



BATIDORA DE BRAZO CON ACCESORIOS / FRULLATORE A IMMERSIONE SSMS 600 F6

(ES)

BATIDORA DE BRAZO CON ACCESORIOS

Instrucciones de uso

(PT)

CONJUNTO PARA VARINHA MÁGICA

Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(IT) (MT)

FRULLATORE A IMMERSIONE

Istruzioni per l'uso

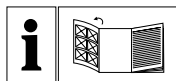
(GB) (MT)

HAND BLENDER SET

Operating instructions

IAN 483351_2410

(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.

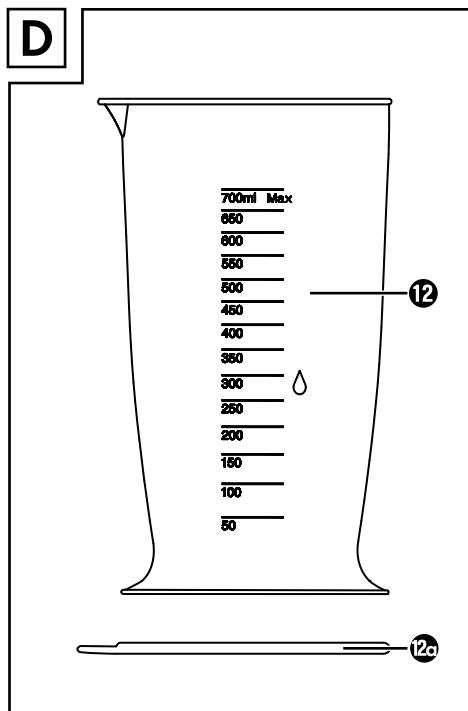
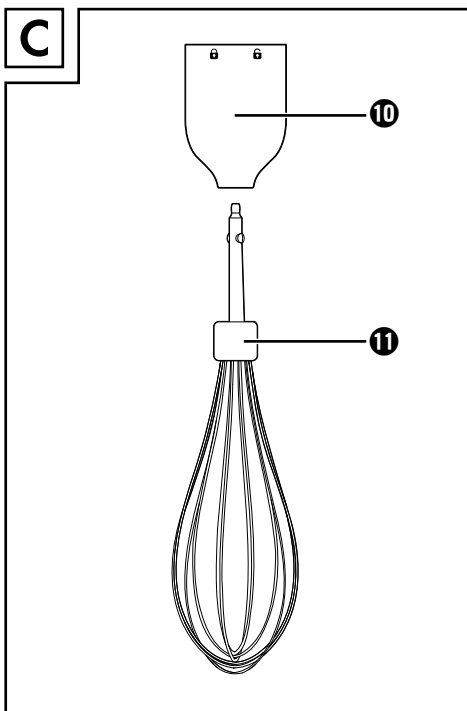
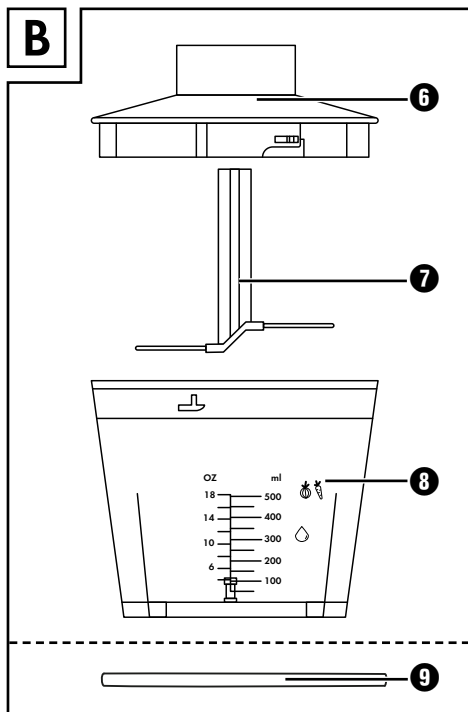
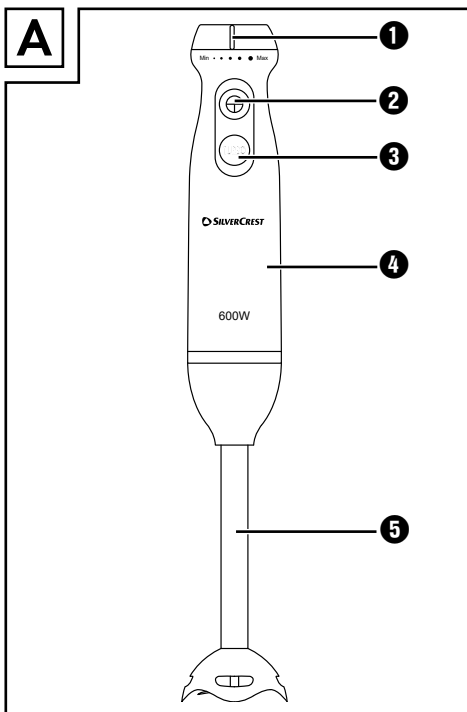
GB MT

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	15
PT	Manual de instruções	Página	29
GB / MT	Operating instructions	Page	43
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	57



Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Descripción del aparato/accesorios	2
Características técnicas	2
Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	3
Indicaciones de seguridad	4
Utilización	6
Montaje	6
Montaje de la batidora de mano	6
Montaje de las varillas de montar	6
Montaje de la picadora	7
Manejo	7
Manejo de la batidora de mano y de las varillas de montar	7
Manejo de la picadora	8
Limpieza	9
Desecho	10
Desecho del aparato	10
Desecho del embalaje	10
Garantía de Kompernass Handels GmbH	11
Asistencia técnica	12
Importador	12
Recetas	12
Puré de verduras	12
Crema de calabaza	13
Mermelada dulce de fruta	13
Crema de chocolate	14
Mayonesa	14

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.

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
- Picadora (cuchilla y recipiente con tapa)
- Instrucciones de uso

- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- 2) Retire todo el material de embalaje.
- 3) Limpie todas las piezas del aparato de la manera descrita en el capítulo **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**).

Descripción del aparato/accesorios

Figura A (batidora de mano):

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

Figura B (picadora):

- 6 Tapa del recipiente
- 7 Cuchilla
- 8 Recipiente
- 9 Tapa

Figura C (varillas de montar):

- 10 Soporte de las varillas de montar
- 11 Varillas de monta

Figura D (accesorios):

- 12 Vaso medidor (con tapa/base combinada )

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~, 50-60 Hz
Potencia nominal	600 W
Consumo de potencia en estado apagado	0,2 W
Clase de aislamiento	II/ 
Vaso medidor 	
Capacidad	900 ml
Escala de medición (Capacidad útil)	700 ml
Máx. cantidad de llenado para procesar	300 ml

Recipiente 8	
Capacidad	1050 ml
Máx. cantidad de llenado para procesar	Alimentos sólidos: hasta la marca de 500 ml 
	Líquidos: hasta la marca de 300 ml 

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

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

Después de 3 minutos de funcionamiento, deje enfriar las varillas de montar 11 durante aprox. 10 minutos.

