobrir bem os legumes e deixe cozer tudo durante 10 a 15 minutos. Se necessário, adicione o caldo caso os legumes fiquem descobertos.
- 3) Lave a salsa, sacuda o excesso de água e retire os talos. Corte a salsa em pedaços grandes e adicione à sopa. Reduza tudo a puré, com o pé misturador **5**, durante aprox. 1 minuto. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada moída na altura.

14.2. Sopa de abóbora

4 pessoas

Ingredientes

- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- 10 a 20 g de gengibre fresco
- 3 colheres de sopa de óleo de colza
- 400 g de abóbora sem casca (a abóbora Hokkaido adequa-se muito bem, uma vez que a casca fica macia durante a cozedura, não sendo necessário descascá-la)
- 250 a 300 ml de leite de coco
- 250 a 500 ml de caldo de legumes
- Sumo de ½ laranja
- Um pouco de vinho branco seco
- 1 colher de chá de açúcar
- Sal, pimenta

Preparação

- 1) Descasque uma cebola e pique-a com a picadora multifunções. Faça o mesmo ao alho. Descasque o gengibre e corte-o em cubos pequenos. Primeiro refogue a cebola e o gengibre no óleo quente. Após 2 minutos, adicione também o alho e deixe-o refogar.
- 2) Lave bem a abóbora em água corrente morna, com uma escova de legumes, e corte-a em cubos de 2 a 3 cm (se não for utilizada uma abóbora Hokkaido, esta deve ser, adicionalmente, descascada). Adicione os cubos de abóbora à cebola e ao gengibre e deixe-os refogar. Adicione metade da quantidade do leite de coco e caldo de legumes, até que a abóbora fique bem coberta. Coza durante aprox. 20 a 25 minutos com a tampa colocada. Triture tudo com o pé misturador **5**. Vá adicionando leite de coco até a sopa ter a consistência correta, macia e cremosa.

- 3) Tempere a sopa com sumo de laranja, vinho branco, açúcar, sal e pimenta, de modo a obter, além da nota picante acentuada também uma nota doce, amarga e salgada.

14.3. Doce de fruta

Ingredientes

- 250 g de morangos ou outros frutos
- 125 g de açúcar gelificante 2:1
- 1 pouco de sumo de limão
- 1 pitada de polpa de vagem de baunilha

Preparação

- 1) Lave e limpe os morangos, retirando o pedúnculo verde. Coe os morangos num coador, para que a água possa escorrer toda e o doce não fique muito líquido. Corte os morangos maiores. Também pode utilizar fruta congelada, mas deixe-a descongelar antes de a processar.
- 2) Pese 250 g de morangos e coloque-os num copo misturador adequado.
- 3) Adicione um pouco de sumo de limão.
- 4) Se necessário, raspe e adicione mais polpa de vagem de baunilha.
- 5) Adicione o açúcar gelificante e misture bem com o pé misturador ❶ durante 45 a 60 segundos. Caso ainda existam pedaços grandes, deixe tudo repousar durante 2 minutos e depois reduza, de novo, a puré durante 60 segundos.
- 6) Coza a uma temperatura média e, em seguida, deixe ferver durante aprox. 2-3 minutos, mexendo bem durante todo o processo.
- 7) Saboreie de imediato ou verta o doce de fruta para um frasco e feche-o com uma tampa de enroscar.

14.4. Leite de banana

Ingredientes

- 1 banana
- 250 ml de leite
- aprox. 1 colher de chá de açúcar, a gosto

Preparação

- 1) Descascar a banana e cortar em pedaços.
- 2) Colocar a banana, o leite e o açúcar no copo misturador e triturar com o pé misturador ❶.

14.5. Maionese

Ingredientes

- 375 ml de óleo vegetal neutro, por exemplo, óleo de colza
- 3 gemas de ovo
- 23 g de vinagre suave ou sumo de limão
- Sal e pimenta a gosto

Preparação

- 1) Colocar as gemas de ovo e o vinagre no copo misturador, manter o pé misturador ❶ na vertical dentro do copo e manter pressionado o botão turbo ❸.
- 2) Adicionar lentamente o óleo, deixando correr em fio (durante aprox. 1 minuto), de modo que o óleo se ligue aos outros ingredientes.
- 3) Por fim, temperar com sal e pimenta a gosto.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Versione delle informazioni · Estado de las informaciones
Estado das informações: 10/2025 · Ident.-No.: SSMS600G7-092025-2

IAN 525219_2507