

# SILVERCREST®



## BATIDORA DE BRAZO CON ACCESORIOS SET FRULLATORE A IMMERSIONE SSMS 600 E5

(ES)

### BATIDORA DE BRAZO CON ACCESORIOS

Instrucciones de uso

(IT) (MT)

### SET FRULLATORE A IMMERSIONE

Istruzioni per l'uso

(PT)

### CONJUNTO DE VARINHA MÁGICA

Manual de instruções

(GB) (MT)

### HAND BLENDER SET

Operating instructions

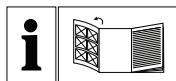
(DE) (AT) (CH)

### STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

IAN 389887\_2201

(ES) (IT) (PT)



ES

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

---

IT MT

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

---

PT

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

---

GB MT

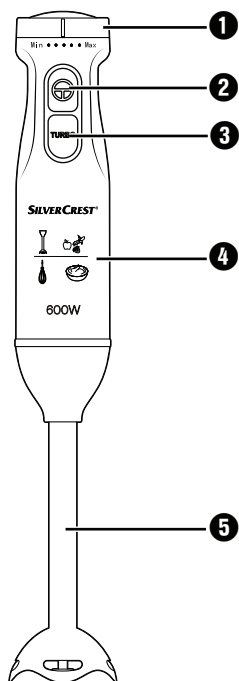
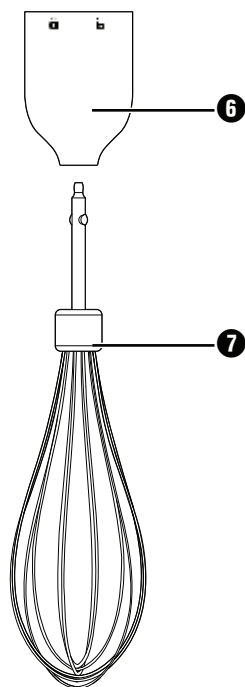
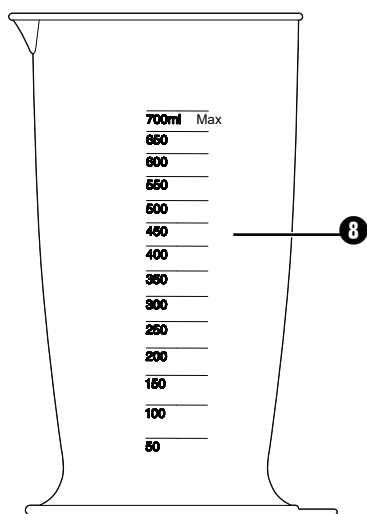
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

---

DE AT CH

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

|          |                        |        |    |
|----------|------------------------|--------|----|
| ES       | Instrucciones de uso   | Página | 1  |
| IT/MT    | Istruzioni per l'uso   | Pagina | 17 |
| PT       | Manual de instruções   | Página | 33 |
| GB/MT    | Operating instructions | Page   | 49 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung    | Seite  | 65 |

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

# Índice

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Introducción.....</b>                         | <b>2</b>  |
| <b>Uso previsto .....</b>                        | <b>2</b>  |
| <b>Volumen de suministro.....</b>                | <b>3</b>  |
| Desecho del embalaje.....                        | 3         |
| <b>Descripción del aparato/accesorios .....</b>  | <b>4</b>  |
| <b>Características técnicas.....</b>             | <b>4</b>  |
| <b>Indicaciones de seguridad .....</b>           | <b>5</b>  |
| <b>Utilización .....</b>                         | <b>7</b>  |
| <b>Montaje .....</b>                             | <b>7</b>  |
| Montaje de la batidora de mano .....             | 8         |
| Montaje de las varillas de montar.....           | 8         |
| <b>Manejo.....</b>                               | <b>8</b>  |
| Tabla de tiempos de procesamiento .....          | 9         |
| <b>Limpieza .....</b>                            | <b>10</b> |
| <b>Desecho del aparato .....</b>                 | <b>10</b> |
| <b>Garantía de Kompernass Handels GmbH .....</b> | <b>11</b> |
| Asistencia técnica .....                         | 12        |
| Importador.....                                  | 12        |
| <b>Recetas.....</b>                              | <b>13</b> |
| Puré de verduras .....                           | 13        |
| Crema de calabaza .....                          | 14        |
| Mermelada rápida de fruta fresca .....           | 15        |
| Crema de chocolate .....                         | 15        |
| Mayonesa .....                                   | 16        |

## 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.

## 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.

### ¡ADVERTENCIA!

#### **¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!**

Este aparato puede ser una fuente de peligros si se utiliza de forma contraria al uso previsto o para una finalidad diferente.

- Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto.
- Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

### **INDICACIÓN**

- Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños causados por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de recambios no homologados. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

## Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Batidora de brazo con accesorios
- Vaso medidor con tapa/base combinada
- Varillas de montar
- 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 "Limpieza".

### INDICACIÓN

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

## Desecho del embalaje

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



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables..

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

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

### INDICACIÓN

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

## Descripción del aparato/accesorios

Figura A (batidora de mano):

- ❶ Regulador de velocidad
- ❷ Botón  (velocidad normal)
- ❸ Botón Turbo (velocidad rápida)
- ❹ Bloque motor
- ❺ Batidora de mano

Figura B (varillas de montar):

- ❻ Soporte de las varillas de montar
- ❼ Varillas de montar

Figura C (accesorios):

- ❽ Vaso medidor con tapa/base combinada

## Características técnicas

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

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| Vaso medidor ❽                           |        |
| Capacidad                                | 900 ml |
| Volumen útil de procesamiento (líquidos) | 300 ml |
| Volumen útil de medición (escala)        | 700 ml |

Duración de funcionamiento recomendada:

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

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

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

## Indicaciones de seguridad

### PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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



## PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA



No sumerja nunca el bloque motor de la batidora en líquidos y evite que penetren líquidos en el interior de la carcasa del bloque motor.

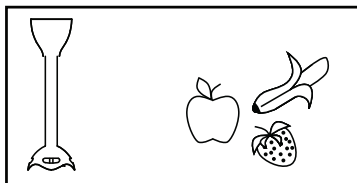
## ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica en los siguientes casos:
  - Si deja el aparato desatendido.
  - Cuando limpie el aparato.
  - Cuando monte o desmonte el aparato.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ▶ ¡Las cuchillas están muy afiladas! Proceda siempre con precaución.
- ▶ Existe riesgo de lesiones por la manipulación de cuchillas extremadamente afiladas.
- ▶ Limpie cuidadosamente el aparato. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- ▶ El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.