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

Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

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

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.

	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	Indicación: La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Lea las instrucciones de uso.
	Corriente/tensión alterna
	Clase de aislamiento II: protección mediante un aislamiento doble o reforzado entre las piezas conductoras de electricidad y las piezas táctiles.
	¡No sumerja este producto en agua!
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

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.

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

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

Utilización

Indicación

- ▶ Con el vaso medidor **12** 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 **12**.
- ▶ Si desea conservar líquidos/alimentos en el vaso medidor **12**, puede retirar la base **2a** del vaso medidor **12** y usarla como tapa. Asegúrese de que la boca del vaso medidor **12** 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, como granos de café, cubitos de hielo, azúcar, cereales, chocolate, etc.
- ▶ Para hacer puré las verduras más duras, como las zanahorias, añada un poco de líquido o hierva antes las verduras para que se ablanden.

Con las varillas de montar **11** puede preparar mayonesa, montar nata y claras de huevo a punto de nieve o remover postres.

Recomendamos utilizar las varillas de montar **11** durante 3 minutos por vez como máximo y dejar que se enfríen.

Con la picadora, compuesta por la cuchilla **7**, el recipiente **8** y la tapa del recipiente **6**, podrá picar hierbas o triturar alimentos más duros. Recomendamos utilizar la picadora durante 1 minuto por vez como máximo y dejar que se enfríe.

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

Montaje de las varillas de montar

- Inserte las varillas de montar **11** en el soporte de las varillas de montar **10** hasta que encastran.
- Coloque las varillas de montar **11** ya montadas sobre el bloque motor **4** de forma que la flecha ▼ señale hacia el símbolo **6**. Gire el bloque motor **4** hasta que la flecha ▼ señale hacia el símbolo **6**.

Montaje de la picadora

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡La cuchilla **7** está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.
- Coloque el recipiente **6** sobre una superficie plana y seca.
- Coloque cuidadosamente la cuchilla **7** en el soporte del recipiente **6**. Gire ligeramente la cuchilla **7** para que se deslice hacia el soporte.

Indicación

- ▶ Tras esto, la cuchilla **7** no queda totalmente fijada en el soporte, lo que es normal. La cuchilla **7** solo queda totalmente fijada cuando se coloca la tapa del recipiente **6**.
- Introduzca los alimentos que desee procesar en el recipiente **8**.

Indicación

- ▶ Para procesar alimentos, llene el recipiente **8** solo hasta la marca de 500 ml  y, para procesar líquidos, solo hasta la marca de 300 ml .
- Coloque la tapa del recipiente **6** sobre el recipiente **8** y gírela para fijarla. Para ello, los salientes del borde del recipiente **8** deben introducirse en el carril de la tapa del recipiente **6**. Asegúrese de que la cuchilla **7** esté correctamente fijada en la tapa del recipiente **6**.
- Coloque el bloque motor **4** sobre la tapa del recipiente **6** de forma que la flecha ▼ señale hacia el símbolo . Gire el bloque motor **4** hasta que la flecha ▼ señale hacia el símbolo .

Indicación

- ▶ Si desea conservar alimentos en el recipiente **8**, puede usar la tapa **9**. Para ello, desmonte primero, si procede, la tapa del recipiente **6** y el bloque motor **4**, así como la cuchilla **7**, con mucho cuidado.

Manejo

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡La cuchilla **7** está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.

Manejo de la batidora de mano y de las varillas de montar

Indicación

- ▶ Para procesar líquidos/alimentos, llene el vaso medidor **12** solo hasta un máximo de 300 ml.

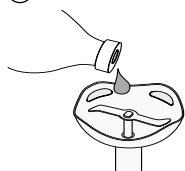
Cuando haya montado el aparato de la forma deseada, proceda de la manera siguiente:

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

Indicación

- ▶ Si desea montar nata con las varillas de montar **11**, 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. Utilice el botón Turbo **3**.

i Indicación



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

Manejo de la picadora

i Indicación

- Para procesar alimentos, llene el recipiente ⑧ solo hasta la marca de 500 ml y, para procesar líquidos, solo hasta la marca de 300 ml .

Tras montar la picadora, proceda de la manera siguiente:

- 1) Conecte el enchufe en la toma eléctrica.
- 2) Coloque el recipiente ⑧ sobre una superficie plana y seca. El recipiente ⑧ tiene patas de silicona para que el recipiente ⑧ no se resbale tan fácilmente.

- 3) 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.

i Indicación

- Sujete firmemente el recipiente ⑧ y la tapa del recipiente ⑥ montada con una mano mientras pulsa el botón ②/③ con la otra.
 - No desmonte el bloque motor ④ de la tapa del recipiente ⑥ mientras mantenga pulsado el botón ②/③.
- 4) Si desea finalizar el procesamiento de los alimentos, basta con que suelte el botón ②/③ apretado.
 - 5) Tras esto, retire el bloque motor ④ de la tapa del recipiente ⑥.

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

VASO	INGREDIENTES	CANTIDAD RECOMENDADA	VELOCIDAD	TIEMPO
	Fruta, verdura	100-200 g	Min - Max ¹	aprox. 30-60 s
	Comida para bebés, purés, salsas	100-400 ml	Min - Max ¹	aprox. 60 s
	Batidos, bebidas lácteas	100-1000 ml	Min - Max ¹	aprox. 60 s
	Crema	250 ml	Turbo	aprox. 70-90 s
	Claras batidas al punto de nieve	Claras de 4 huevos	Turbo	aprox. 120 s

VASO	INGREDIENTES	CANTIDAD RECOMENDADA	VELOCIDAD	TIEMPO
	Cebollas	200 g	Min	3 x 1 s
	Perejil	50 g	Turbo	aprox. 20 s
	Ajo	20 dientes	Min - Max ¹	aprox. 20 s
	Zanahorias	200 g	Min - Max ¹	aprox. 15 s
	Avellanas/ almendras	200 g	Turbo	aprox. 30 s
	Nueces	200 g	... -	aprox. 25 s
	Parmesano	250 g	Turbo	aprox. 30 s

¹ 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.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Existe peligro de lesiones al manipular la cuchilla **7** extremadamente afilada. Vuelva a montar la picadora tras su uso y limpieza para no dañarse con la cuchilla **7** suelta. Guarde la cuchilla **7** fuera del alcance de los niños.

Indicación



El vaso medidor **12** con tapa/base combinada **12a**, las varillas de montar **11**, el recipiente **8** con tapa **9** y la cuchilla **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 **10** con un paño húmedo. Asegúrese de que no penetre agua en los orificios del bloque motor **4**. En caso de suciedad persistente, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. Limpie los restos de jabón lavavajillas con un paño húmedo.

