

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



BATIDORA DE BRAZO FRULLATORE SSW 400 A1

ES

BATIDORA DE BRAZO

Instrucciones de uso

PT

VARINHA MÁGICA

Manual de instruções

DE

AT

CH

STABMIXER

Bedienungsanleitungen

IT

MT

FRULLATORE

Istruzioni per l'uso

GB

MT

HAND BLENDER

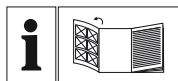
Operating instructions

IAN 282546

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.

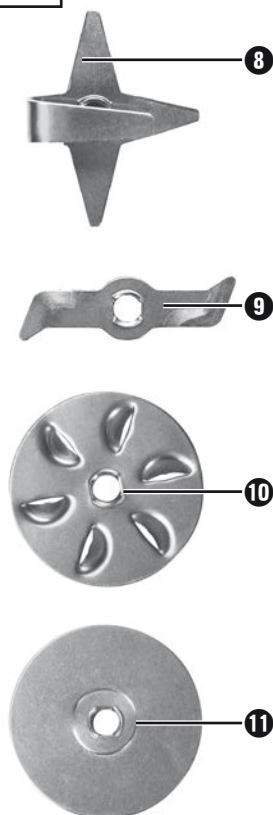
GB MT

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	21
PT	Manual de instruções	Página	41
GB / MT	Operating instructions	Page	61
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	81

A**B****C**

Índice

Introducción.....	2
Derechos de propiedad industrial.....	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro.....	3
Desecho del embalaje.....	3
Descripción del aparato/accesorios	4
Características técnicas.....	4
Indicaciones de seguridad	5
Accesorios	7
Montaje y desmontaje de los accesorios	8
Montaje de la batidora de mano	10
Sujeción del aparato.....	10
Manejo.....	11
Limpieza	13
Almacenamiento.....	14
Desecho del aparato	14
Garantía de Kompernass Handels GmbH	15
Asistencia técnica	16
Importador.....	16
Recetas.....	17
Nata montada	17
Puré de verduras	17
Crema de calabaza	18
Mermelada rápida de fruta fresca	19
Crema de chocolate	20
Mayonesa	20

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 la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. 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.

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial.

Solo se permite su reproducción o reimpresión, total o parcial, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, con la autorización por escrito del fabricante.

Uso previsto

Este aparato sirve exclusivamente para el procesamiento de alimentos en pequeñas cantidades. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. Además, no es apto para su uso industrial/comercial.

ADVERTENCIA

¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!

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

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

INDICACIÓN

- El aparato puede ser una fuente de peligros si se utiliza de forma contraria al uso previsto o para una finalidad diferente. Use el aparato exclusivamente para el fin previsto. Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso. Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños causados por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de recambios no autorizados. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Batidora de brazo **5/6**
- Estuche **13**
- Cuchilla multifunción **8**, cuchilla para carne y verduras **9**, disco para montar **11**, disco batidor **10**, herramienta **12**
- 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 observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Desecho del embalaje

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



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje que ya no necesite según lo dispuesto por las normativas locales aplicables.

INDICACIÓN

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

Descripción del aparato/accesorios

Figura A (batidora de mano):

- ❶ Anilla para colgar
- ❷ Regulador de velocidad
- ❸ Botón de inicio
- ❹ Anillo luminoso
- ❺ Mango
- ❻ Pie de la batidora
- ❼ Eje de accionamiento

Figura B (accesorios):

- ❽ Cuchilla multifunción
- ❾ Cuchilla para carne y verduras
- ❿ Disco batidor
- ⓫ Disco para montar

Figura C (accesorios):

- ⓬ Herramienta
- ⓭ Estuche

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~, 50/60 Hz
Potencia nominal	400 W
Clase de protección	II 
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Después de 1 minuto de funcionamiento, recomendamos dejar enfriar la batidora de mano durante aprox. 2 minutos. Si se supera este tiempo de funcionamiento, pueden producirse daños en el aparato por sobrecalentamiento.

Indicaciones de seguridad

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ Conecte exclusivamente el aparato a una toma eléctrica instalada conforme a la normativa y con una tensión de red de 220 - 240 V ~/50/60 Hz.
- ▶ Si se producen errores de funcionamiento y antes de limpiar el aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- ▶ 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.
- ▶ Extraiga 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 el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica con el fin de evitar riesgos.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria 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 lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.



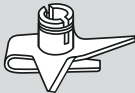
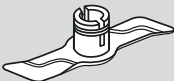
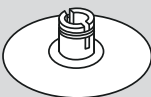
No sumerja nunca el bloque motor de la batidora en líquidos y evite que penetren líquidos en el interior de la carcasa del bloque motor.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica en los siguientes casos:
 - Si deja el aparato desatendido.
 - Cuando limpie el aparato.
 - Cuando monte o desmonte el aparato.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ 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/ accesorios extremadamente afilados.
- ▶ Limpie cuidadosamente el aparato. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.

