

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HAND BLENDER SET SSMS 600 C3

(GB) (IE) (CY)

HAND BLENDER SET

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

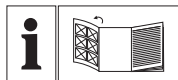
(GR) (CY)

ΣΕΤ ΡΑΒΔΟΣ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

Οδηγίες χρήσης

IAN 273402

(GB) (IE) (CY)



GB IE CY

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

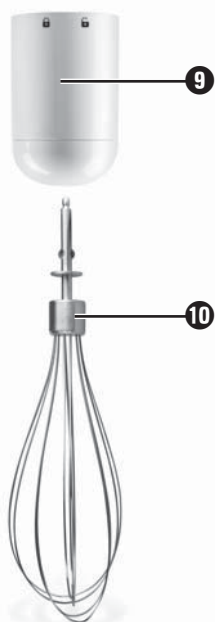
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τις δυο σελίδες με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

DE AT CH

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

GB/IE/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	19
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37

A**B****C****D**

Index

Introduction	2
Copyright	2
Intended use	2
Items supplied	3
Disposal of the packaging	3
Description of appliance / Accessories	4
Technical data	4
Safety instructions	5
Utilisation	7
Assembling	7
To assemble the hand blender	8
Assembling the wire whisk	8
Assembling the liquidiser	8
Holding the appliance	9
Operation	10
Cleaning	12
Disposal of the appliance	13
Notes on the EC Declaration of Conformity	13
Importer	13
Warranty	14
Service	14
Recipes	15
Cream of Vegetable Soup	15
Pumpkin Soup	16
Sweet Fruit Spread	17
Chocolate Cream	18
Mayonnaise	18

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

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

WARNING

Danger from unintended use!

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

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

NOTICE

- ▶ Risks can be engendered if the appliance is used for unintended purposes and/or other types of use. Use the appliance exclusively for its intended purposes. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind resulting from damage caused by improper use, incompetent repairs, unauthorized modifications or the use of non-approved spare parts will not be acknowledged. The operator alone bears liability.

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Blender Set
 - Measuring beaker with combined lid/base
 - Whisk
 - Liquidiser (Blade and bowl with combined lid/base)
 - Operating instructions
- 1) Remove all parts of the appliance and these operating instructions from the box.
 - 2) Remove all packing material.
 - 3) Clean all parts of the appliance as described in the chapter "Cleaning".

NOTICE

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

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces generated waste. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.

NOTICE

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

Description of appliance / Accessories

Illustration A (hand blender):

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

Illustration B (liquidiser):

- 6 Bowl lid
- 7 Blade
- 8 Bowl (with combined lid/base)

Illustration C (whisk):

- 9 Whisk holder
- 10 Whisk

Illustration D (accessories):

- 11 Measuring beaker (with combined lid/base)

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominal Power Rating	600 W
Protection Class	II 
Capacity:	
Measuring beaker	700 ml
Max. fill volume for fluids	300 ml

We recommend the following operating times:

Let the hand blender 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.

Let the whisk cool down for around 2 minutes after 2 minutes of operation.

If these operating times are exceeded the device can be damaged by overheating!

Safety instructions

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

Utilisation

NOTICE

- ▶ With the measuring beaker **11** you can measure volumes of fluids up to 700 ml. For food processing, fill it to a maximum of 300 ml, otherwise fluids could overflow from the measuring beaker **11**.
- ▶ Should you wish to keep liquids/foods in the measuring beaker **11**, you can remove the base of the measuring beaker **11** and use it as a lid. Ensure that the spout of the measuring beaker **11** is also closed.
- With this hand blender **5** you can prepare dips, sauces, soups or baby food. We recommend using the hand blender **5** for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use this hand blender **5** for the preparation of solid foods. This would lead to irreparable damage to the appliance!
- With the whisk **10** you can whip cream, beat egg whites and mix pastry, desserts or mayonnaise. We recommend using the whisk **10** for a maximum of 2 minutes at a time and then letting it cool down.
- With the liquidiser, comprising of the blade **7**, bowl **8** and bowl lid **6**, you can also liquidise solid foods. We recommend using the liquidiser for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

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

Assembling

WARNING! RISK OF INJURY!

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

NOTICE

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

To assemble the hand blender

WARNING! RISK OF INJURY!

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

Assembling the wire whisk

- Insert the whisk ⑩ into the whisk holder ⑨.
- Place the so assembled whisk ⑩ onto the motor block ④ so that the arrow points to the symbol . Turn the motor block ④ until the arrow points at the symbol .

Assembling the liquidiser

WARNING! RISK OF INJURY!

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

NOTICE

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

NOTICE

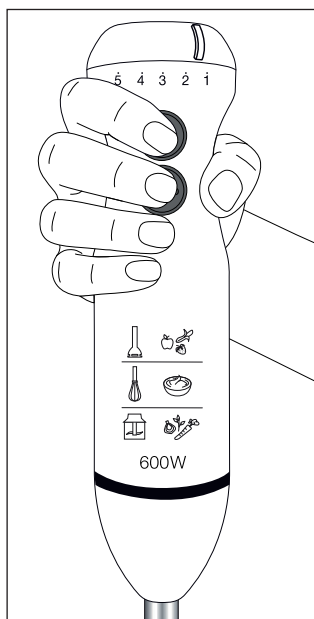
- ▶ NEVER fill the bowl **8** BEYOND the MAX marking. Otherwise, the appliance does not function optimally.
- Place the bowl lid **6** onto the bowl **8** and turn it until tight. Thereby, the lugs on the edge of the bowl **8** must be guided into the rail on the bowl lid **6**. Please ensure that the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

NOTICE

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

Holding the appliance

To operate the appliance, hold it as follows:



Operation

WARNING! RISK OF INJURY!