- 3) Limpie concienzudamente la batidora de mano **5**, la tapa del recipiente **6**, el recipiente **8** con tapa **9**, las varillas de montar **11**, el vaso medidor **12** con tapa/base **12a** combinada y la cuchilla **7** con agua jabonosa y elimine los restos del jabón lavavajillas con agua limpia.
- 4) Seque todo con un paño seco y asegúrese de que el aparato se haya secado por completo antes de volver a utilizarlo.

Desecho

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directi-

va 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



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

Desecho del embalaje



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.



El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.



El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.

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 o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 483351_2410 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.

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



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

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 483351_2410.

Asistencia técnica



Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 483351_2410

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Recetas

Puré de verduras

Para 2-4 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Crema de calabaza

Para 4 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

- 3) Condimente el puré con zumo de naranja, vino blanco, azúcar, sal y pimienta para que el puré tenga un sabor entre picante y dulce con un punto equilibrado de amargo y salado.

Mermelada dulce de fruta

Ingredientes

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

Preparación

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

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 **11** 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 huevo yema
- 5 g de vinagre suave o zumo de limón
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- 1) Vierta el huevo yema y el zumo de limón en el vaso de la batidora, mantenga las varillas de montar **11** 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

Introduzione	16
Uso conforme	16
Volume della fornitura	16
Descrizione dell'apparecchio/Accessori	16
Dati tecnici	16
Avvertenze e simboli utilizzati	17
Indicazioni di sicurezza	18
Uso	20
Montaggio	20
Montaggio del frullatore	20
Montaggio della frusta	20
Assemblaggio del tritatutto	21
Uso	21
Uso del frullatore a immersione e della frusta	21
Uso del tritatutto	22
Pulizia	23
Smaltimento	24
Smaltimento dell'apparecchio	24
Smaltimento dell'imballaggio	24
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	24
Assistenza	26
Importatore	26
Ricette	26
Minestra cremosa di verdure	26
Minestra di zucca	27
Composta dolce di frutta	27
Crema al cioccolato	28
Maionese	28

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, consegna 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.

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Frullatore a immersione
- Misurino con coperchio/base
- Frusta
- Tritatutto (lama e ciotola con coperchio)
- Istruzioni per l'uso

- 1) Prelevare tutte le componenti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni dalla confezione.
- 2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.
- 3) Pulire tutte le componenti dell'apparecchio come descritto nel capitolo **Pulizia**.

Nota

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

Descrizione dell'apparecchio/Accessori

Figura A (frullatore a immersione):

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

Figura B (tritatutto):s

- 6 Coperchio-ciotola
- 7 Coltello
- 8 Ciotola
- 9 Coperchio

Figura C (frusta):

- 10 Supporto per frusta
- 11 Frusta

Figura D (accessori):

- 12 Misurino (con combinazione di coperchio e base )

Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Tensione nominale	600 W
Assorbimento di potenza da spento	0,2 W
Classe di protezione	II / 
Misurino 12	
Capienza	900 ml
Scala graduata per la misurazione (Volume utile)	700 ml
Quantità massima lavorabile	300 ml

Ciotola 8	
Capienza	1050 ml
Quantità massima lavorabile	Alimenti solidi fino alla tacca 500 ml 
	Liquidi fino alla tacca 300 ml 

Consigliamo i seguenti tempi di funzionamento:

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

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

Dopo 3 minuti di funzionamento, lasciar raffreddare la frusta **11** per circa 10 minuti.

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

Avvertenze e simboli utilizzati

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

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.

	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "Cautela" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Nota: Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Leggere le istruzioni.
	Corrente/tensione alternata
	Classe di protezione II: protezione mediante isolamento doppio o rinforzato tra le parti sotto tensione e quelle che possono essere toccate.
	Non immergere in acqua!
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

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.

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

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

Uso

Nota

- Con il misurino **12** 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 **12**.
- Se si desidera conservare liquidi/alimenti solidi nel misurino **12**, si può togliere la base di appoggio **12a** del misurino **12** e impiegarla come coperchio. Assicurarsi che il beccuccio del misurino **12** 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 usare il mixer a immersione **5** per lavorare alimenti duri come chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, zucchero, cereali, cioccolata ecc..
- Per passare verdure dure come carote, aggiungere un poco di acqua o cuocere prima le verdure per ammorbidirle.

Con la frusta **11** si può ottenere maionese, montare panna o albumi o preparare dessert. Consigliamo di far funzionare la frusta **11** per max. 3 minuti per volta e quindi lasciarla raffreddare.

Con il tritattutto, composto da coltello **7**, ciotola **8** e coperchio-ciotola **6**, è possibile tritare erbe o sminuzzare alimenti più duri. Consigliamo di far funzionare il tritattutto per max. 1 minuto per volta e quindi lasciarlo raffreddare.

Montaggio

AVVERTENZA! **PERICOLO DI LESIONI!**

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

Nota

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

Montaggio del frullatore

AVVERTENZA! **PERICOLO DI LESIONI!**

- Il coltello **7** 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 **6**. Ruotare il mixer a immersione **5** fino a quando la freccia ▼ sul blocco motore **4** non punterà verso il simbolo **7**.

Montaggio della frusta

- Inserire la frusta **11** nel suo supporto **10** fino a quando non si innesta in posizione.
- Collocare la frusta **11** così composto sul corpo motore **4** in modo che la freccia ▼ indichi il simbolo **6**. Ruotare il corpo motore **4** in modo che la freccia ▼ indichi il simbolo **7**.

Assemblaggio del tritatutto

AVVERTENZA!

PERICOLO DI LESIONI!!

- ▶ Il coltello **7** è estremamente affilato! Agire sempre con cautela.
- Collocare la ciotola **8** su una superficie piana e asciutta.
- Posizionare con cautela la lama **7** sul supporto all'interno della ciotola **8**. Nell'eseguire l'operazione ruotare leggermente la lama **7** in modo che scivoli sul supporto.

Nota

- ▶ La lama **7** non si fissa al supporto. Questo è normale. La lama **7** resta fissa solo quando viene collocato il coperchio della ciotola **6**.
- Versare gli alimenti da sminuzzare nella ciotola **8**.

Nota

- ▶ Per lavorare alimenti riempire la ciotola **8** solo fino al segno dei 500 ml  e per lavorare liquidi solo fino al segno dei 300 ml .
- Posizionare la coperchio della ciotola **6** sulla ciotola **8** e avvitare saldamente. In tal caso, i perni al margine della ciotola **8** devono essere portati nella scanalatura sulla coperchio della ciotola **6**. Badare che il coltello **7** si inserisca correttamente nel coperchio della ciotola **6**.
- Inserire il corpo motore **4** sulla coperchio della ciotola **6** in modo che la freccia  punti verso il simbolo . Ruotare il corpo motore **4** fino a quando la freccia  non punterà verso il simbolo .

Nota

- ▶ Se si desidera conservare alimenti nella ciotola **8**, si può usare il coperchio **9**. Eventualmente togliere prima con cautela il coperchio della ciotola **6**, il corpo motore **4** e la lama **7**.

Uso

AVVERTENZA!