## Utilización

### INDICACIÓN

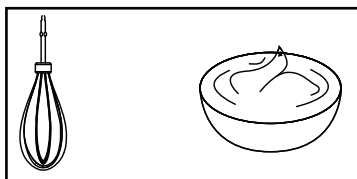
- ▶ Con el vaso medidor **8** puede medir hasta 700 ml de líquido. Llene una cantidad máxima de 300 ml para el procesamiento, ya que, de lo contrario, el líquido puede salirse del vaso medidor **8**.
- ▶ Si desea conservar líquidos/alimentos en el vaso medidor **8**, puede retirar la base del vaso medidor **8** y usarla como tapa. Asegúrese de que la boca del vaso medidor **8** quede cerrada.



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

### ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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



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

## Montaje

### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

### INDICACIÓN

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

## Montaje de la batidora de mano

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

► ¡La cuchilla está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.

- Coloque la batidora de mano **5** sobre el bloque motor **4** de forma que la flecha señale hacia el símbolo . Gire la batidora de mano **5** hasta que la flecha del bloque motor **4** señale hacia el símbolo .

## Montaje de las varillas de montar

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

## Manejo

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

### INDICACIÓN

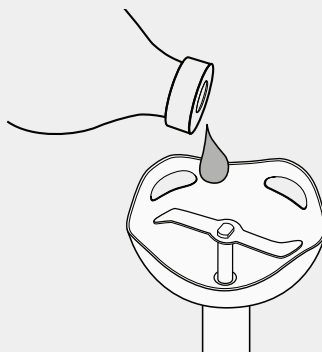
- Si desea montar nata con las varillas de montar **7**, mantenga el vaso en posición inclinada mientras bate. Así la nata se monta antes. Asegúrese de que la nata no salpique ni se salga mientras la bate. Para montar la nata, gire el regulador de velocidad **1** hasta la marca "Max".

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

- 1) Conecte el enchufe en la toma eléctrica.
- 2) Mantenga pulsado el botón  **2** para procesar los alimentos con una velocidad normal. Gire el regulador de velocidad **1** hacia la marca "Max" para aumentar la velocidad. Gire el regulador de velocidad **1** hacia la marca "Min" para reducir la velocidad.
- 3) Mantenga pulsado el botón Turbo **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 apretado  **2/3**.

## 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 ❸:



## Tabla de tiempos de procesamiento

La siguiente tabla es orientativa. Utilice los tiempos de procesamiento recomendados como guía para no sobrecalentar el aparato. Si no está satisfecho con el nivel de procesamiento de los ingredientes después del tiempo recomendado, espere a que el motor se enfríe antes de seguir utilizando el aparato. Recomendamos dejar enfriar la batidora de mano ❸ durante unos 2 minutos después de 1 minuto de funcionamiento y las varillas de montar ❷ durante unos 6 minutos después de 3 minutos de funcionamiento.

| VASO                                                                                | INGREDIENTE                      | CANTIDAD RECOMENDADA | VELOCIDAD                                                                                              | TIEMPO  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|  | Fruta, verdura                   | 100-200 g            | <br>Min ..... Max 1 | 30-60 s |
|                                                                                     | Comida para bebés, purés, salsas | 100-400 ml           | <br>Min ..... Max 1 | 60 s    |
|                                                                                     | Batidos, bebidas lácteas         | 100-1000 ml          | <br>Min ..... Max 1 | 60 s    |
|  | Crema                            | 250 ml               | <b>TURBO</b>                                                                                           | 70-90 s |
|                                                                                     | Claras batidas al punto de nieve | 4 huevos             | <b>TURBO</b>                                                                                           | 120 s   |

<sup>1</sup> Ajuste la velocidad según la consistencia deseada.

## Limpieza

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

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



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

### INDICACIÓN



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

### ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

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

## Desecho del aparato



**No deseche nunca el aparato con la basura doméstica.**

**Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.**

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



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

## **Garantía de Kompernass Handels GmbH**

Estimado cliente:

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

### **Condiciones de la garantía**

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

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

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

### **Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios**

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

### **Alcance de la garantía**

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

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, baterías 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 advierte 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) 389887\_2201 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](http://www.lidl-service.com), podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 389887\_2201.

## Asistencia técnica

ES

### Servicio España

Tel.: 900 984 989

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

IAN 389887\_2201

## Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

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

## Recetas

### Puré de verduras

Para 2-4 personas

#### Ingredientes

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

#### Preparación

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



## Crema de calabaza

Para 4 personas

### Ingredientes

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

### Preparación

- 1) Pele las cebollas y píquelas; 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. Bátilo todo con la batidora de mano **5** hasta que quede una crema fina. Para ello, añada tanta leche de coco como sea necesaria para que el puré alcance la consistencia ligera y cremosa adecuada.
- 3) Condimente el puré con zumo de naranja, vino blanco, azúcar, sal y pimienta para que el puré tenga un sabor entre picante y dulce con un punto equilibrado de amargo y salado.

## Mermelada rápida de fruta fresca

### Ingredientes

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

### Preparación

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

## Crema de chocolate

Para 4 personas

### Ingredientes

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

### Preparación

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

Consejo: queda muy rica servida con frutas frescas.

## Mayonesa

### Ingredientes

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

### Preparación

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

# Indice

|                                               |           |
|-----------------------------------------------|-----------|
| <b>Introduzione</b>                           | <b>18</b> |
| <b>Uso conforme</b>                           | <b>18</b> |
| <b>Volume della fornitura</b>                 | <b>19</b> |
| Smaltimento della confezione                  | 19        |
| <b>Descrizione dell'apparecchio/Accessori</b> | <b>20</b> |
| <b>Dati tecnici</b>                           | <b>20</b> |
| <b>Indicazioni di sicurezza</b>               | <b>21</b> |
| <b>Uso</b>                                    | <b>23</b> |
| <b>Montaggio</b>                              | <b>23</b> |
| Montaggio del frullatore                      | 24        |
| Montaggio della frusta                        | 24        |
| <b>Uso</b>                                    | <b>24</b> |
| Tabella dei tempi di lavorazione              | 25        |
| <b>Pulizia</b>                                | <b>26</b> |
| <b>Smaltimento dell'apparecchio</b>           | <b>26</b> |
| <b>Garanzia della Kompernass Handels GmbH</b> | <b>27</b> |
| Assistenza                                    | 28        |
| Importatore                                   | 28        |
| <b>Ricette</b>                                | <b>29</b> |
| Minestra cremosa di verdure                   | 29        |
| Minestra di zucca                             | 30        |
| Composta di frutta                            | 31        |
| Crema al cioccolato                           | 32        |
| Maionese                                      | 32        |

## 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.

## 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.

### **AVVISO**

#### **Pericolo derivante da uso non conforme!**

In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alla sua destinazione.
- Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

### **AVVERTENZA**

- Si esclude qualsiasi rivendicazione per i danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o impiego di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

## Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Set frullatore a immersione
  - Misurino con coperchio/base
  - Frusta
  - Istruzioni per l'uso
- 1) Prelevare tutte le componenti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni dalla confezione.
  - 2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.
  - 3) Pulire tutte le componenti dell'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia".