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

NOTICE

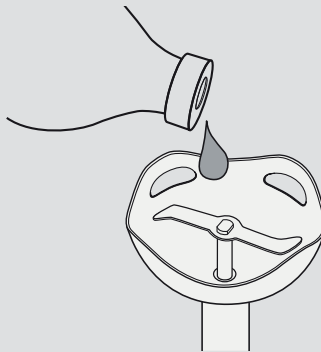
- When you beat cream with the whisk **10** hold the container at a slant during the beating. In this way the cream will be thicker quicker. Ensure that cream cannot be sprayed out of the container while it is being beaten. When whipping cream, slide the speed regulator **1** to position "5".

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

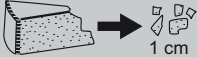
- 1) Insert the plug into a mains power socket.
- 2) Press and hold the switch **2** to process foodstuffs at the standard speed. Slide the speed regulator **1** in the direction of "5" to increase the speed. Slide the speed regulator **1** in the direction of "1" to reduce the speed.
- 3) Press and hold the turbo-switch **3** to process foodstuffs at a higher speed. By pressing the turbo-switch **3** the maximum processing speed is available immediately.
- 4) When you have completed the processing of the foodstuffs, simply release the switch **2**.

NOTICE

- Should unusual noises be heard during operation, such as squeaks or similar, lubricate the drive shaft of the blender with a few drops of neutral cooking oil:



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

Ingredients		max. amount	Processing time	SPEED
Onions		200 g	approx. 20 Sec.	Level 1 - 3
Parsley		30 g	approx. 20 Sec.	Turbo
Garlic		20 cloves	approx. 20 Sec.	Level 1 - 5
Baby-carrots		200 g	approx. 15 Sec.	Level 1 - 5
Hazelnuts/ Almonds		200 g	approx. 30 Sec.	Turbo
Walnuts		200 g	approx. 25 Sec.	Level 3 - 4
Parmesan		250 g	approx. 30 Sec.	Turbo

Cleaning

WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

WARNING - RISK OF PHYSICAL INJURY!

- ▶ To avoid injuries, exercise caution when handling the extremely sharp blade **7**. Reassemble the liquidiser after use and cleaning to prevent injury from the exposed blade **7**. Keep the blade **7** out of the reach of children.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ DO NOT clean the accessories of your hand blender in the dishwasher as it may cause damage to them.
- ▶ Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the upper surfaces!

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

Disposal of the appliance



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

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

Notes on the EC Declaration of Conformity

In regard to compliance with fundamental requirements and other relevant provisions, this appliance fulfills the relevant regulations of the Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the ErP Directive 2009/125/EC and the Low Voltage Directive 2006/95/EC



The complete original declaration of conformity can be obtained from the importer.

Importer

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

Warranty

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for transport damages, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. switches.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use. In the event of misuse and improper handling, use of force and modifications not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 273402

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 273402

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Recipes

Cream of Vegetable Soup

2 - 4 People

Ingredients

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

Preparation

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

Pumpkin Soup

4 People

Ingredients

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

Preparation

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

Sweet Fruit Spread

Ingredients

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

Preparation

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

Chocolate Cream

For 4 people

Ingredients

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

Preparation

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

Tip: This tastes good with fresh fruit.

Mayonnaise

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

Preparation

- 1) Place the egg and lemon juice in the mixing jug, hold the whisk **10** perpendicular to the jug and press and hold the turbo switch **3**.
- 2) Slowly add the cooking oil in a thin uniform stream (within 1:30 minutes), so that the oil combines with the other ingredients.
- 3) Finally, season to taste with salt and pepper.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	20
Πνευματικά δικαιώματα	20
Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς	20
Σύνολο αποστολής	21
Απόρριψη της συσκευασίας	21
Περιγραφή συσκευής / Εξαρτήματα	22
Τεχνικές πληροφορίες	22
Υποδείξεις ασφαλείας	23
Χρήση	25
Συναρμολόγηση	25
Συναρμολόγηση του μίξερ χειρός	26
Συναρμολόγηση του χτυπητηριού	26
Συναρμολόγηση του κόφτη	26
Πώς θα κρατάτε το συσκευή	27
Χειρισμός	28
Καθαρισμός	30
Απόρριψη συσκευής	31
Υποδείξεις για τη Δήλωση συμμόρφωσης Ε.Κ.	31
Εισαγωγείας	31
Εγγύηση	32
Σέρβις	32
Συνταγές	33
Σούπα κρέμα λαχανικών	33
Σούπα κολοκύθας	34
Γλυκιά φρουτώδης κρέμα επάλειψης	35
Κρέμα σοκολάτας	36
Μαγιονέζα	36

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χειρισμού είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδίδετε και όλα τα έγγραφα.

Πνευματικά δικαιώματα

Αυτές οι οδηγίες έχουν προστασία πνευματικών δικαιωμάτων.

Κάθε αναπαραγωγή ή ανατύπωση ακόμα και τμηματικά καθώς και η αναπαραγωγή των απεικονίσεων ακόμα και σε τροποποιημένη κατάσταση επιτρέπεται μόνο με έγγραφη έγκριση του κατασκευαστή.

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

Το σετ αυτό προορίζεται αποκλειστικά για την επεξεργασία τροφίμων σε μικρές ποσότητες. Προορίζεται αποκλειστικά για την ιδιωτική οικιακή χρήση. Το μίξερ χειρός δεν προβλέπεται για επαγγελματική χρήση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος μέσω μη σύμφωνης με τους κανονισμούς χρήσης!

Μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή σε μη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση και/ή σε άλλου είδους χρήση.