PERICOLO DI LESIONI!!

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

AVVERTENZA!

PERICOLO DI LESIONI!!

- ▶ Il coltello **7** è estremamente affilato! Agire sempre con cautela.

Uso del frullatore a immersione e della frusta

Nota

- ▶ Per lavorare liquidi/alimenti, riempire il misurino **12** non oltre i 300 ml.

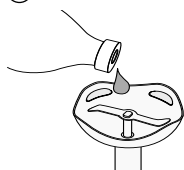
Una volta montato l'apparecchio come si desidera:

- 1) Inserire la spina nella presa di corrente.
- 2) Per lavorare gli alimenti a velocità normale tenere premuto l'interruttore  **2**. Per aumentare la velocità girare il regolatore di velocità **1** in direzione "Max". Per ridurre la velocità girare il regolatore di velocità **1** in direzione "Min".
- 3) Per lavorare gli alimenti ad alta velocità tenere premuto l'interruttore turbo **3**. Premendo l'interruttore turbo **3** si ottiene subito la massima velocità di lavorazione.
- 4) Una volta ultimata la lavorazione degli alimenti basta rilasciare l'interruttore  **2/3** che è stato tenuto premuto.

❗ Nota

- Se si desidera montare panna con la frusta **11**, mantenere obliquo il recipiente durante la lavorazione. In questo modo la panna si addensa più velocemente. Assicurarsi che non schizzi fuori panna durante la lavorazione. Utilizzare l'interruttore turbo **3**.

❗ Nota



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

Use del tritatutto

❗ Nota

- Per lavorare alimenti riempire la ciotola **8** solo fino al segno dei 500 ml e per lavorare liquidi solo fino al segno dei 300 ml .

Una volta assemblato il tritatutto:

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

❗ Nota

- Trattenere la ciotola **8** e il coperchio della ciotola **6** con una mano mentre si preme l'interruttore **2/3** con l'altra mano.
- Non togliere il corpo motore **4** dal coperchio della ciotola **6** mentre si tiene premuto l'interruttore **2/3**.
- 4) Una volta ultimata la lavorazione degli alimenti basta rilasciare l'interruttore **2/3** che è stato tenuto premuto.
- 5) Togliere il corpo motore **4** dal coperchio della ciotola **6**.

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

INSERTO MIXER	INGREDIENTI	QUANTITÀ CONSIGLIATA	VELOCITÀ	TEMPO
	Frutta, verdura	100-200 g	Min - Max ¹	circa 30-60 sec.
	Alimenti per bambini, minestre, salse	100-400 ml	Min - Max ¹	circa 60 sec.
	Frappè, bevande a base di latte	100-1000 ml	Min - Max ¹	circa 60 sec.
	Crema	250 ml	Turbo	circa 70-90 sec.
	Albumi montati a neve	Albumi di 4 uova	Turbo	circa 120 sec.

INSERTO MIXER	INGREDIENTI	QUANTITÀ CONSIGLIATA	VELOCITÀ	TEMPO
	Cipolle	200 g	Min	3 x 1 sec.
	Prezzemolo	50 g	Turbo	circa 20 sec.
	Aglio	20 spicchi	Min - Max ¹	circa 20 sec.
	Carote	200 g	Min - Max ¹	circa 15 sec.
	Nocciole/ mandorle	200 g	Turbo	circa 30 sec.
	Noci	200 g	... -	circa 25 sec.
	Parmigiano	250 g	Turbo	circa 30 sec.

¹ Regolare la velocità in funzione della 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!

PERICOLO DI LESIONI!

- L'uso del coltello ⑦ estremamente affilato comporta pericolo di infortuni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre il tritattutto per evitare lesioni con il coltello ⑦ lasciato scoperto. Tenere il coltello ⑦ fuori dalla portata dei bambini.

① Nota



Sono idonei al lavaggio in lavastoviglie il misurino ⑫ con combinazione di coperchio e base ⑫a, la frusta ⑪, la ciotola ⑧ con coperchio ⑨ e la lama ⑦.

① 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 ⑩ 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 frullatore a immersione ⑤, il coperchio della ciotola ⑥, la ciotola ⑧ con coperchio ⑨, la frusta ⑪, il misurino ⑫ con combinazione di coperchio e base ⑫a e la lama ⑦ in acqua e detersivo. Poi rimuovere i resti di detersivo con acqua pulita.
- 4) Asciugare tutto con un panno asciutto e assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciugato prima di riutilizzarlo.

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva

2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



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

Smaltimento dell'imballaggio



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.

Per la Spagna:



L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.



L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

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

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 483351_2410 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



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

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 483351_2410 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 483351_2410

Importatore

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

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

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 con il tritattutto. 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 sminuzzarle con il tritatutto, 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 dolce di frutta

Ingredienti

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

Preparazione

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

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 **1** fino a ottenere una consistenza cremosa.

Suggerimento: aggiungere frutta fresca.

Maionese

Ingredienti

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

Preparazione

- 1) Versare l'uovo tuorlo e il succo di limone nel contenitore, collocare la frusta **1** obliquamente nel contenitore e premere il interruttore turbo **3**.
- 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

Introdução	30
Utilização correcta	30
Volume de fornecimento	30
Descrição do aparelho/acessórios	30
Dados técnicos	30
Indicações de aviso e símbolos utilizados	31
Instruções de segurança	32
Utilização	34
Montagem	34
Montar a varinha mágica	34
Montar o batedor de claras	34
Montar a picadora	35
Operação	35
Utilizar a varinha mágica e o batedor de claras	35
Limpeza	37
Eliminação	38
Eliminação do aparelho	38
Eliminação da embalagem	38
Garantia da Kompernass Handels GmbH	39
Assistência Técnica	40
Importador	40
Receitas	40
Creme de legumes	40
Sopa de abóbora	41
Doce de fruta	41
Creme de chocolate	42
Maionese	42

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, familiarize-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.

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
 - Picadora (lâmina e tigela com tampa)
 - 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**.

i 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**).

Descrição do aparelho/ acessórios

Figura A (varinha mágica):

- 1 Regulador de velocidade
- 2 Botão  (velocidade normal)
- 3 Botão turbo (velocidade rápida)
- 4 Bloco do motor
- 5 Varinha mágica

Figura B (Picadora):

- 6 Tampa da tigela
- 7 Lâmina
- 8 Tigela
- 9 Tampa

Figura C (batedor de claras):

- 10 Suporte do batedor de claras
- 11 Batedor de claras

Figura D (acessórios):

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

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220-240 V ~, 50-60 Hz
Potência nominal	600 W
Classe de proteção	II / 
Copo de medição 12	
Capacidade	900 ml
Escala de medição (volume utilizável)	700 ml
Quantidade máx. de enchimento para processar	300 ml

Tigela 8	
Capacidade	1050 ml
Quantidade máx. de enchimento para processar	Alimentos até à marcação de 500 ml 
	Líquidos até à marcação de 300 ml 

Recomendamos os seguintes períodos de funcionamento:

Deixe a varinha mágica 5 arrefecer durante aproximadamente 2 minutos a cada minuto de funcionamento.