### AVVERTENZA

- 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 **Assistenza**)

## Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento e pertanto sono riciclabili.



I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I 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.

### AVVERTENZA

- Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale, per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

## Descrizione dell'apparecchio/Accessori

Figura A (frullatore a immersione):

- ❶ Regolatore di velocità
- ❷ Interruttore  (velocità normale)
- ❸ Interruttore turbo (velocità superiore)
- ❹ Corpo motore
- ❺ Mixer a immersione

Figura B (frusta):

- ❻ Supporto per frusta
- ❼ Frusta

Figura C (accessori):

- ❽ Misurino (con coperchio combinato/base)

## Dati tecnici

|                                                                                   |                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tensione di rete                                                                  | 220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 - 60 Hz                                                             |
| Tensione nominale                                                                 | 600 W                                                                                                      |
| Classe di protezione                                                              | II /  (isolamento doppio) |
|  | Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti all'uso alimentare.   |

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| Misurino ❽                                        |        |
| Capienza                                          | 900 ml |
| Volume utile per la lavorazione (liquidi)         | 300 ml |
| Volume utile per la misurazione (scala graduata): | 700 ml |

Consigliamo i seguenti tempi di funzionamento:

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

Dopo 3 minuti di funzionamento, lasciar raffreddare la frusta ❼ per circa 6 minuti.

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

## Indicazioni di sicurezza

### **PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA**

- ▶ 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.



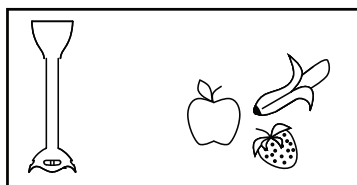
**⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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!
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio vi è pericolo di lesioni.

## Uso

### AVVERTENZA

- Con il misurino **8** 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 **8**.
- Per conservare cibi solidi o liquidi nel misurino **8**, togliere la base del misurino **8** e impiegarla come coperchio. Assicurarsi che il beccuccio del misurino **8** sia chiuso.



Con il mixer a immersione **5** si possono preparare pinzimoni, salse, minestre e pappe per neonati nonché frullare la frutta. Consigliamo di far funzionare il mixer ad asta **5** per max. 1 minuto per volta e quindi lasciarlo raffreddare.

### ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare il mixer **5** per la lavorazione di alimenti solidi. Ciò crea danni irreparabili all'apparecchio!



Con la frusta **7** si può ottenere maionese, montare panna o albumi o preparare dessert. Consigliamo di far funzionare la frusta **7** per max. 3 minuti per volta e quindi lasciarla raffreddare.

## Montaggio

### ⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

### AVVERTENZA

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

## Montaggio del frullatore

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

► Il coltello è estremamente affilato! Agire sempre con cautela.

- Inserire il mixer a immersione **5** sul corpo motore **4**, in modo che la freccia punti sul simbolo . Ruotare il mixer a immersione **5** fino a quando la freccia sul blocco motore **4** non punterà verso il simbolo .

## Montaggio della frusta

- Inserire la frusta **7** nel suo supporto **6** fino a quando non si innesta in posizione.
- Collocare la frusta **7** così composto sul corpo motore **4** in modo che la freccia indichi il simbolo . Ruotare il corpo motore **4** in modo che la freccia indichi il simbolo .

## Uso

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

► Gli alimenti non devono essere troppo caldi! In caso di schizzi, si potrebbero riportare ustioni.

### **AVVERTENZA**

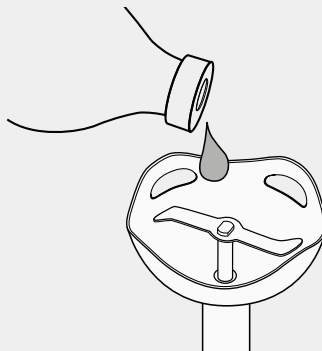
► Se si desidera montare la panna con la frusta **7**, durante il procedimento tenere il contenitore in posizione obliqua. In tal modo la panna si monterà più rapidamente. Fare attenzione a non far schizzare la panna fuori dal contenitore durante il procedimento. Per montare la panna, spingere il regolatore di velocità **1** su "Max".

Dopo aver montato il set di mixer ad asta come desiderato:

- 1) Inserire la spina di rete nella presa elettrica.
- 2) Tenere premuto l'interruttore  **2** per elaborare gli alimenti a velocità normale. Spingere il regolatore di velocità **1** in direzione "Max" per aumentare la velocità. Spingere il regolatore di velocità **1** in direzione "Min" per diminuire la velocità.
- 3) Tenere premuto l'interruttore Turbo **3** per elaborare gli alimenti a velocità superiore. Premendo l'interruttore Turbo **3** si ha immediatamente a disposizione la massima velocità di lavorazione.
- 4) Una volta ultimata la lavorazione degli alimenti, basta rilasciare l'interruttore  **2/3** che è stato tenuto premuto.

## AVVERTENZA

- Se durante il funzionamento si dovessero verificare rumori insoliti, come stridio o simile, applicare un po' di olio alimentare neutro all'albero motore del mixer a immersione ❸:



## Tabella dei tempi di lavorazione

La tabella che segue funge da orientamento. Orientarsi in base ai tempi di lavorazione consigliati per non surriscaldare l'apparecchio. Se al termine del tempo di lavorazione consigliato non si è ancora soddisfatti del grado di lavorazione degli ingredienti, attendere che il motore si sia raffreddato prima di usare di nuovo l'apparecchio. Consigliamo di lasciar raffreddare il mixer a immersione ❸ per circa 2 minuti dopo 1 minuto di funzionamento e la frusta ❶ per circa 6 minuti dopo 3 minuti di funzionamento.

| FRULLATORE | INGREDIENTE                           | QUANTITÀ CONSIGLIATA | VELOCITÀ        | TEMPO      |
|------------|---------------------------------------|----------------------|-----------------|------------|
|            | Frutta, verdura                       | 100-200 g            | Min ..... Max 1 | 30-60 sec. |
|            | Alimenti per bambini, minestre, salse | 100-400 ml           | Min ..... Max 1 | 60 sec.    |
|            | Frappé, bevande a base di latte       | 100-1000 ml          | Min ..... Max 1 | 60 sec.    |
|            | Crema                                 | 250 ml               | <b>TURBO</b>    | 70-90 sec. |
|            | Albumi montati a neve                 | 4 uova               | <b>TURBO</b>    | 120 sec.   |

<sup>1</sup> Impostare la velocità in base alla consistenza desiderata.

## Pulizia

### **AVVISO! 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**



Il misurino **8** e la frusta **7** sono adatti alla 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 blocco motore **4** e lo sbattiuova **6** 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**, la frusta **7** e il misurino con coperchio combinato/base **8** in 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.