Accesorios

Seleccione el accesorio más adecuado para cada tipo de preparación:

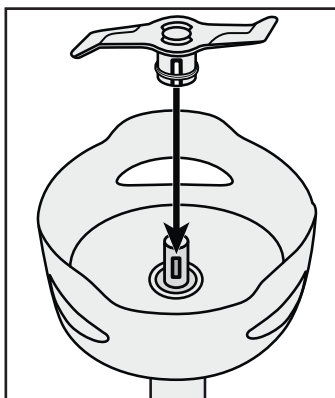
Accesorio		Utilización
Cuchilla multifunción 8		Triturar • Picar • Hacer purés con verduras blandas • Pasar purés y salsas - Triturar verduras crudas/cocidas - Triturar carne cocida - Pasar purés y salsas - Hacer purés y papillas para bebés
Cuchilla para carne y verduras 9		Triturar • Picar • Hacer purés con verduras más duras - Triturar verduras fibrosas/duras - Triturar carne tierna (p. ej., hígado) - Triturar pescado - Hacer purés con verduras duras cocidas (p. ej., zanahorias)
Disco batidor 10		Batir • Mezclar • Emulsionar - Batir masas ligeras (p. ej., masa para crêpes) - Emulsionar aliños para ensaladas - Batir cremas
Disco para montar 11		Montar • Batir a punto de nieve - Montar nata - Batir claras de huevo a punto de nieve - Hacer batidos/espumar líquidos - Batir salsas

Montaje y desmontaje de los accesorios

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- No conecte el enchufe a la red eléctrica hasta que no haya montado el aparato.
- Proceda con cautela al manipular los accesorios 8 9 10 11. ¡Las cuchillas están muy afiladas!

- 1) Para montar un accesorio 8 9 10 11 en el eje de accionamiento 7, inserte el vástago del accesorio 8 9 10 11 en el eje de accionamiento 7 del pie de la batidora 6. Los dos salientes del eje de accionamiento 7 deben encajar en los alojamientos del vástago del accesorio 8 9 10 11:



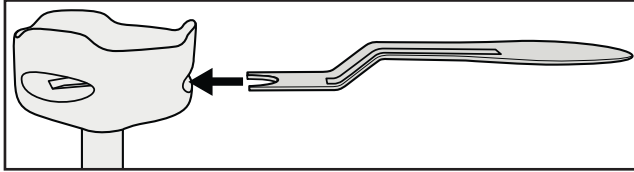
- 2) Tras esto, presione firmemente el accesorio contra el eje de accionamiento 7 de forma que el accesorio 8 9 10 11 encastre de manera audible.

INDICACIÓN

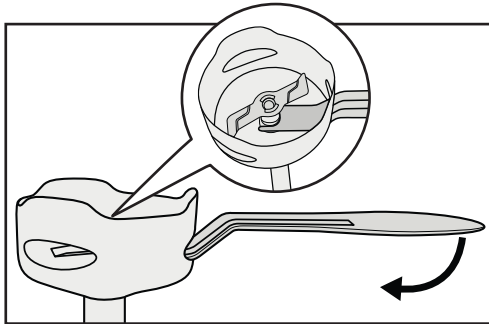
- El disco para montar 11 queda en una posición inclinada al montarse en el vástago. Esto no es un error de fabricación, sino que sirve para incorporar aire a los líquidos.

Para volver a desmontar un accesorio 8 9 10 11, necesitará la herramienta 12.

- 1) Introduzca la herramienta 12 a través de uno de los orificios del extremo inferior del pie de la batidora 6:



- 2) Coloque la herramienta 12 de forma que rodee el vástago del accesorio 8 9 10 11.
- 3) Mantenga el pie de la batidora 6 algo alejado de usted y levante cuidadosamente el accesorio 8 9 10 11 para extraerlo del eje de accionamiento 7:



Montaje de la batidora de mano

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

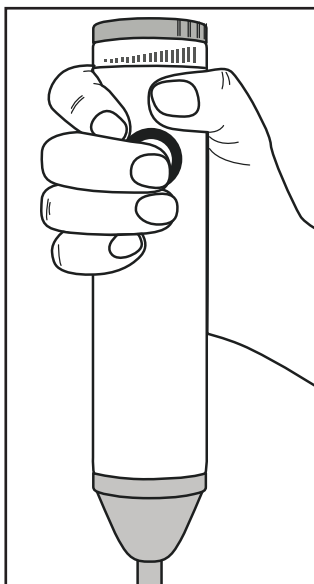
- No conecte el enchufe a la red eléctrica hasta que no haya montado el aparato.
- ¡Los accesorios **8** **9** **10** **11** están afilados! Proceda siempre con precaución.