Por cada minuto de funcionamento deixe a picadora arrefecer durante aproximadamente 2 minutos.

Após 3 minutos de funcionamento, deixe o batedor de claras 11 arrefecer durante aproximadamente 10 minutos.

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

Indicações de aviso e símbolos utilizados

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

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

	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora “CUIDADO” identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora “ATENÇÃO” identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Nota: Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Ler as instruções.
	Corrente/tensão alternada
	Classe de proteção II: proteção através de isolamento duplo ou reforçado entre peças sob tensão acessíveis a serem tocadas.
	Não mergulhar em água ou noutros líquidos.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Instruções 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.
- Em caso de falhas de funcionamento, e antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada.
- Não exponha o aparelho a humidade nem o utilize ao ar livre.
- No entanto, em caso de infiltração de líquido no corpo do aparelho, remova imediatamente a ficha da tomada e solicite a respetiva reparação por técnicos devidamente qualificados.
- Retire o cabo de alimentação da tomada, puxando sempre pela ficha e nunca pelo próprio cabo.
- Não dobre nem esmague o cabo de alimentação e coloque-o de modo que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar no mesmo.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- O corpo do bloco do motor da varinha mágica não pode ser aberto. Caso contrário, a segurança não é garantida e a garantia extingue-se.
-  Nunca mergulhe o bloco do motor da varinha mágica em líquidos, nem permita que penetrem líquidos no corpo do mesmo.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

⚠ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

Utilização

ⓘ Nota

- Com o copo de medição 12 pode medir líquidos até 700 ml. Para processar deve encher, no máximo, 300 ml caso contrário pode extravasar líquido do copo de medição 12.
- Se desejar guardar líquidos/alimentos no copo de medição 12, pode remover a base 12a do copo de medição 12 e utilizá-la como tampa. Certifique-se de que o bico do copo de medição 12 está fechado.

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

⚠ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Não utilize a varinha mágica 5 para processamento de alimentos rijos. Caso contrário, ocorrerão danos irreparáveis no aparelho!

Com o batedor de claras 11 pode preparar maionese, chantilly e claras em castelo, ou confeccionar uma sobremesa. Aconselhamos a utilizar o batedor de claras 11 durante, no máx., 3 minutos ininterruptamente, e a deixar arrefecê-lo em seguida.

Com a picadora, composta por lâmina 7, tigela 8 e tampa da tigela 6, pode picar ervas aromáticas ou também alimentos mais duros. Aconselhamos utilizar a picadora durante, no máx., 1 minuto ininterruptamente, e a deixar arrefecê-la em seguida.

Montagem

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Insira a ficha na tomada elétrica, apenas depois de montar a varinha mágica.

ⓘ Nota

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

Montar a varinha mágica

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- A lâmina é extremamente afiada! Manuseie-as sempre com cuidado.
- Coloque a varinha mágica 5 sobre o bloco do motor 4, de modo que a seta ▼ fique orientada para o símbolo 6. Rode a varinha mágica 5, até que a seta ▼ no bloco do motor 4 fique orientada para o símbolo 7.

Montar o batedor de claras

- Pressione o batedor de claras 11 no suporte do batedor de claras 10, até ficar devidamente encaixado.
- Coloque o batedor de claras 11 assim montado sobre o bloco do motor 4, de modo que a seta ▼ fique orientada para o símbolo 6. Rode o bloco do motor 4, até a seta ▼ ficar alinhada com o símbolo 7.

Montar a picadora

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ A lâmina é extremamente afiada! Manuseie-as sempre com cuidado.
- Coloque a tigela  sobre uma superfície plana e seca.
- Coloque a lâmina  cuidadosamente sobre o suporte na tigela . Rode a lâmina  um pouco, de forma a deslizar em cima do suporte.

Nota

- ▶ A lâmina  não está completamente fixa no suporte. Esta situação é normal. A lâmina  só fica fixa quando é colocada a tampa da tigela .
- Introduza os alimentos a triturar na tigela .

Nota

- ▶ Encha a tigela  para processamento de alimentos apenas até à marcação de 500 ml  e com líquidos apenas até à marcação de 300 ml .
- Coloque a tampa da tigela  no recipiente  e rode-a até fixar. As patilhas no rebordo do recipiente  devem encaixar na ranhura na tampa da tigela . Tenha atenção, que a lâmina  toque corretamente na ranhura na tampa da tigela .
- Coloque o bloco do motor  sobre a tampa da tigela do recipiente , de modo que a seta  fique voltada para o símbolo . Rode o bloco do motor  até que a seta  fique voltada para o símbolo .

Nota

- ▶ Se desejar guardar alimentos na tigela , pode utilizar a tampa . Para tal, se necessário, remova primeiro a tampa da tigela  e o bloco do motor , e retire a lâmina , com cuidado.

Operação

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ A lâmina é extremamente afiada! Manuseie-as sempre com cuidado.

Utilizar a varinha mágica e o batedor de claras

Nota

- ▶ Encha o copo de medição  para processamento de líquidos/alimentos até, no máximo, 300 ml.

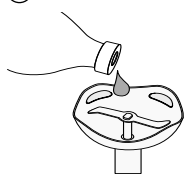
Quando tiver montado o aparelho conforme desejado:

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

Nota

- ▶ Se desejar fazer chantilly com o batedor de claras , mantenha o recipiente inclinado enquanto bate as natas. Desta forma, as natas ficarão firmes mais rapidamente. Certifique-se de que as natas não salpicam para fora enquanto são batidas. Utilize o botão turbo .

i Nota



Se, durante o funcionamento, surgirem ruídos anormais, como chiadeira ou semelhante, aplique um pouco de óleo alimentar neutro no eixo de acionamento da varinha mágica **6**.

Utilizar a picadora

i Nota

- ▶ Encha a tigela **8** para processamento de alimentos apenas até à marcação de 500 ml  e com líquidos apenas até à marcação de 300 ml .

Quando tiver montado a picadora:

- 1) Insira a ficha na tomada.
- 2) Coloque a tigela **8** sobre uma superfície plana e seca. A tigela **8** tem pés de silicone; por conseguinte, a tigela **8** não se move facilmente.

- 3) Mantenha o botão  **2** pressionado para processar os alimentos com a velocidade normal. Rode o regulador de velocidade **1** no sentido da indicação "Max" para aumentar a velocidade. Rode o regulador de velocidade **1** no sentido da indicação "Min" para reduzir a velocidade.

i Nota

- ▶ Segure com uma mão a tigela **8** e a tampa da tigela **6** colocada, enquanto pressiona com a outra mão o botão  **2/3**.
 - ▶ Não remova o bloco do motor **4** da tampa da tigela **6** enquanto prime o botão  **2/3**.
- 4) Quando terminar o processamento dos alimentos, basta soltar o botão  **2/3** pressionado.
 - 5) Retire o bloco do motor **4** da tampa da tigela **6**.