- ▶ Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τη συσκευή με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς.
- ▶ Τηρείτε τις περιγραφόμενες διαδικασίες σε αυτές τις οδηγίες χειρισμού.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι από τη συσκευή σε μη σύμφωνη με τους κανονισμούς χρήση και/ή σε άλλου είδους χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς. Τηρείτε τις περιγραφόμενες διαδικασίες σε αυτές τις οδηγίες χειρισμού. Απαιτήσεις κάθε είδους λόγω ζημιών από χρήση μη σύμφωνη με τους κανονισμούς, από ακατάλληλες επισκευές, από μη επιτρεπόμενες διεξαχθείσες τροποποιήσεις ή από χρήση μη εγκεκριμένων ανταλλακτικών, αποκλείονται. Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

Σύνολο αποστολής

Η συσκευή παραδίδεται κανονικά με τα εξής στοιχεία:

- Σετ ράβδος μπλέντερ χειρός
- Δοχείο μέτρησης με αντίστοιχο κάλυμμα/πόδι βάση
- Χτυπητήρι
- Κόφτης (Μαχαίρι και μπολ με αντίστοιχο κάλυμμα/πόδι βάση)
- Οδηγίες χρήσης

- 1) Απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις Οδηγίες χειρισμού από το χαρτοκιβώτιο.
- 2) Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- 3) Καθαρίζετε όλα τα τμήματα της συσκευής όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Καθαρισμός».

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ελέγχετε την παράδοση ως προς την πληρότητα και εμφανείς φθορές.
- Σε μία ελλιπή παράδοση ή σε φθορές από ελλιπή συσκευασία ή από τη μεταφορά απευθυνθείτε στη γραμμή του σέρβις (βλέπε Κεφάλαιο **Σέρβις**).

Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους οικολογικούς παράγοντες και τους παράγοντες της τεχνικής απόρριψης και για το λόγο αυτό είναι ανακυκλώσιμα.



Η επιστροφή της συσκευασίας στον κύκλο ροής υλικών εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον, σύμφωνα με τις τοπικές ισχύουσες προδιαγραφές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν είναι δυνατό φυλάξτε τη γνήσια συσκευασία κατά τη διάρκεια της εγγύησης, για να μπορείτε σε περίπτωση εγγύησης να συσκευάσετε τη συσκευή σωστά.

Περιγραφή συσκευής / Εξαρτήματα

Εικόνα Α (Μίξερ χειρός):

- ❶ Ρυθμιστής ταχύτητας
- ❷ Διακόπτης (κανονική ταχύτητα)
- ❸ Διακόπτης τούρμπο (γρήγορη ταχύτητα)
- ❹ Σώμα μοτέρ
- ❺ Μίξερ χειρός

Εικόνα Β (Κόφτης):

- ❻ Κάλυμμα μπολ
- ❼ Λεπίδα
- ❽ Μπολ (με αντίστοιχο κάλυμμα/πόδι βάση)

Εικόνα C (Χτυπητήρι):

- ❾ Συγκρατητήρας για το χτυπητήρι
- ❿ Χτυπητήρι

Εικόνα D (Αξεσουάρ):

- ⓫ Δοχείο μέτρησης (με αντίστοιχο κάλυμμα/πόδι βάση)

Τεχνικές πληροφορίες

Τάση δικτύου	220 - 240 V ~, 50 Hz
Ονομαστική απόδοση	600 W
Κατηγορία προστασίας	II 
Χωρητικότητα: Δοχείο μέτρησης Μέγ. ποσότητα πλήρωσης υγρών	700 ml 300 ml

Προτείνουμε τους ακόλουθους χρόνους λειτουργίας:

Αφήντε το μίξερ χειρός να κρυώσει περ. για 2 λεπτά μετά από λειτουργία 1 λεπτού.

Αφήντε τον κόφτη να κρυώσει περ. για 2 λεπτά μετά από λειτουργία 1 λεπτού.

Αφήντε το χτυπητήρι να κρυώσει περ. για 2 λεπτά μετά από λειτουργία 2 λεπτών.

Εάν γίνει υπέρβαση αυτών των χρόνων λειτουργίας, μπορεί να προκληθούν ζημιές στη συσκευή λόγω υπερθέρμανσης!

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μία σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη πρίζα με τάση δικτύου 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ Σε περίπτωση βλαβών λειτουργίας και πριν από τον καθαρισμό της συσκευής αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα.
- ▶ Απαγορεύεται η έκθεση της συσκευής σε υγρασία, καθώς και η χρήση της σε εξωτερικούς χώρους.
- ▶ Στην περίπτωση που εισχωρήσει πάντως υγρό στο περίβλημα της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αναθέστε την επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- ▶ Τραβάτε το καλώδιο από την υποδοχή κρατώντας πάντα το βύσμα και ποτέ το ίδιο το καλώδιο.
- ▶ Μην τσακίζετε ή συμπιέζετε το καλώδιο και τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μην μπορεί κανείς να το πατήσει ή να σκοντάψει σε αυτό.
- ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Δεν επιτρέπεται να ανοίγεται το περίβλημα του μοτέρ του μίξερ χειρός. Σε αυτήν την περίπτωση δεν διασφαλίζεται πλέον η ασφαλής λειτουργία και ακυρώνεται η εγγύηση.
Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίζετε το μοτέρ του μίξερ χειρός σε υγρά, ούτε και να εισχωρούν υγρά μέσα στο περίβλημά του.
- ▶ Πριν από την αντικατάσταση αξεσουάρ ή επιπρόσθετων εξαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο.
- ▶ Αποσυνδέετε τη συσκευή κατά βάση από το δίκτυο ρεύματος,...
 - όταν η συσκευή είναι ανεπιτήρητη,
 - όταν καθαρίζετε τη συσκευή,
 - όταν τη συναρμολογείτε ή αποσυναρμολογείτε.
- ▶ Αυτή η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά.
- ▶ Το μαχαίρι είναι εξαιρετικά κοφτερό! Να το μεταχειρίζεστε πάντα με προσοχή.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού κατά το χειρισμό υπερβολικά κοφτερών μαχαιριών.
- ▶ Καθαρίζετε τη συσκευή πολύ προσεκτικά. Τα μαχαίρια είναι εξαιρετικά αιχμηρά!
- ▶ Να είστε πάντα προσεκτικοί κατά το άδειασμα του μπολ! Τα μαχαίρια είναι εξαιρετικά αιχμηρά!
- ▶ Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται πάντα από το δίκτυο όταν δεν επιτηρείται και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