INDICACIÓN

- Antes de la primera puesta en funcionamiento, limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo "Limpieza".
- Coloque el pie de la batidora **6** en el mango **5** de forma que la marca apunte hacia el símbolo **7** del mango **5**. Gire el pie de la batidora **6** hasta que la marca del pie de la batidora **6** apunte hacia el símbolo  del mango **5**.

Sujeción del aparato

Para manejar el aparato, sujételo de la manera siguiente:



Manejo

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

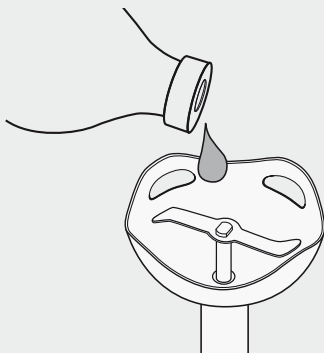
- Después de 1 minuto de funcionamiento, recomendamos dejar enfriar la batidora de mano durante aprox. 2 minutos. Si se supera este tiempo de funcionamiento, pueden producirse daños en el aparato por sobrecalentamiento.

Cuando haya montado el aparato de la manera deseada:

- 1) Conecte el enchufe a la red eléctrica. Tras esto, el anillo luminoso ④ se ilumina.
- 2) Ajuste la velocidad deseada con el regulador de velocidad ②. Gire el regulador de velocidad ② en dirección a la indicación MAX si desea aumentar la velocidad y gire el regulador de velocidad ② en dirección a la indicación MIN si desea disminuir la velocidad.
 - Para picar, hacer purés, pasar purés y salsas y triturar, seleccione un nivel de velocidad de medio a rápido según la dureza de los alimentos.
 - Para emulsionar, batir y mezclar, comience con un nivel de velocidad reducido y vaya aumentando lentamente la velocidad según la consistencia de los alimentos hasta la velocidad máxima.
 - Para montar y batir a punto de nieve, seleccione un nivel de velocidad alto.
- 3) Sujete el aparato de forma que esté en una posición vertical en relación con el recipiente en el que se encuentren los alimentos.
- 4) Mantenga pulsado el botón de inicio ③. Según la cantidad y la consistencia de los alimentos, desplace el aparato lentamente hacia arriba y hacia abajo y de derecha a izquierda.
Controle el resultado.
- 5) En cuanto esté satisfecho con el resultado, suelte el botón de inicio ③ que mantenía apretado. Una vez se haya detenido el motor, podrá retirar el pie de la batidora ⑥ del recipiente.

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 **7**:



- 6) Cuando haya acabado de procesar los alimentos, desconecte el enchufe de la red eléctrica. Tras esto, se apagará el anillo luminoso **4**.

INDICACIÓN

- Podrá adquirir un accesorio picador apto para esta batidora de mano en la tienda virtual de www.kompernass.com. Con este accesorio, podrá picar hierbas, cebollas u otros alimentos similares.

Limpieza

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica.
-  El mango **5** no debe sumergirse en agua ni mantenerse bajo un grifo de agua corriente para su limpieza.

¡ADVERTENCIA: PELIGRO DE LESIONES!

- La manipulación de los accesorios **8 9 10 11** entraña un peligro de lesiones. Mantenga los accesorios **8 9 10 11** fuera del alcance de los niños.

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

- No debe limpiar las piezas del aparato (excepto los accesorios **8 9 10 11**) en el lavavajillas, ya que podrían dañarse.
- No use productos de limpieza agresivos, químicos ni abrasivos, ya que podrían dañar la superficie de forma irreparable.

- 1) Desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- 2) Limpie el mango **5** con un paño húmedo.
Asegúrese de que no penetre agua en los orificios del mango **5**. 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 el pie de la batidora **6**, los accesorios **8, 9, 10, 11** y la herramienta **12** con agua jabonosa y elimine cualquier resto de jabón lavavajillas con agua limpia.
- 4) Seque todo con un paño seco y asegúrese de que el aparato esté totalmente seco antes de volver a utilizarlo.
- 5) Limpie el estuche **13** con un paño húmedo.

INDICACIÓN

- Los accesorios **8, 9, 10** y **11** también son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

Almacenamiento

- Guarde los accesorios limpios y secos en el estuche ⑬:



- Puede colgar el aparato con la anilla para colgar ①.
- Guarde el aparato en un lugar limpio y seco.