## Smaltimento dell'apparecchio



**Non smaltire assolutamente l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/EU.**

Smaltire l'apparecchio tramite un'azienda di smaltimento autorizzata o l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

## **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, batterie, 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) 389887\_2201 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 389887\_2201 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

## Assistenza

**IT Assistenza Italia**  
Tel.: 02 36003201  
E-Mail: [kompennass@lidl.it](mailto:kompennass@lidl.it)

**MT Service Malta**  
Tel.: 80062230  
E-Mail: [kompennass@lidl.com.mt](mailto:kompennass@lidl.com.mt)

IAN 389887\_2201

## 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.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Ricette

### 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. 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.



## 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 tritarle, 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.

## Composta di frutta

### Ingredienti

- 250 g di fragole o altra frutta (fresca o surgelata)
- 1 pacchetto (ca. 125 g) di zucchero gelificante istantaneo (nessuna necessità di cottura)
- 1 spruzzo di succo di limone
- 1 punta di coltello di polpa di baccello di vaniglia

### Preparazione

- 1) Lavare e pulire le fragole, rimuovendo i piccioli. Fare sgocciolare bene in un colino, al fine di eliminare l'acqua in eccesso e impedire che la composta divenga troppo liquida. Tagliare le fragole più grosse a pezzetti.
- 2) Pesare 250 g di fragole e collocarle in un recipiente per frullati adatto.
- 3) Aggiungere uno spruzzo di succo di limone.
- 4) In caso di necessità, grattare un po' di polpa di baccello di vaniglia e aggiungerla.
- 5) Versare il pacchetto di zucchero gelificante istantaneo e mescolare accuratamente con il mixer a immersione **5** per 45 - 60 secondi. Se fossero presenti ancora grossi pezzi di frutta, fare riposare il tutto per 2 minutos e quindi ridurre il resto in purea per 60 secondi.
- 6) Consumare subito oppure versare la composta in un barattolo di vetro con coperchio e chiuderlo.

## Crema al cioccolato

Per 4 persone

### Ingredienti

- 350 g di panna da montare
- 200 g di cioccolato amaro (> 60% di cacao)
- ½ baccello di vaniglia (polpa)

### Preparazione

- 1) Mettere la panna sul fuoco, sbriciolare il cioccolato e farvelo sciogliere dentro a fiamma bassa. Grattare la polpa di mezzo baccello di vaniglia e aggiungerla al liquido.
- 2) Mettere a refrigerare in frigorifero fino ad avvenuta solidificazione.
- 3) Prima di servire, lavorare la crema con la frusta 7 fino a ottenere una consistenza cremosa.

Suggerimento: aggiungere frutta fresca.

## Maionese

### Ingredienti

- 200 ml di olio vegetale neutro, ad es. olio di colza
- 1 tuorlo
- 5 g di aceto dal sapore delicato o succo di limone
- Sale e pepe a piacere

### Preparazione

- 1) Versare il tuorlo e il succo di limone nel bicchiere da mixer, sostenere la frusta 7 verticalmente nel bicchiere e premere l'interruttore turbo 9.
- 2) Versare l'olio lentamente a filo sottile, in modo uniforme (distribuendo la quantità in un periodo di tempo pari a circa 1 minuti), in modo che l'olio possa legarsi agli altri ingredienti.
- 3) Insaporire infine con sale e pepe, in base ai propri gusti.

## Índice

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>Introdução</b> .....                           | <b>34</b> |
| <b>Utilização correcta</b> .....                  | <b>34</b> |
| <b>Volume de fornecimento</b> .....               | <b>35</b> |
| Eliminação da embalagem .....                     | 35        |
| <b>Descrição do aparelho/dos acessórios</b> ..... | <b>36</b> |
| <b>Dados técnicos</b> .....                       | <b>36</b> |
| <b>Indicações de segurança</b> .....              | <b>37</b> |
| <b>Utilização</b> .....                           | <b>39</b> |
| <b>Montagem</b> .....                             | <b>39</b> |
| Montar a varinha mágica .....                     | 40        |
| Montar o batedor de claras .....                  | 40        |
| <b>Utilização</b> .....                           | <b>40</b> |
| Tabela de tempos de preparação .....              | 41        |
| <b>Limpeza</b> .....                              | <b>42</b> |
| <b>Eliminar o aparelho</b> .....                  | <b>42</b> |
| <b>Garantia da Kompernass Handels GmbH</b> .....  | <b>43</b> |
| Assistência Técnica .....                         | 44        |
| Importador .....                                  | 44        |
| <b>Receitas</b> .....                             | <b>45</b> |
| Creme de legumes .....                            | 45        |
| Sopa de abóbora .....                             | 46        |
| Compota doce de frutos .....                      | 47        |
| Creme de chocolate .....                          | 48        |
| Maionese .....                                    | 48        |

## Introdução

Parabéns pela compra do seu aparelho novo.

Decidiu-se, assim, por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é constituinte deste produto. Este contém indicações importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes da utilização do produto, familiariza-se com todas as indicações de utilização e de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao entregar o aparelho a terceiros entregue todos os documentos.

## Utilização correcta

O conjunto de varinha mágica foi concebido exclusivamente para o processamento de alimentos em pequenas quantidades. Destina-se apenas ao uso doméstico e privado. O conjunto de varinha mágica não está previsto para uma utilização comercial.

### **AVISO!**

#### **Perigo devido a uma utilização incorrecta!**

Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorrecta e/ou não adequada do aparelho.

- ▶ O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- ▶ Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

### **NOTA**

- ▶ Está excluído qualquer tipo de reclamações devido a danos causados por uma utilização incorrecta, reparações incorrectas, alterações efectuadas sem permissão ou utilização de peças de reposição não autorizadas. O proprietário do aparelho deverá assumir a responsabilidade pelo aparelho.

## Volume de fornecimento

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

- Conjunto de varinha mágica
- Copo de medição com tampa/suporte
- Batedor de claras
- Manual de instruções

- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da embalagem.
- 2) Retire todo o material de embalagem.
- 3) Limpe todas as peças do aparelho como descrito no capítulo "Limpeza".

### NOTA

- ▶ Verifique o fornecimento quanto à sua integridade e danos visíveis.
- ▶ Caso o material fornecido esteja incompleto ou danificado devido a embalagem insuficiente ou ao transporte, entre em contacto com a linha directa de assistência (ver capítulo **Assistência Técnica**).

## Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais da embalagem são seleccionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.

Os materiais de embalagem são seleccionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

### NOTA

- ▶ Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho correctamente em caso de devolução ou semelhante.