Χρήση

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Με το δοχείο μέτρησης **11** μπορείτε να μετράτε υγρά έως και 700 ml. Γεμίστε για την επεξεργασία το μέγιστο 300 ml, σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να εκρεύσει υγρό έξω από το δοχείο μέτρησης **11**.
- ▶ Εάν θέλετε να φυλάξετε υγρά/τρόφιμα μέσα στο δοχείο μέτρησης **11**, μπορείτε να απομακρύνετε το πόδι βάσης του δοχείου μέτρησης **11** και να το χρησιμοποιήσετε ως κάλυμμα. Προσέξτε ότι και η εκροή στο δοχείο μέτρησης **11** είναι ασφαλισμένη.
- Με το μίξερ χειρός **5** μπορείτε να προετοιμάσετε ντιπ, σάλτσες, σούπες ή βρεφική τροφή. Προτείνουμε να χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός **5** το μέγ. 1 λεπτό κάθε φορά και στη συνέχεια να το αφήνετε να κρυώνει.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός **5** για την επεξεργασία στέρεων τροφίμων. Αυτό οδηγεί σε ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή!
- Με το χτυπητήρι **10** μπορείτε να κάνετε μαγιονέζα, να χτυπήσετε κρέμα γάλακτος και ασπράδια ή να φτιάξετε επιδόρπιο. Προτείνουμε να χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι **10** το μέγ. 2 λεπτά κάθε φορά και στη συνέχεια να το αφήνετε να κρυώνει.
- Με τον κόφτη που αποτελείται από το μαχαίρι **7**, το μπολ **8** και το κάλυμμα του μπολ **6**, μπορείτε να ψιλοκόψετε και πιο σκληρά τρόφιμα. Προτείνουμε να χρησιμοποιείτε τον κόφτη το μέγ. 1 λεπτό κάθε φορά και στη συνέχεια να τον αφήνετε να κρυώνει.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τον κόφτη για την επεξεργασία υγρών. Αυτό οδηγεί σε ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή!

Συναρμολόγηση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Βάλτε το φινι στην πρίζα μόνο μετά τη συναρμολόγηση.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «καθαρισμός».

Συναρμολόγηση του μίξερ χειρός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Το μαχαίρι είναι εξαιρετικά κοφτερό! Να το μεταχειρίζεστε πάντα με προσοχή.
- Τοποθετήστε το μίξερ χειρός **5** επάνω στο μπλοκ μοτέρ **4**, έτσι ώστε το βέλος να δείχνει στο σύμβολο **6**. Περιστρέψτε το μίξερ χειρός **5**, έως ότου το βέλος στο μπλοκ κινητήρα **4** δείχνει στο σύμβολο **6**.

Συναρμολόγηση του χτυπητηριού

- Τοποθετήστε το χτυπητήρι **10** στη συγκράτηση χτυπητηριού **9**.
- Τοποθετήστε το κατ' αυτόν τον τρόπο συναρμολογημένο χτυπητήρι **10** στο μπλοκ μοτέρ **4** έτσι ώστε το βέλος να δείχνει στο σύμβολο **6**. Περιστρέψτε το μπλοκ μοτέρ **4**, έως ότου το βέλος δείχνει στο σύμβολο **6**.

Συναρμολόγηση του κόφτη

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Το μαχαίρι **7** είναι εξαιρετικά κοφτερό! Να το μεταχειρίζεστε πάντα με προσοχή.
- Τοποθετήστε προσεκτικά το μαχαίρι **7** στη συγκράτηση στο μπολ **8**. Περιστρέψτε τότε λίγο τη λεπίδα **7**, έτσι ώστε να γλιστρήσει στο στήριγμα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Η λεπίδα **7** δεν εδράζεται τότε εντελώς σταθερά στο στήριγμα. Αυτό είναι φυσιολογικό. Η λεπίδα **7** εδράζεται εντελώς σταθερά μόνο όταν τοποθετηθεί το κάλυμμα μπολ **6**.
- Γεμίστε το μπολ **8** με τα τρόφιμα προς κοπή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