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

ACESSÓRIO MISTURADOR	INGREDIENTES	QUANTIDADE MÁX.	VELOCIDADE	TEMPO
	Fruta, legumes	100-200 g	Mín. - Máx. ¹	aprox. 30-60 seg.
	Comida de bebé, sopas, molhos	100-400 ml	Mín. - Máx. ¹	aprox. 60 seg.
	Batidos, bebidas com leite	100-1000 ml	Mín. - Máx. ¹	aprox. 60 seg.
	Creme	250 ml	Turbo	aprox. 70-90 seg.
	Claras em castelo	Claras de 4 ovos	Turbo	aprox. 120 seg.

ACESSÓ- RIO MIS- TURADOR	INGREDIENTES	QUANTIDADE MÁX.	VELOCIDADE	TEMPO
	Cebolas	200 g	Mín.	3 x 1 seg.
	Salsa	50 g	Turbo	aprox. 20 seg.
	Alho	20 dentes	Mín. – Máx. ¹	aprox. 20 seg.
	Cenouras	200 g	Mín. – Máx. ¹	aprox. 15 seg.
	Avelãs/amêndoas	200 g	Turbo	aprox. 30 seg.
	Nozes	200 g	... –	aprox. 25 seg.
	Parmesão	250 g	Turbo	aprox. 30 seg.

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

Limpeza

AVISO! **PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!**

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

AVISO! **PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ Perigo de ferimentos ao manusear a lâmina **7** extremamente afiada. Após a utilização e limpeza, voltar a montar a picadora, de modo que não se possa ferir na lâmina **7** desprotegida. Mantenha a lâmina **7** fora do alcance das crianças.

Nota



O copo de medição **12** com a tampa/base **2a**, o batedor de claras **11**, a tigela **8** com tampa **9** e a lâmina **7** podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

- 1) Desligue a ficha elétrica.
- 2) Limpe o bloco do motor **4** e o suporte do batedor de claras **10** com um pano húmido. Certifique-se de que não entra água para as aberturas do bloco do motor **4**. Em caso de sujidade entranhada, humedeça o pano com detergente da loiça neutro. Limpe os restos do detergente da loiça com um pano húmido.

- 3) Lave bem a varinha mágica **5**, a tampa da tigela **6**, a tigela **8** com tampa **9**, o batedor de claras **11**, o copo de medição **12** com tampa/base **12a** e a lâmina **7** com água com detergente. Remova depois os restos de detergente com água limpa.
- 4) Com um pano, seque bem todas as peças e certifique-se de que o aparelho está completamente seco antes de voltar a utilizá-lo.

Eliminação

Eliminação do aparelho



O símbolo de um contentor de lixo com rodas riscado, ao lado, indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia

2012/19/EU. Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico comum, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente previstos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

A eliminação é gratuita para si. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.

Se o seu aparelho antigo incluir dados pessoais, é responsável pelo seu apagamento, antes de o entregar.



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.

Eliminação da embalagem



Os materiais de embalagem são selecionados 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.

Válido para o mercado espanhol:



A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.



A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.

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 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) 483351_2410 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 Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



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

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 483351_2410.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 483351_2410

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

Receitas

Creme de legumes

2 a 4 pessoas

Ingredientes

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

Preparação

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

Sopa de abóbora

4 pessoas

Ingredientes

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

Preparação

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

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

Doce de fruta

Ingredientes

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

Preparação

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

Creme de chocolate

Para 4 pessoas

Ingredientes

- 350 g de natas para bater
- 200 g de chocolate amargo
(> 60% de cacau)
- ½ vagem de baunilha (polpa)

Preparação

- 1) Aqueça as natas, parta o chocolate e deixe-o derreter lentamente em lume brando. Raspe a polpa de meia vagem de baunilha e misture-a à massa.
- 2) Deixe arrefecer completamente e solidificar no frigorífico.
- 3) Antes de servir, mexa com o batedor de claras **11** até ficar cremoso.

Sugestão: acompanhe com fruta fresca.

Maionese

Ingredientes

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

Preparação

- 1) Coloque a gema e o sumo de limão no copo misturador, mantenha o batedor de claras **11** na vertical dentro do copo e pressione o botão turbo **3**.
- 2) Adicione lentamente o óleo, em fio fino (no minuto seguinte), de modo que o óleo se ligue aos outros ingredientes.
- 3) Por fim, tempere com sal e pimenta a gosto.

Index

Introduction	44
Intended use	44
Items supplied	44
Description of appliance/Accessories	44
Technical data	44
Warnings and symbols used	45
Safety instructions	46
Utilisation	48
Assembling	48
To assemble the hand blender	48
Assembling the wire whisk	48
Assembling the shredder	48
Operation	49
Hand blender and whisk operation	49
Using the shredder	50
Cleaning	51
Disposal	52
Disposal of the appliance	52
Disposal of the packaging	52
Kompernass Handels GmbH warranty	52
Service	53
Importer	53
Recipes	54
Cream of Vegetable Soup	54
Pumpkin Soup	54
Jam	55
Chocolate Cream	55
Mayonnaise	55

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.

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

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

Note

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

Description of appliance/

Accessories

Illustration A (hand blender):

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

Illustration B (liquidiser):

- 6 Bowl lid
- 7 Blade
- 8 Bowl
- 9 Lid

Illustration C (whisk):

- 10 Whisk holder
- 11 Whisk

Illustration D (accessories):

- 12 Measuring beaker (with combined lid/stand )

Technical data

Voltage	220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz
Nominal Power Rating	600 W
Power consumption in off mode	0.2 W
Protection Class	II / 
Measuring beaker 12	
Capacity	900 ml
Measuring scale (Usable volume)	700 ml
Max. fill capacity for processing	300 ml

Bowl 8	
Capacity	1050 ml
Max. fill capacity for processing	Food products up to the 500 ml marking  
	Liquids up to the 300 ml marking 

We recommend the following operating times:
Allow the hand blender **5** to cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.
Let the liquidiser cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.
Allow the whisk **11** to cool down for around 10 minutes after 3 minutes of operation.
If you exceed these operating times, the appliance can overheat and be damaged!

Warnings and symbols used

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

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word “DANGER” indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word “WARNING” indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.

	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word “CAUTION” indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word “ATTENTION” indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions.
	AC current/voltage
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation between live and touchable parts.
	Do not immerse in water!
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Utilisation

i Note

- ▶ With the measuring beaker **12** 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 **12**.
- ▶ If you want to store liquids/food in the measuring beaker **12**, you can remove the base **12a** from the measuring beaker **12** and use it as a lid. Ensure that the spout of the measuring beaker **12** 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.

! ATTENTION!

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

With the whisk **11** you can whip cream, beat egg whites and mix pastry, desserts or mayonnaise. We recommend using the whisk **11** for a maximum of 3 minutes at a time and then letting it cool down.