## Descrição do aparelho/dos acessórios

Figura A (varinha mágica):

- ❶ Regulad velocidade
- ❷ Interruptor  (velocidade normal)
- ❸ Interruptor turbo (velocidade rápida)
- ❹ Bloco do motor
- ❺ Varinha mágica

Figura B (batedor de claras):

- ❻ Suporte do batedor de claras
- ❼ Batedor de claras

Figura C (acessórios):

- ❽ Copo de medição (com tampa/base combinada)

## Dados técnicos

|                                                                                   |                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tensão de alimentação                                                             | 220-240 V ~ (corrente alternada), 50-60 Hz                                                                                 |
| Potência nominal                                                                  | 600 W                                                                                                                      |
| Classe de proteção                                                                | II /  (isolamento duplo)                  |
|  | Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares. |

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| Copo de medição ❽                         |        |
| Capacidade                                | 900 ml |
| Volume útil para processamento (líquidos) | 300 ml |
| Volume útil para medição (escala):        | 700 ml |

Recomendamos os seguintes períodos de funcionamento:

Após 1 minuto de funcionamento, deixe a varinha mágica ❺ arrefecer durante aprox. 2 minutos.

Após 3 minutos de funcionamento, deixe o batedor de claras ❼ arrefecer durante aprox. 6 minutos.

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

## Indicações de segurança

### PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada, com uma tensão de alimentação de 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz an.
- ▶ 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.
- ▶ Caso a estrutura do aparelho entre em contacto com algum líquido, tire imediatamente a ficha de alimentação do aparelho para fora da tomada e solicite a respetiva reparação por técnicos especializados qualificados.
- ▶ Retire o cabo de alimentação da tomada sempre pela ficha, não puxe pelo cabo.
- ▶ Não dobre nem esmague o cabo de alimentação e coloque-o de modo a 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 de crianças.
- ▶ A caixa do bloco do motor da varinha mágica não pode ser aberta. Caso contrário, a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se.



**⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO**

Nunca mergulhe o bloco do motor da varinha mágica em líquidos nem permita a infiltração de líquidos na caixa do bloco do motor.

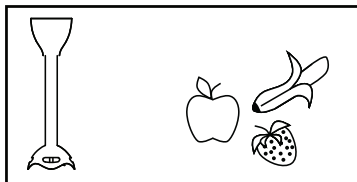
**⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- ▶ Desligue sempre o aparelho da rede elétrica, ...
  - quando o aparelho estiver sem vigilância,
  - quando limpar o aparelho,
  - ao montar ou ao desmontar o aparelho.
- ▶ 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 de crianças.
- ▶ As lâminas são extremamente afiadas! Proceda sempre com cuidado.
- ▶ Perigo de ferimentos ao manusear as lâminas extremamente afiadas.
- ▶ Limpe o aparelho com muito cuidado. As lâminas são extremamente afiadas!
- ▶ Desligue sempre o aparelho da tomada em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- ▶ Perigo de ferimentos em caso de uso indevido do aparelho.

## Utilização

### NOTA

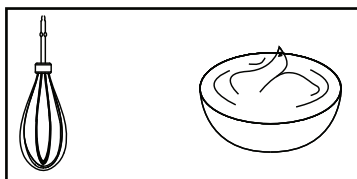
- ▶ Com o copo de medição **8** pode medir líquidos até 700 ml. Para preparação deve encher, no máximo, 300 ml, caso contrário o líquido do copo de medição **8** pode verter.
- ▶ Caso pretenda guardar líquidos/alimentos no copo de medição **8**, pode retirar o suporte do copo de medição **8** e utilizá-lo como uma tampa. Certifique-se de que também o escoamento do copo de medição **8** está fechado.



Com a varinha mágica **5** pode preparar dips, molhos, sopas e alimentação para bebé ou triturar frutas moles. Recomendamos que utilize a varinha mágica **5** durante, no máx., 1 minuto e, de seguida, a deixe arrefecer.

### ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize a varinha mágica **5** para o processamento de alimentos sólidos. Isto provoca danos irreparáveis no aparelho!



Com o batedor de claras **7** pode preparar maionese, bater natas e claras ou misturar sobremesas. Recomendamos que utilize o batedor de claras **7** durante, no máx., 2 minutos e, de seguida, o deixe arrefecer.

## Montagem

### ⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Introduza a ficha de rede na tomada apenas depois da montagem.

### NOTA

- ▶ Antes da primeira colocação em funcionamento, limpe todas as peças como descrito no capítulo "Limpeza".

## Montar a varinha mágica

### **AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

► A lâmina é extremamente afiada! Proceda sempre com cuidado.

- Coloque a varinha mágica **5** sobre o bloco do motor **4**, de modo que a seta aponte para o símbolo . Rode a varinha mágica **5**, até que a seta no bloco do motor **4** fique voltada para o símbolo .

## Montar o batedor de claras

- Pressione o batedor de claras **7** no suporte do batedor de claras **6**, até ficar devidamente encaixado.
- Coloque o batedor de varas montado **7** no bloco do motor **4**, de forma que a seta aponte para o símbolo . Rode o bloco do motor **4** até a seta apontar para o símbolo .

## Utilização

### **AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

► Os alimentos não podem estar muito quentes! Um conteúdo que provoca salpicos pode provocar queimaduras.

### **NOTA**

► Caso pretenda bater natas com o batedor de claras **7**, mantenha o recipiente inclinado durante o processo. Desta forma as natas ficam mais rapidamente firmes. Tenha cuidado para que as natas não salpiquem ao bater. Para bater natas, desloque o regulador de velocidade **1** para "Max".

Se tiver montado o conjunto de varinha mágica conforme pretendido:

- 1) Encaixe a ficha de rede na tomada.
- 2) Mantenha o interruptor  **2** premido para processar os alimentos à velocidade normal. Desloque o regulador de velocidade **1** em direcção à posição "Max" para aumentar a velocidade. Desloque o regulador de velocidade **1** em direcção à posição "Min" para reduzir a velocidade.
- 3) Mantenha o interruptor turbo **3** premido para processar os alimentos a uma velocidade elevada. Ao premir o interruptor turbo **3**, é-lhe disponibilizada de imediato a velocidade máxima de processamento.
- 4) Quando terminar o processamento dos alimentos, basta soltar o interruptor  **2/3**.

NOTA

- Se, durante o funcionamento, surgirem ruídos anormais, como chiar ou semelhante, aplique um pouco de óleo alimentar neutro no eixo de acionamento da varinha mágica ❸:

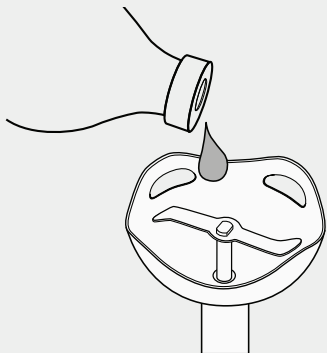


Tabela de tempos de preparação

A tabela que se segue serve como referência. Oriente-se pelos tempos de preparação recomendados, para não provocar um sobreaquecimento no aparelho. Se decorrido o tempo recomendado os ingredientes ainda não estiverem processados ao seu gosto, aguarde até o motor ter arrefecido, antes de voltar a utilizar o aparelho. Recomendamos que, após 1 minuto de funcionamento deixe a varinha mágica ❸ arrefecer durante aprox. 2 minutos e que após 3 minutos de funcionamento deixe o batedor de claras ❷ arrefecer durante aprox. 6 minutos.

| ACESSÓRIO MISTURADOR                                                                | INGREDIENTE                   | QUANTIDADE RECOMENDADA | VELOCIDADE                                                                                             | TEMPO   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|  | Fruta, legumes                | 100-200 g              | <br>Min ..... Max 1 | 30-60 s |
|                                                                                     | Comida de bebé, sopas, molhos | 100-400 ml             | <br>Min ..... Max 1 | 60 s    |
|                                                                                     | Batidos, bebidas com leite    | 100-1000 ml            | <br>Min ..... Max 1 | 60 s    |
|  | Creme                         | 250 ml                 | <b>TURBO</b>                                                                                           | 70-90 s |
|                                                                                     | Claras em castelo             | 4 ovos                 | <b>TURBO</b>                                                                                           | 120 s   |

<sup>1</sup> Regule a velocidade de acordo com a consistência que deseja obter.