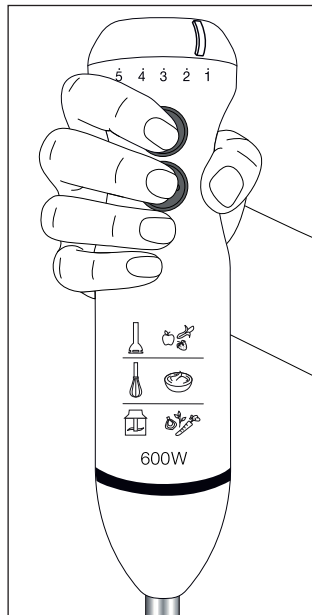
- Γεμίζετε το μπολ **8** πάντα μόνο έως το σύμβολο MAX. Αλλιώς η συσκευή δεν λειτουργεί με τον καλύτερο τρόπο.
- Τοποθετήστε το κάλυμμα του μπολ **6** στο μπολ **8** και περιστρέψτε το σφιχτά. Εδώ πρέπει οι προεξοχές στα άκρα του μπολ **8** να οδηγούνται στη ράγα στο κάλυμμα του μπολ **6**. Προσέξτε ώστε η λεπίδα **7** να κουμπώνει σωστά στο κάλυμμα του μπολ **6**.
- Τοποθετήστε το μπλοκ μοτέρ **4** επάνω στο κάλυμμα του μπολ **6**, έτσι ώστε το βέλος να δείχνει στο σύμβολο **6**. Περιστρέψτε το μπλοκ κινητήρα **4**, έως ότου το βέλος δείχνει στο σύμβολο **7**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν θέλετε να φυλάζετε τρόφιμα μέσα στο μπολ **8**, μπορείτε να απομακρύνετε το πόδι βάση του μπολ **8** και να το χρησιμοποιήσετε ως κάλυμμα. Για αυτό βγάλτε έξω το κάλυμμα του μπολ **6** και το μπλοκ κινητήρα **4** καθώς και εάν απαιτείται το μαχαίρι **7** προσεκτικά. Λασκάρετε το πόδι βάση του μπολ **8** και τοποθετήστε επάνω στο μπολ **8**.

Πώς θα κρατάτε το συσκευή

Για το χειρισμό της συσκευής, κρατήστε την ως ακολούθως:



Χειρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να είναι πολύ καυτά! Το περιεχόμενο που θα εκτοξευθεί προς τα έξω μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

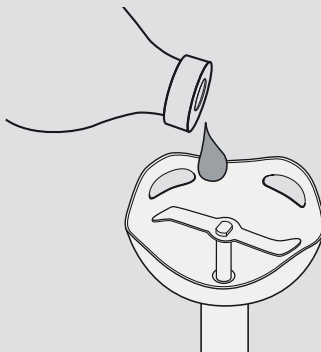
- Εάν θέλετε να χτυπήσετε κρέμα με το χτυπητήρι ⑩, κρατήστε το δοχείο κατά το χτύπημα λοξά. Έτσι η κρέμα σφίγγει γρηγορότερα. Προσέχετε ώστε να μην εκτοξεύεται κρέμα προς τα έξω κατά το χτύπημα. Για το χτύπημα κρέμας ωθήστε τον ρυθμιστή ταχύτητας ① στο „5”.

Εάν έχετε συναρμολογήσει το σετ μίξερ χειρός όπως επιθυμείται:

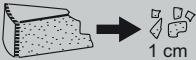
- 1) Εισάγετε το βύσμα στην πρίζα.
- 2) Κρατήστε τον διακόπτη ② πατημένο ώστε να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με κανονική ταχύτητα. Ωθήστε τον ρυθμιστή ταχύτητας ① στην κατεύθυνση „5”, ώστε να αυξήσετε την ταχύτητα. Ωθήστε τον ρυθμιστή ταχύτητας ① στην κατεύθυνση „1”, ώστε να μειώσετε την ταχύτητα.
- 3) Κρατήστε το διακόπτη τούρμπο ③ πατημένο, ώστε να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με υψηλή ταχύτητα. Με πίεση του διακόπτη τούρμπο ③ είναι αμέσως στη διάθεσή σας η μέγιστη ταχύτητα επεξεργασίας.
- 4) Μόλις τελειώσετε με την επεξεργασία των τροφίμων απλά αφήστε το διακόπτη ② που πατήσατε.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ακούτε ασυνήθιστους θορύβους όπως τριξίματα ή παρόμοια, βάλτε λίγο ουδέτερο λάδι μαγειρικής στον άξονα μετάδοσης κίνησης του μίξερ:



Παραδείγματα για την κοπή και το θρυμματισμό διαφόρων τροφίμων με τον κόφτη:

Συστατικά		Μέγ. ποσότητα	Χρόνος επεξεργασίας	Ταχύτητα
Κρεμμύδια		200 γρ.	περ. 20 δευτ.	Βαθμίδα 1 - 3
Μαϊντανός		30 γρ.	περ. 20 δευτ.	Τούρμπο
Σκόρδο		20 σκελίδες	περ. 20 δευτ.	Βαθμίδα 1 - 5
Καρότα		200 γρ.	περ. 15 δευτ.	Βαθμίδα 1 - 5
Φουντούκια/ Αμύγδαλα		200 γρ.	περ. 30 δευτ.	Τούρμπο
Καρύδια		200 γρ.	περ. 25 δευτ.	Βαθμίδα 3 - 4
Παρμεζάνα		250 γρ.	περ. 30 δευτ.	Τούρμπο

Καθαρισμός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Πριν καθαρίσετε το μίξερ χειρός τραβάτε πάντα το φίς από την πρίζα.
- ▶  Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίσετε το μπλοκ κινητήρα **4** κατά τον καθαρισμό σε νερό ή να το κρατήσετε κάτω από ρέον νερό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Κατά τη μεταχείριση του υπερβολικά κοφτερού μαχαιριού **7** υπάρχει κίνδυνος ατυχήματος. Συναρμολογείτε πάλι τον κόφτη μετά τη χρήση και τον καθαρισμό, ώστε να μην τραυματιστείτε από το ενδεχομένως ελεύθερα κείμενο μαχαίρι **7**. Η λεπίδα **7** δεν πρέπει να είναι προσβάσιμη από παιδιά.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Δεν επιτρέπεται να καθαρίζετε τα εξαρτήματα του μίξερ στο πλυντήριο πιάτων, διότι έτσι θα καταστραφούν.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε επιθετικά, χημικά ή τριβικά καθαριστικά μέσα! Αυτά μπορεί να προσβάλλουν ανεπανόρθωτα την επιφάνεια!