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

Assembling

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

i Note

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

To assemble the hand blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The blade **7** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.
- Place the hand blender **5** on the motor unit **4** so that the arrow ▼ points to the symbol **6**. Turn the hand blender **5** until the arrow ▼ on the motor unit **4** points to the symbol **7**.

Assembling the wire whisk

- Press the whisk **11** into the whisk holder **10**, until it firmly engages.
- Place the so assembled whisk **11** onto the motor block **4** so that the arrow ▼ points to the symbol **6**. Turn the motor block **4** until the arrow ▼ points at the symbol **7**.

Assembling the shredder

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The blade **7** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.
- Place the bowl **8** on a dry, level surface.
- Place the blade **7** carefully onto the holder in the bowl **8**. Turn the blade **7** a little while doing this, so that it slips onto the holder.

i Note

- The blade **7** is not completely fixed to the holder. This is normal. The blade **7** is only completely fixed when the bowl lid **6** has been put on.

- Add the food you wish to chop into the bowl **8**.

i Note

- Fill the bowl **8** only up to the 500 ml mark  when processing food and only up to the 300 ml mark  when processing liquids.

- Place the bowl lid **6** onto the bowl **8** and turn it until tight. Thereby, the lugs on the edge of the bowl **8** must be guided into the rail on the bowl lid **6**. Please ensure that the blade **7** is correctly engaged in the bowl lid **6**.

- Place the motor unit **4** on the bowl lid **6** so that the arrow  points to the symbol . Turn the motor unit **4** until the arrow  points to the symbol .

i Note

- If you want to store food in the bowl **8**, you can use the lid **9**. To do this, carefully remove the bowl lid **6** and motor unit **4** and also the blade **7** if necessary.

Operation

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- The blade **7** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.

Hand blender and whisk operation

i Note

- Fill the measuring beaker **12** only up to the 300 ml mark with food/liquids.

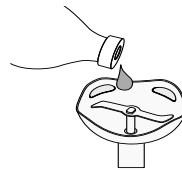
Once you have assembled the appliance as required:

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

i Note

- If you want to whip cream with a whisk **11**, hold the container at an angle while whipping. This way, the cream will stiffen more quickly. Make sure that no cream splashes out during whipping. Use the turbo-switch **3**.

i Note



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

Using the shredder

Note

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

Once you have assembled the shredder:

- 1) Insert the plug into the mains power socket.
- 2) Place the bowl  on a dry, level surface. The bowl  has silicon feet which stop the bowl  does not slip easily.
- 3) Hold down the switch   to process the food at a normal speed. Turn the speed regulator  towards "Max" to increase the speed. Turn the speed regulator  towards "Min" to decrease the speed.

Note

- Hold the bowl  with the bowl lid  on with one hand while pressing the switch   with the other hand.
 - Do not remove the motor unit  from the bowl lid  while you are pressing the switch  .
- 4) Once you are done processing the food, simply release the pressed switch  .
 - 5) Remove the motor unit  from the bowl lid .

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

BLENDER ATTACHMENT	INGREDIENTS	RECOMMENDED QUANTITY	SPEED	TIME
	Fruit, vegetables	100–200 g	Min – Max ¹	Approx. 30–60 sec.
	Baby food, soups, sauces	100–400 ml	Min – Max ¹	Approx. 60 sec.
	Shakes, milk drinks	100–1000 ml	Min – Max ¹	Approx. 60 sec.
	Crème	250 ml	Turbo	Approx. 70–90 sec.
	Meringue	Egg white of 4 eggs	Turbo	Approx. 120 sec.

BLENDER ATTACH-MENT	INGREDIENTS	RECOMMENDED QUANTITY	SPEED	TIME
	Onions	200 g	Min	3 x 1 sec.
	Parsley	50 g	Turbo	Approx. 20 sec.
	Garlic	20 cloves	Min - Max ¹	Approx. 20 sec.
	Carrots	200 g	Min - Max ¹	Approx. 15 sec.
	Hazelnuts/ almonds	200 g	Turbo	Approx. 30 sec.
	Walnuts	200 g	••• - ••••	Approx. 25 sec.
	Parmesan	250 g	Turbo	Approx. 30 sec.

¹ 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.

WARNING! RISK OF INJURY!

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

Note



The measuring beaker **12** with combined lid/base **12a**, whisk **11**, bowl **8** with lid **9** and the blade **7** are dishwasher-safe.

WARNING! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the upper surfaces!
- 1) Disconnect the power cable.
 - 2) Clean the motor block **4** and the whisk holder **10** with a moist cloth. Ensure that water cannot permeate through the openings on the motor block **4**. For stubborn stains, put some mild detergent on the cloth. Wipe detergent residues off with a damp cloth.
 - 3) Clean the hand blender **5**, the bowl lid **6**, the bowl **8** with lid **9**, the whisk **11**, the measuring beaker **12** with combined lid/base **12a** and the blade **7** thoroughly in soapy water and then rinse off the soap with fresh water. Rinse off any remaining detergent afterwards with fresh water.
 - 4) Dry everything well with a dish towel and ensure that the appliance is completely dry before re-use.

Disposal

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This

directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



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

Disposal of the packaging



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.

Applies only to Spain:



The packaging contains paper and/or cardboard components.



The packaging contains plastic and/or metal components.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components.

Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 483351_2410 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.

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



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 483351_2410.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 483351_2410

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

Recipes

Cream of Vegetable Soup

2 – 4 People

Ingredients

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

Preparation

- 1) Peel the onions and chop them with the liquidiser. Wash, peel and cut the carrots into slices. Peel and rinse the potatoes, then cut them into approx. 2 cm cubes.
- 2) Heat the oil in a pan, sauté the onions until glassy. Add the carrots and potatoes and sauté them also. Pour in sufficient broth so that the vegetables are well covered and then boil everything for 10 – 15 minutes until soft. If necessary, add more broth if the vegetables are not longer completely covered.
- 3) Wash the parsley, shake it dry and remove the stems. Break the parsley into large pieces and add them to the soup. Puree everything with the hand blender **5** for about 1 minute. Season with salt, pepper and grated nutmeg.

Pumpkin Soup

4 People

Ingredients

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

Preparation

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

- 3) Season the soup with orange juice, white wine, sugar, salt and pepper so that it has both a sweet and a balanced sour-salty note in addition to the sharp flavour.

Jam

Ingredients

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

Preparation

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

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 **11** until creamy.

Tip: This tastes good with fresh fruit.