## Limpeza

### **AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉCTRICO!**

- Antes de limpar o conjunto de varinha mágica, desligue sempre a ficha de rede da tomada.



Nunca mergulhe o bloco do motor **4** em água nem o coloque sob água corrente durante a limpeza.

### **NOTA**



O copo de medição **8** e o batedor de claras **7** podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

### **ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!**

- Não utilize produtos de limpeza agressivos, químicos ou abrasivos! Estes podem provocar danos irreparáveis na superfície!

- 1) Retire a ficha de rede.
- 2) Limpe o bloco do motor **4** e o suporte do batedor de claras **6** com um pano húmido.  
Certifique-se de que não entra água nas aberturas do bloco do motor **4**.  
Em caso de sujidade profunda, humedezca o pano com um produto de limpeza suave. Limpe os resíduos de detergente com um pano húmido.
- 3) Lave bem a varinha mágica **5**, o batedor de claras **7** e o copo de medição com tampa/base combinada **8** com água e detergente da loiça e remova depois os restos de detergente com água limpa.
- 4) Seque tudo muito bem com um pano seco e certifique-se de que o aparelho está completamente seco antes de uma nova utilização.

## Eliminar o aparelho



**Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum.**

**Este produto é abrangido pela Directiva Europeia 2012/19/EU.**

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais. Respeite os regulamentos actualmente em vigor. Em caso de dúvida entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

## **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 escrupulosamente 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, acumuladores 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) 389887\_2201 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 389887\_2201.

## Assistência Técnica

PT

**Assistência Portugal**

Tel.: 800849000

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

IAN 389887\_2201

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

## Receitas

### Creme de legumes

2 – 4 pessoas

#### Ingredientes

- 2 – 3 colheres de sopa de óleo
- 200 g cebolas
- 200 g batatas (são mais adequados os tipos de batata mais farinhenta)
- 200 g cenouras
- 350 – 400 ml caldo de legumes (fresco ou instantâneo)
- Sal, pimenta, noz moscada
- 5 g salsa

#### Preparação

- 1) Descascar e picar cebolas. Lavar as cenouras, descascar e cortar às rodelas. Descascar as batatas, lavar e cortar em cubos com aprox. 2 cm.
- 2) Aquecer óleo num tacho, cozinhar as cebolas até ficarem transparentes. Adicionar as cenouras e as batatas, cozer. Verter caldo suficiente para cobrir bem os legumes e deixar cozer em lume brando durante 10 – 15 minutos. Se necessário adicionar mais caldo caso os legumes deixem de estar cobertos.
- 3) Lavar a salsa, secar e retirar os talos. Cortar a salsa em pedaços grosseiros e adicionar à sopa. Passar com a varinha mágica  durante aprox. 1 minuto. Temperar com sal, pimenta e noz moscada ralada.



## Sopa de abóbora

4 pessoas

### Ingredientes

- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- 10 – 20 g gengibre fresco
- 3 colheres de sopa de óleo de colza
- 400 g polpa de abóbora (a mais adequada é a abóbora Hokkaido, visto a casca ficar macia ao cozer e não ser preciso por isso descascar)
- 250 – 300 ml leite de coco
- 250 – 500 ml caldo de legumes
- Sumo de ½ laranja
- Um pouco de vinho branco seco
- 1 colher de chá de açúcar
- Sal, pimenta

### Preparação

- 1) Descascar e picar cebolas e alhos. Descascar o gengibre e picar finamente. Primeiro saltear a cebola e o gengibre em óleo quente. Após 2 minutos adicionar o alho e cozinhar um pouco mais.
- 2) Limpar bem a abóbora com uma escova para legumes, passando por água morna; de seguida cortar em cubos de 2 – 3 cm. (Se for utilizado outro tipo de abóbora que não a Hokkaido, esta deve ser também descascada). Adicionar os cubos de abóbora à cebola e ao gengibre e cozer. Encher com metade do leite de coco e caldo de legumes suficiente para cobrir bem a abóbora. Com a tampa fechada, deixar cozinhar em lume brando por aprox. 20 – 25 minutos. Fazer em puré com a varinha mágica **5**. Adicionar leite de coco suficiente até a sopa obter a consistência cremosa adequada.
- 3) Temperar a sopa com sumo de laranja, vinho branco, açúcar, sal e pimenta até que a sopa obtenha um paladar doce com uma nota ligeiramente ácida e salgada.

## Compota doce de frutos

### Ingredientes

- 250 g morangos ou outros frutos (frescos ou congelados)
- 1 pacotinho (aprox. 125 g) de açúcar para geleia sem aquecer
- 1 gotas de sumo de limão
- 1 pitada do miolo de uma vagem de baunilha

### Preparação

- 1) Lavar e preparar os morangos, removendo os caules verdes. Deixar secar bem sobre uma peneira para que a água em excesso possa escorrer e a compota não fique demasiado líquida. Cortar os morangos maiores em pedaços menores.
- 2) Pesar 250 g de morangos e colocar num copo misturador adequado.
- 3) Adicionar umas gotas de sumo de limão.
- 4) Se necessário raspar o miolo de uma vagem de baunilha e adicionar.
- 5) Adicionar o conteúdo de um pacotinho de açúcar para geleia sem aquecer e misturar com a varinha mágica **5** por 45 – 60 segundos. Caso se tratem de pedaços maiores, deixar repousar a mistura durante 2 minutos e voltar a passar a varinha mágica por 60 segundos.
- 6) Servir de imediato ou colocar a compota de frutos num copo com tampa e fechar.

## Creme de chocolate

Para 4 pessoas

### Ingredientes

- 350 g natas
- 200 g chocolate amargo (> 60% de teor de cacau)
- ½ vagem de baunilha (miolo)

### Preparação

- 1) Deixar levantar fervura das natas, esfarelar o chocolate e derreter em lume brando junto com as natas. Raspar o miolo de meia vagem de baunilha e adicionar à massa.
- 2) Colocar no frigorífico e refrigerar até solidificar.
- 3) Antes de servir utilizar a batedeira **7** até ficar cremoso.