- 1) Τραβήξτε το βύσμα δικτύου.
- 2) Καθαρίζετε το σώμα μοτέρ **4** και το συγκρατητήρα για το χτυπητήρι **9** με ένα νωπό πανί.
Εξασφαλίζετε ότι δεν φτάνει νερό στα ανοίγματα του μπλοκ μοτέρ **4**.
Σε σκληρές ακαθαρσίες προσθέτετε λίγο ήπιο απορρυπαντικό στο πανί.
Σκουπίζετε τα υπολείμματα απορρυπαντικού με ένα νωπό πανί.
- 3) Καθαρίστε το μίξερ χειρός **5**, το κάλυμμα μπολ **6**, τα μπολ **8**, το χτυπητήρι **10**, το δοχείο μέτρησης **11**, το κάλυμμα/πόδι βάση του μπολ **8** και την λεπίδα **7** λεπτομερώς σε νερό πλύσης και κατόπιν απομακρύνετε υπολείμματα απορρυπαντικού με καθαρό νερό.
- 4) Στεγνώνετε καλά όλα τα εξαρτήματα με ένα στεγνό πανί και εξασφαλίζετε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή πριν από μια νέα χρήση.

Απόρριψη συσκευής



Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Να τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς. Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.

Υποδείξεις για τη Δήλωση συμμόρφωσης Ε.Κ.

Αυτή η συσκευή αντιστοιχεί αναφορικά με τη συμφωνία με τις βασικές απαιτήσεις και τις άλλες σχετικές προδιαγραφές στην Ευρωπαϊκή Οδηγία για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα 2004/108/EC, στην Οδηγία ErP (Energy Related Product - Συνδεόμενα με την Ενέργεια Προϊόντα) 2009/125/EC, καθώς και στην Οδηγία περί χαμηλής τάσης 2006/95/EC.



Η πλήρης και γνήσια Δήλωση Συμμόρφωσης διατίθεται από τον κατασκευαστή.

Εισαγωγέας

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Εγγύηση

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς.
Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά.
Σε περίπτωση εγγύησης ελάτε σε επικοινωνία με το τμήμα του σέρβις τηλεφωνικά.
Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι ωστόσο για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, σε χρήση βίας και σε παρεμβάσεις οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.
Ο χρόνος εγγύησης δεν επιμηκύνεται μέσω της εγγύησης. Αυτό ισχύει επίσης για εξαρτήματα που έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί.

Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να ανακοινώνονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία, το αργότερο ωστόσο δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς.

Ενδεχόμενες εμφανιζόμενες επισκευές μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, χρεώνονται.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr
IAN 273402

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy
IAN 273402

Τηλεφωνικό κέντρο (Hotline): Δευτέρα έως Παρασκευή, 8:00 – 20:00 (CET)

Συνταγές

Σούπα κρέμα λαχανικών

2 - 4 άτομα

Συστατικά

- 2 - 3 ΚΣ λάδι
- 200 γρ. κρεμμύδι
- 200 γρ. πατάτες (ενδείκνυνται ιδιαίτερα τα είδη που όταν βράζουν έχουν μαλακή υφή)
- 200 γρ. καρότα
- 350 - 400 ml ζωμός λαχανικών (φρέσκος ή στιγμιαίος)
- Αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο
- 5 γρ. μαϊντανός

Προετοιμασία

- 1) Καθαρίζετε τα κρεμμύδια και τα ψιλοκόβετε. Πλένετε τα καρότα, τα καθαρίζετε και τα κόβετε σε φέτες. Καθαρίζετε τις πατάτες, τις πλένετε και τις κόβετε σε κύβους περ. 2 εκ.
- 2) Ζεσταίνετε λάδι σε μια κατσαρόλα, τσιγαρίζετε εκεί τα κρεμμύδια. Προσθέτετε τα καρότα και τις πατάτες και τα τσιγαρίζετε και αυτά. Βάζετε τόσο ζωμό ώστε να καλύπτονται τα λαχανικά καλά και τα αφήνετε όλα να βράσουν για 10-15 λεπτά έως ότου μαλακώσουν. Εάν απαιτείται ρίχνετε ενδιάμεσα ζωμό, στην περίπτωση που δεν καλύπτονται πλέον τα λαχανικά.
- 3) Πλένετε το μαϊντανό, τον στεγνώνετε και απομακρύνετε τα κοτσάνια. Τον κόβετε σε χοντρά κομμάτια και τον βάζετε στη σούπα. Τα πολτοποιείτε όλα με το μίξερ χειρός 5 περίπου για 1 λεπτό. Καρυκεύετε με αλάτι, πιπέρι και τριμμένο μοσχοκάρυδο.

Σούπα κολοκύθας

4 άτομα

Συστατικά

- 1 μεσαίο κρεμμύδι
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 10 - 20 γρ. φρέσκια πιπερόριζα
- 3 ΚΣ λάδι ελαιοκράμβης
- 400 γρ. ψαχνό κολοκύθας (ενδείκνυνται καλύτερα οι κολοκύθες τύπου Hokkaido, διότι η φλούδα μαλακώνει κατά το μαγείρεμα και έτσι δεν χρειάζονται καθάρισμα)
- 250 - 300 ml γάλα ινδικής καρύδας
- 250 - 500 ml ζωμός λαχανικών
- Χυμός ½ πορτοκαλιού
- Λίγο ξηρό λευκό κρασί
- 1 ΚΤ ζάχαρη
- Αλάτι, πιπέρι