Mayonnaise

Ingredients

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

Preparation

- 1) Place the egg yolk and lemon juice in the mixing jug, hold the whisk **11** perpendicular to the jug and press and hold the turbo switch **3**.
- 2) Slowly add the cooking oil in a thin uniform stream (within 1 minute), so that the oil combines with the other ingredients.
- 3) Finally, season to taste with salt and pepper.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	58
Bestimmungsgemäße Verwendung	58
Lieferumfang	58
Gerätebeschreibung/Zubehör	58
Technische Daten	58
Verwendete Warnhinweise und Symbole	59
Sicherheitshinweise	60
Verwendung	62
Zusammenbauen	63
Stabmixer zusammenbauen.	63
Schneebeesen zusammenbauen.	63
Multizerkleinerer zusammenbauen.	63
Bedienen	64
Stabmixer und Schneebeesen bedienen.	64
Multizerkleinerer bedienen.	64
Reinigen	66
Entsorgung	66
Gerät entsorgen.	66
Verpackung entsorgen.	67
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	67
Service.	68
Importeur.	68
Rezepte	69
Gemüsecremesuppe.	69
Kürbissuppe.	69
Süßer Fruchtaufstrich.	70
Schokocreme.	70
Mayonnaise.	70

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.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

Gerätebeschreibung/ Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

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

Abbildung B (Multizerkleinerer):

- 6 Antriebsdeckel
- 7 Messer
- 8 Schüssel
- 9 Verschlussdeckel

Abbildung C (Schneebesen):

- 10 Schneebesen-Halter
- 11 Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- 12 Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß )

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~, 50–60 Hz
Nennleistung	600 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,2 W
Schutzklasse	II / 
Messbecher 	
Fassungsvermögen	900 ml
Skala zum Abmessen (Nutzvolumen)	700 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	300 ml

Schüssel ⑤	
Fassungsvermögen	1050 ml
Nutzvolumen	Lebensmittel bis zur 500 ml-Markierung 
	Flüssigkeiten bis zur 300 ml-Markierung 

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

Den Schneebesen ① nach 3 Minuten Betrieb ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.

	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~, 50–60 Hz an.
- Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- Seien Sie stets vorsichtig beim Leeren der Schüssel! Die Messer sind extrem scharf!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Verwendung

i Hinweis

- Mit dem Messbecher 12 können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher 12 herauslaufen.
- Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher 12 aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß 12a des Messbechers 12 abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher 12 verschlossen ist.

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

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Mit dem Schneebesen 11 können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen 11 max. 3 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

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

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.

Stabmixer zusammenbauen

WARNUNG! **VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

Schneebesen zusammenbauen

- Drücken Sie den Schneebesen **11** in den Schneebesen-Halter **10**, bis dieser fest einrastet.
- Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen **11** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil ▼ auf das Symbol  weist.

Multizerkleinerer zusammenbauen

WARNUNG! **VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

Hinweis

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

Hinweis

- Befüllen Sie die Schüssel **8** zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml-Markierung  und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .
- Setzen Sie den Antriebsdeckel **6** auf die Schüssel **8** und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel **8** in die Schiene am Antriebsdeckel **6** geführt werden. Achten Sie darauf, dass das Messer **7** korrekt in den Antriebsdeckel **6** greift.
- Setzen Sie den Motorblock **4** auf den Antriebsdeckel **6**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil ▼ auf das Symbol  weist.

Hinweis

- Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel **8** aufbewahren möchten, können Sie den Verschlussdeckel **9** verwenden. Nehmen Sie dazu ggf. erst den Antriebsdeckel **6** und den Motorblock **4** ab sowie das Messer **7** vorsichtig heraus.

Bedienen

⚠ **WARNUNG!** **VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

⚠ **WARNUNG!** **VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Das Messer **7** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

Stabmixer und Schneebesen bedienen

ⓘ **Hinweis**

- Befüllen Sie den Messbecher **12** zum Bearbeiten von Flüssigkeiten/ Lebensmitteln nur bis maximal 300 ml.

Wenn Sie das Gerät wie gewünscht zusammengebaut haben:

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

ⓘ **Hinweis**

- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen **11** 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. Verwenden Sie die Turbotaste **3**.

ⓘ **Hinweis**



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

Multizerkleinerer bedienen

ⓘ **Hinweis**

- Befüllen Sie die Schüssel **8** zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml- Markierung  und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .

Wenn Sie den Multizerkleinerer zusammengebaut haben:

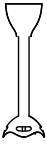
- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Stellen Sie die Schüssel **8** auf eine ebene und trockene Fläche. Die Schüssel **8** hat Silikon-Füße, so dass die Schüssel **8** nicht so leicht verrutscht.
- 3) Halten Sie die Taste **⏻ 2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.

i Hinweis

- Halten Sie die Schüssel **8** und den aufgesetzten Antriebsdeckel **6** mit der einen Hand fest, während Sie mit der anderen Hand die Taste  **2/3** drücken.
- Nehmen Sie den Motorblock **4** nicht vom Antriebsdeckel **6** ab, während Sie die Taste  **2/3** drücken.

- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste  **2/3** los.
- 5) Nehmen Sie den Motorblock **4** von dem Antriebsdeckel **6** ab.

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

MIX-AUFSATZ	ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
	Obst, Gemüse	100–200 g	Min – Max ¹	ca. 30–60 Sek.
	Babynahrung, Suppen, Soßen	100–400 ml	Min – Max ¹	ca. 60 Sek.
	Shakes, Milchgetränke	100–1000 ml	Min – Max ¹	ca. 60 Sek.
	Crème	250 ml	Turbo	ca. 70–90 Sek.
	Eischnee	Eiweiß aus 4 Eiern	Turbo	ca. 120 Sek.
	Zwiebeln	200 g	Min	3 x 1 Sek.
	Petersilie	50 g	Turbo	ca. 20 Sek.
	Knoblauch	20 Zehen	Min – Max ¹	ca. 20 Sek.
	Möhren	200 g	Min – Max ¹	ca. 15 Sek.
	Haselnüsse/Mandeln	200 g	Turbo	ca. 30 Sek.
	Walnüsse	200 g	... – ...	ca. 25 Sek.
	Parmesan	250 g	Turbo	ca. 30 Sek.

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

Reinigen

⚠️ **WARNUNG!** **STROMSCHLAGGEFAHR!**

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

⚠️ **WARNUNG!** **VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

① **Hinweis**



Messbecher **12** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **12a**, Schneebesen **11**, Schüssel **8** mit Verschlussdeckel **9** und Messer **7** sind spülmaschinengeeignet.

① **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 **10** mit einem feuchten Tuch.
Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks **4** gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.

- 3) Reinigen Sie den Mixfuß **5**, den Antriebsdeckel **6**, die Schüssel **8** mit Verschlussdeckel **9**, den Schneebesen **11**, den Messbecher **12** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **12a** und das Messer **7** gründlich in Spülwasser. Entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Entsorgung

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, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

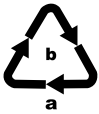
Verpackung entsorgen



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.

Für Spanien gilt:



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 483351_2410 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 483351_2410 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 483351_2410

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

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und mit dem Multizerkleinerer zerkleinern, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2 – 3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaidokürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 – 25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Mixfuß **5** glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen, bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.

- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

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

Schokocreme

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 ❶ 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 ❶ senkrecht in den Becher halten und die Turbotaste ❸ 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

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
02/2025 · Ident.-No.: SSMS600F6-122024-1

IAN 483351_2410