Conselho: É delicioso com frutos frescos.

## Maionese

### Ingredientes

- 200 ml óleo vegetal neutro, por ex. óleo de colza
- 1 gema de ovo
- 5 g vinagre suave ou sumo de limão
- Sal e pimenta a gosto

### Preparação

- 1) Coloque a gema de ovo e o sumo de limão no copo misturador, mantenha o batedor de claras **7** na vertical dentro do copo e pressione o botão turbo **3**.
- 2) Verter lentamente o óleo num fio uniforme (no espaço de aprox. 1 minuto) para que o óleo se misture bem com os outros ingredientes.
- 3) De seguida temperar a gosto com sal e pimenta.

# Index

|                                             |           |
|---------------------------------------------|-----------|
| <b>Introduction</b>                         | <b>50</b> |
| <b>Intended use</b>                         | <b>50</b> |
| <b>Items supplied</b>                       | <b>51</b> |
| Disposal of the packaging                   | 51        |
| <b>Description of appliance/Accessories</b> | <b>52</b> |
| <b>Technical data</b>                       | <b>52</b> |
| <b>Safety instructions</b>                  | <b>53</b> |
| <b>Utilisation</b>                          | <b>55</b> |
| <b>Assembling</b>                           | <b>55</b> |
| To assemble the hand blender                | 56        |
| Assembling the wire whisk                   | 56        |
| <b>Operation</b>                            | <b>56</b> |
| Table – Processing times                    | 57        |
| <b>Cleaning</b>                             | <b>58</b> |
| <b>Disposal of the appliance</b>            | <b>58</b> |
| <b>Kompernass Handels GmbH warranty</b>     | <b>59</b> |
| Service                                     | 60        |
| Importer                                    | 60        |
| <b>Recipes</b>                              | <b>61</b> |
| Cream of Vegetable Soup                     | 61        |
| Pumpkin Soup                                | 62        |
| Sweet Fruit Spread                          | 63        |
| Chocolate Cream                             | 64        |
| Mayonnaise                                  | 64        |

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

## Intended use

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

### **WARNING!**

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

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

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

### **NOTICE**

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

## Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Blender Set
- Measuring beaker with combined lid/base
- Whisk
- Operating instructions

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

### NOTICE

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

## Disposal of the packaging

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



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

### NOTICE

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

## Description of appliance/Accessories

Illustration A (hand blender):

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

Figure B (whisk):

- ❻ Whisk holder
- ❼ Whisk

Figure C (accessories):

- ❽ Measuring beaker (with combined lid/stand)

## Technical data

|                                                                                   |                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Voltage                                                                           | 220 – 240 V ~ (alternating current), 50 – 60 Hz                                                            |
| Nominal Power Rating                                                              | 600 W                                                                                                      |
| Protection Class                                                                  | II /  (double insulation) |
|  | All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.                         |

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| Measuring beaker ❽                     |        |
| Capacity                               | 900 ml |
| Usable volume for processing (liquids) | 300 ml |
| Usable volume for measuring (scale):   | 700 ml |

We recommend the following operating times:

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

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

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

## Safety instructions

### **RISK OF ELECTRIC SHOCK**

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



Never immerse the blender's motor unit in liquids, or allow liquids to get into the motor unit housing.



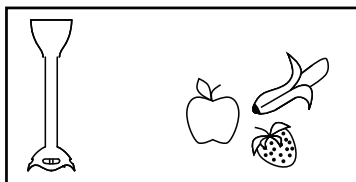
** WARNING! RISK OF INJURY!**

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

## Utilisation

### NOTICE

- ▶ With the measuring beaker **8** 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 **8**.
- ▶ Should you wish to keep liquids/foods in the measuring beaker **8**, you can remove the base of the measuring beaker **8** and use it as a lid. Ensure that the spout of the measuring beaker **8** is also closed.



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

### WARNING! PROPERTY DAMAGE!

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



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

## Assembling

### ⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

### NOTICE

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

## To assemble the hand blender

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

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

## Assembling the wire whisk

- Press the whisk **7** into the whisk holder **6**, until it firmly engages.
- Place the so assembled whisk **7** onto the motor block **4** so that the arrow points to the symbol . Turn the motor block **4** until the arrow points at the symbol .

## Operation

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

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

### **NOTICE**

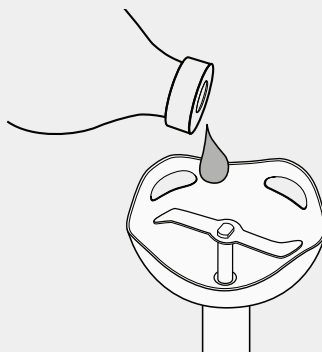
- ▶ When you beat cream with the whisk **7** hold the container at a slant during the beating. In this way the cream will be thicker quicker. Ensure that cream cannot be sprayed out of the container while it is being beaten. When whipping cream, slide the speed regulator **1** to position "Max".

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

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

## NOTICE

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



## Table – Processing times

The following table serves as orientation. Use the recommended processing times so that the appliance does not overheat. If the ingredients are not processed to your satisfaction after the recommended time, wait until the motor has cooled down before continuing to use the appliance. We recommend that you let the hand blender **5** cool off for 2 minutes after 1 minute of operation and the whisk **7** to cool for approx. 6 minutes after 3 minutes of operation.

| BLENDER ATTACHMENT                                                                  | INGREDIENT               | RECOMMENDED QUANTITY | SPEED                                                                                                  | TIME       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|  | Fruit, vegetables        | 100–200 g            | <br>Min ••••• Max 1 | 30–60 sec. |
|                                                                                     | Baby food, soups, sauces | 100–400 ml           | <br>Min ••••• Max 1 | 60 sec.    |
|                                                                                     | Shakes, milk drinks      | 100–1000 ml          | <br>Min ••••• Max 1 | 60 sec.    |
|  | Crème                    | 250 ml               | <b>TURBO</b>                                                                                           | 70–90 sec. |
|                                                                                     | Meringue                 | 4 eggs               | <b>TURBO</b>                                                                                           | 120 sec.   |

<sup>1</sup> Adjust the speed according to the consistency you want.

## Cleaning

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

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

### **NOTICE**



The measuring beaker **8** and whisk **7** are dishwasher-safe.

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

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

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

## Disposal of the appliance



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

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



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

## **Kompernass Handels GmbH warranty**

Dear Customer,

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

### **Warranty conditions**

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

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

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

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

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

### **Scope of the warranty**

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

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

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

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

## Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 389887\_2201 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 389887\_2201.

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

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

### **MT** Service Malta

Tel.: 80062230

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

IAN 389887\_2201

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

## Recipes

### Cream of Vegetable Soup

2 – 4 People

#### Ingredients

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

#### Preparation

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



## Pumpkin Soup

4 People

### Ingredients

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

### Preparation

- 1) Peel and chop onions and 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.