Προετοιμασία

- 1) Καθαρίζετε τα κρεμμύδια, τα κόβετε σε κύβους, το ίδιο και το σκόρδο. Καθαρίζετε την πιπερόριζα και την κόβετε σε λεπτούς κύβους. Στη συνέχεια τσιγαρίζετε τα κρεμμύδια και την πιπερόριζα σε καυτό λάδι. Μετά από 2 λεπτά προσθέτετε και το σκόρδο και το τσιγαρίζετε μαζί.
- 2) Καθαρίζετε την κολοκύθα λεπτομερώς κάτω από ζεστό νερό με μια βούρτσα λαχανικών, μετά την κόβετε σε κύβους 2-3 εκ. (Εάν χρησιμοποιείται διαφορετικός τύπος κολοκύθας από τον τύπο Hokkaido, πρέπει επιπρόσθετα να καθαριστεί). Προσθέτετε τους κύβους της κολοκύθας στα κρεμμύδια και στην πιπερόριζα και τσιγαρίζετε μαζί. Προσθέτετε τη μισή ποσότητα γάλα ινδικής καρύδας και τόσο ζωμό ώστε να καλυφθεί καλά η κολοκύθα. Με κλειστό καπάκι βράζετε για περ. 20-25 λεπτά έως ότου μαλακώσει. Αναμειγνύετε όλα αυτά τα υλικά με το μίξερ χειρός ❶ έως ότου γίνει ένα λείο μείγμα. Προσθέτετε τότε γάλα ινδικής καρύδας έως ότου η σούπα αποκτήσει μια σωστή, κρεμώδη υφή.
- 3) Καρυκεύετε τη σούπα με χυμό πορτοκάλι, λευκό κρασί, ζάχαρη, αλάτι και πιπέρι ώστε η σούπα να έχει μια δυνατή αλλά και παράλληλα γλυκιά και ισορροπημένη υπόξινη - αλμυρή γεύση.

Γλυκιά φρουτώδης κρέμα επάλειψης

Συστατικά

- 250 γρ. φράουλες ή άλλα φρούτα (φρέσκα ή κατεψυγμένα)
- 1 πακετάκι (περ. 125 γρ.)
ζάχαρη ζελατινοποίησης που δεν απαιτεί μαγείρεμα
- 1 Πρέζα χυμός λεμονιού
- 1 Μεδούλι λουβιού βανίλιας στη μύτη του μαχαιριού

Προετοιμασία

- 1) Πλύνετε τις φράουλες και τις σκουπίζετε, απομακρύνετε το πράσινο κοτσάνι. Τις αφήνετε να στραγγίσουν καλά για να φύγει το πολύ νερό και για να μην γίνει η κρέμα επάλειψης πολύ υγρή. Κόβετε τις μεγάλες φράουλες σε μικρά κομμάτια.
- 2) Ζυγίζετε 250 γρ. φράουλες και τις βάζετε σε ένα κατάλληλο δοχείο ανάμειξης.
- 3) Προσθέτετε μια πρέζα χυμό λεμόνι.
- 4) Εάν απαιτείται χαράζετε ένα λουβί βανίλιας και το προσθέτετε.
- 5) Προσθέτετε το περιεχόμενο της συσκευασίας ζάχαρης ζελατινοποίησης που δεν απαιτεί μαγείρεμα και αναμειγνύετε καλά με το μίξερ χειρός **5** για 45-60 δευτερόλεπτα. Εάν υπάρχουν ακόμα μεγάλα κομμάτια, αφήνετε τον πολτό να ησυχάσει για 1 λεπτό και στη συνέχεια πολτοποιείτε για άλλα 60 δευτερόλεπτα.
- 6) Μπορείτε να απολαύσετε την κρέμα αμέσως ή να γεμίσετε ένα βάζο και να το κλείσετε αεροστεγώς.

Κρέμα σοκολάτας

Για 4 άτομα

Συστατικά

- 350 γρ. κρέμα γάλακτος
- 200 γρ. μαύρη σοκολάτα (> 60% αναλογία κακάου)
- ½ λουβί βανίλιας (πυρήνας)

Προετοιμασία

- 1) Βράζετε την κρέμα, κόβετε σε κομμάτια τη σοκολάτα και την αφήνετε να λιώσει αργά εκεί μέσα σε χαμηλή φωτιά. Χαράζετε τον πυρήνα από μισό λουβί βανίλιας και ανακατεύετε σε αυτή τη μάζα.
- 2) Αφήνετε στο ψυγείο να κρυώσει και να σφίξει καλά.
- 3) Πριν από το σερβίρισμα ανακατεύετε με το χτυπητήρι 10 έως ότου γίνει κρεμώδης.

Υπόδειξη: Ταιριάζουν μαζί τα φρέσκα φρούτα.

Μαγιονέζα

- 200 ml ουδέτερο φυτικό λάδι π.χ. λάδι ελαιοκράμβης
- 1 Αυγό (κρόκος και ασπράδι)
- 10 γρ. ήπιο ξίδι ή χυμός λεμόνι
- Αλάτι και πιπέρι κατόπιν επιθυμίας