## 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  for 45 – 60 seconds. If there are still large pieces in it, allow it to stand for 2 minutes and then purée it again for 60 seconds.
- 6) Enjoy the fruit spread straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and firmly seal it.

## Chocolate Cream

For 4 people

### Ingredients

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

### Preparation

- 1) Bring the cream to a boil, crumble the chocolate and melt it slowly over low heat. Scrape out the pulp of half a vanilla pod and blend it into the mixture.
- 2) Allow it to cool and set completely in the refrigerator.
- 3) Before serving, stir with the whisk ⑦ until creamy.

Tip: This tastes good with fresh fruit.

## Mayonnaise

### Ingredients

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

### Preparation

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

# Inhaltsverzeichnis

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Einleitung</b> .....                          | <b>66</b> |
| <b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....        | <b>66</b> |
| <b>Lieferumfang</b> .....                        | <b>67</b> |
| Verpackung entsorgen .....                       | 67        |
| <b>Gerätebeschreibung/Zubehör</b> .....          | <b>68</b> |
| <b>Technische Daten</b> .....                    | <b>68</b> |
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....                 | <b>69</b> |
| <b>Verwendung</b> .....                          | <b>71</b> |
| <b>Zusammenbauen</b> .....                       | <b>71</b> |
| Den Stabmixer zusammenbauen .....                | 72        |
| Den Schneebesen zusammenbauen .....              | 72        |
| <b>Bedienen</b> .....                            | <b>72</b> |
| Tabelle Verarbeitungszeiten .....                | 73        |
| <b>Reinigen</b> .....                            | <b>74</b> |
| <b>Gerät entsorgen</b> .....                     | <b>75</b> |
| <b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> ..... | <b>76</b> |
| Service .....                                    | 77        |
| Importeur .....                                  | 77        |
| <b>Rezepte</b> .....                             | <b>78</b> |
| Gemüsecremesuppe .....                           | 78        |
| Kürbissuppe .....                                | 79        |
| Süßer Fruchtaufstrich .....                      | 80        |
| Schokocreme .....                                | 80        |
| Mayonnaise .....                                 | 81        |

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

### **WARNUNG!**

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

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

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

### **HINWEIS**

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

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

### HINWEIS

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

## Verpackung entsorgen

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



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

### HINWEIS

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

## Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

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

Abbildung B (Schneebesen):

- ❻ Schneebesen-Halter
- ❼ Schneebesen

Abbildung C (Zubehör):

- ❽ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

## Technische Daten

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

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| Messbecher ❽                                |        |
| Fassungsvermögen                            | 900 ml |
| Nutzvolumen zur Bearbeitung (Flüssigkeiten) | 300 ml |
| Nutzvolumen zum Abmessen (Skala):           | 700 ml |

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

Den Schneebesen ❼ nach 3 Minuten Betrieb ca. 6 Minuten abkühlen lassen.

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

## Sicherheitshinweise

### STROMSCHLAGEGEFAHR

- ▶ 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.



## **STROMSCHLAGGEFAHR**

- ▶ Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
-  Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

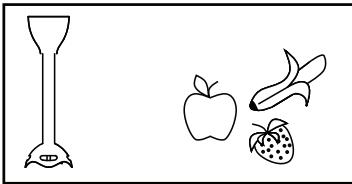
## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## Verwendung

### HINWEIS

- ▶ Mit dem Messbecher **8** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher **8** herauslaufen.
- ▶ Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher **8** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß des Messbechers **8** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher **8** verschlossen ist.



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

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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



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

## Zusammenbauen

### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

### HINWEIS

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

## Den Stabmixer zusammenbauen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

- Setzen Sie den Stabmixer **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Stabmixer **5**, bis der Pfeil am Motorblock **4** auf das Symbol  weist.

## Den Schneebesen zusammenbauen

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

## Bedienen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **HINWEIS**

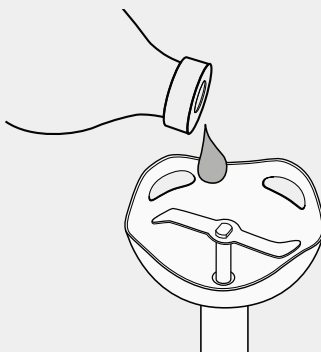
- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen **7** schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Drehen Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler **1** auf „Max“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

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

## HINWEIS

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



## Tabelle Verarbeitungszeiten

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung. Richten Sie sich nach den empfohlenen Verarbeitungszeiten, damit das Gerät nicht überhitzt. Sollten die Zutaten nach der empfohlenen Zeit noch nicht zu Ihrer Zufriedenheit verarbeitet sein, warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät weiter benutzen. Wir empfehlen, den Stabmixer **5** nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten und den Schneebesen **7** nach 3 Minuten Betrieb ca. 6 Minuten abkühlen zu lassen.

| MIX-AUFSATZ                                                                         | ZUTAT                      | EMPFOHLENE MENGE | GESCHWINDIGKEIT | ZEIT       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------|-----------------|------------|
|  | Obst, Gemüse               | 100–200 g        | Min ..... Max 1 | 30–60 Sek. |
|                                                                                     | Babynahrung, Suppen, Soßen | 100–400 ml       | Min ..... Max 1 | 60 Sek.    |
|                                                                                     | Shakes, Milchgetränke      | 100–1000 ml      | Min ..... Max 1 | 60 Sek.    |
|  | Creme                      | 250 ml           | <b>TURBO</b>    | 70–90 Sek. |
|                                                                                     | Eischnee                   | 4 Eier           | <b>TURBO</b>    | 120 Sek.   |

<sup>1</sup> Stellen Sie die Geschwindigkeit je nach der von Ihnen gewünschten Konsistenz ein.

## Reinigen

### **WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!**

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



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

### **HINWEIS**



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

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

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

## Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

**Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.**

### **Für den deutschen Markt gilt:**

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



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

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 389887\_2201) 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](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 389887\_2201 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

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

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

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

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

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

IAN 389887\_2201

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

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



## Rezepte

### Gemüsecremesuppe

2 – 4 Personen

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

- 1) Zwiebeln abziehen und zerhacken. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
- 2) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10 – 15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
- 3) Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Stabmixer **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 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 zerhacken, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2 – 3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 – 25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Stabmixer **5** glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen, bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

## Süßer Fruchtaufstrich

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

## Schokocreme

Für 4 Personen

### Zutaten

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

### Zubereitung

- 1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
- 2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
- 3) Vor dem Servieren mit dem Schneebesen **7** cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

## **Mayonnaise**

### **Zutaten**

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

### **Zubereitung**

- 1) Eigelb und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen **7** senkrecht in den Becher halten und den Turboschalter **8** drücken.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

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

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado  
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:  
02 / 2022 · Ident.-No.: SSMS600E5-022022-1

---

IAN 389887\_2201