Προετοιμασία

- 1) Βάζετε το αυγό και το χυμό λεμόνι στο δοχείο ανάμειξης, κρατάτε το χτυπητήρι 10 κάθετα στο δοχείο και πατάτε το πλήκτρο τούρμπο 3.
- 2) Προσθέτετε αργά και ομοιόμορφα το λάδι (εντός περ. 1:30 λεπτού), έτσι ώστε να δέσει με τα άλλα συστατικά.
- 3) Τέλος καρυκεύετε κατόπιν επιθυμίας με αλάτι και πιπέρι.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	38
Urheberrecht	38
Bestimmungsgemäße Verwendung	38
Lieferumfang	39
Entsorgung der Verpackung	39
Gerätebeschreibung/Zubehör	40
Technische Daten	40
Sicherheitshinweise	41
Verwendung	43
Zusammenbauen	43
Den Stabmixer zusammenbauen	44
Den Schneebeser zusammenbauen	44
Den Zerkleinerer zusammenbauen	44
Gerät halten	45
Bedienen	46
Reinigen	48
Gerät entsorgen	49
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung	49
Importeur	49
Garantie	50
Service	50
Rezepte	51
Gemüse-Cremesuppe	51
Kürbissuppe	52
Süßer Fruchtaufstrich	53
Schoko-Creme	54
Mayonnaise	54

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.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

- ▶ Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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



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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

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

Abbildung B (Zerkleinerer):

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

Abbildung C (Schneebeesen):

- ❾ Schneebeesen-Halter
- ❿ Schneebeesen

Abbildung D (Zubehör):

- ⓫ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II 
Fassungsvermögen:	
Messbecher	700 ml
Max. Einfüllmenge Flüssigkeiten	300 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

Den Schneebeesen nach 2 Minuten Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEFAHR

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse 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.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz,...
 - wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
 - wenn Sie das Gerät reinigen,
 - wenn Sie es zusammenbauen oder auseinander nehmen.
- ▶ 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.

Verwendung

HINWEIS

- ▶ Mit dem Messbecher **11** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher **11** herauslaufen.
- ▶ Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher **11** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß des Messbechers **11** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher **11** verschlossen ist.
- Mit dem Stabmixer **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten. Wir empfehlen den Stabmixer **5** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Stabmixer **5** nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!
- Mit dem Schneebesen **10** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen **10** max. 2 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.
- Mit dem Zerkleinerer, bestehend aus Messer **7**, Schüssel **8** und Schüssel-Deckel **6**, können Sie auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Zerkleinerer max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Den Stabmixer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Setzen Sie den Stabmixer **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Stabmixer **5**, bis der Pfeil am Motorblock **4** auf das Symbol **7** weist.

Den Schneebesen zusammenbauen

- Setzen Sie den Schneebesen **10** in den Schneebesen-Halter **9**.
- Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen **10** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil auf das Symbol **7** weist.

Den Zerkleinerer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

HINWEIS

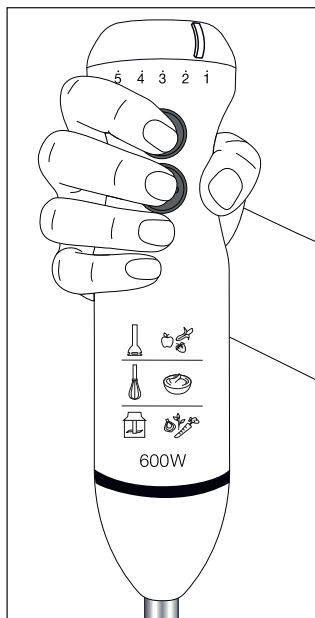
- Befüllen Sie die Schüssel **8** immer nur bis zur MAX-Markierung. Ansonsten funktioniert das Gerät nicht optimal.
- Setzen Sie den Schüssel-Deckel **6** auf die Schüssel **8** und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel **8** in die Schiene am Schüssel-Deckel **6** geführt werden. Achten Sie darauf, dass das Messer **7** korrekt in den Schüssel-Deckel **6** greift.
- Setzen Sie den Motorblock **4** auf den Schüssel-Deckel **6**, so dass der Pfeil auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil auf das Symbol  weist.

HINWEIS

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

Gerät halten

Um das Gerät zu bedienen, halten Sie es bitte folgendermaßen:



Bedienen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

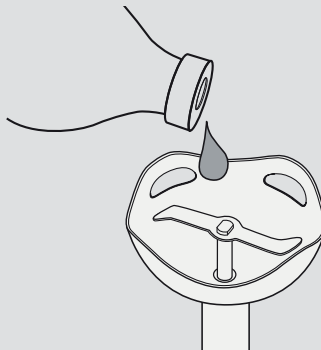
- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen **10** schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Schieben Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler **1** auf „5“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie den Schalter **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „5“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „1“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 3) Halten Sie den Turbo-Schalter **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turbo-Schalters **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter **2** los.

HINWEIS

- Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen oder ähnlichem, kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Stabmixers:



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

Zutaten		max. Menge	Verarbeitungszeit	Geschwindigkeit
Zwiebeln		200 g	ca. 20 Sek.	Stufe 1 - 3
Petersilie		30 g	ca. 20 Sek.	Turbo
Knoblauch		20 Zehen	ca. 20 Sek.	Stufe 1 - 5
Möhren		200 g	ca. 15 Sek.	Stufe 1 - 5
Haselnüsse/ Mandeln		200 g	ca. 30 Sek.	Turbo
Walnüsse		200 g	ca. 25 Sek.	Stufe 3 - 4
Parmesan		250 g	ca. 30 Sek.	Turbo

Reinigen

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Sie dürfen die Teile des Stabmixer-Sets nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernde Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

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

Gerät entsorgen



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

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

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Importeur

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

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. 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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 273402

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 273402

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 273402

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Rezepte

Gemüse-Cremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 - 20 g frischer Ingwer
- 3 EL Rapsöl
- 400 g Kürbisfleisch (am besten eignet sich Hokkaido-Kürbis, 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 würfeln, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2-3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20-25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Stabmixer **5** glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

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

Schoko-Creme

Für 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen 10 senkrecht in den Becher halten und den Turbo-Schalter 3 drücken.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1:30 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen:

11 / 2015 · Ident.-No.: SSMS600C3-102015-1

IAN 273402