Desecho del aparato



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

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

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 original, 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 a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del 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 solo rige para defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías, moldes de horno 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 (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- 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.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 282546

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

GERMANY

www.kompernass.com

Recetas

Nata montada

Ingredientes

- 200 ml de nata

Preparación

- 1) Vierta la nata en un recipiente alto y resistente.
- 2) Bátala con el disco para montar **11** durante aproximadamente 1 minuto en posición vertical. Observe la nata mientras se monta. Según el contenido de grasa, la temperatura y otros factores, es posible que el tiempo de procesamiento varíe.

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 y corte las cebollas en dados. 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 cuchilla para carne y verduras **9** durante 1 minuto hasta que se haga puré. 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 de 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 y corte la cebolla y los ajos en dados. 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 de 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. Procéselo todo con la cuchilla para carne y verduras 9 hasta que quede bien mezclado. Para ello, añada tanta leche de coco como sea necesaria para que el puré alcance la consistencia ligera y cremosa adecuada.
- 3) Condimente el puré con zumo de naranja, vino blanco, azúcar, sal y pimienta para que el puré tenga un sabor entre picante y dulce con un punto equilibrado de amargo y salado.

Mermelada rápida de fruta fresca

Ingredientes

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

Preparación

- 1) Lave las fresas y retire el pedúnculo verde. Escúrralas en un escurridor para eliminar el agua sobrante y que la mermelada no quede demasiado líquida. Corte las fresas más grandes en trozos pequeños.
- 2) Pese 250 g de fresas y colóquelas en un recipiente adecuado.
- 3) Añada un chorro de zumo de limón.
- 4) Si lo desea, raspe una vaina de vainilla y añada los granos.
- 5) Añada el contenido de un sobre de azúcar gelificante que no requiera cocción y procéselo todo concienzudamente con la cuchilla multifunción **8** durante 45-60 segundos. Si todavía quedan trozos grandes, deje que la mezcla repose durante 2 minutos y vuelva a triturarlo todo durante 60 segundos.
- 6) Puede servir la mermelada inmediatamente o conservarla en un recipiente con tapa de rosca bien cerrado.

Crema de chocolate

Para 4 personas

Ingredientes

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

Preparación

- 1) Hierva la nata, trocee el chocolate y fúndalo a fuego lento. Raspe media vaina de vainilla, añada los granos y siga removiendo.
- 2) Meta la mezcla en la nevera hasta que se enfríe completamente y se solidifique.
- 3) Antes de servirla, bátala con el disco para 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 y clara)
- 10 g de vinagre suave o zumo de limón
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- 1) Añada el huevo y el zumo de limón en un recipiente, mantenga el disco batidor **10** dentro de la mezcla y active el aparato.
- 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	22
Copyright	22
Uso conforme	22
Volume della fornitura	23
Smaltimento della confezione	23
Descrizione dell'apparecchio/Accessori	24
Dati tecnici	24
Indicazioni relative alla sicurezza	25
Gli accessori	27
Montaggio e smontaggio degli accessori	28
Comporre il miscelatore a immersione	30
Tenere l'apparecchio	30
Uso	31
Pulizia	33
Conservazione	34
Smaltimento dell'apparecchio	34
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	35
Assistenza	36
Importatore	36
Ricette	37
Montare la panna	37
Crema di verdure	37
Crema di zucca	38
Composte dolci di frutta	39
Crema al cioccolato	40
Maionese	40

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del Suo nuovo apparecchio.

È stato 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, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Copyright

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

La diffusione o ristampa di qualsiasi genere, anche se parziale, nonché la riproduzione delle illustrazioni, anche se modificate, è consentita solo previa autorizzazione scritta del produttore.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente per lavorare alimenti in piccole quantità. Esso è previsto esclusivamente per l'impiego in ambiente domestico privato. Questo apparecchio non è destinato all'uso commerciale.



AVVERTENZA

Pericolo derivante da uso non conforme!

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

- L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto.
- Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

NOTA

- In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto possono verificarsi situazioni di pericolo. L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto. Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni. Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi tipo per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o uso di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Frullatore ⑤/⑥
- Custodia ⑬
- Lama multifunzione ⑧, lama per carne e verdure ⑨, disco per sbattere ⑪, disco frusta ⑩, utensile ⑫
- Manuale di istruzioni

- 1) Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- 2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.
- 3) Pulire tutti i componenti dell'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia".

NOTA

- Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Smaltimento della confezione

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



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità con le normative locali vigenti.

NOTA

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

Descrizione dell'apparecchio/Accessori

Figura A (miscelatore a immersione):

- 1 Occhiello di aggancio
- 2 Regolatore di velocità
- 3 Tasto Start
- 4 Anello luminoso
- 5 Impugnatura
- 6 Supporto del miscelatore a immersione
- 7 Albero motore

Figura B (accessori):

- 8 Lama multifunzione
- 9 Lama per carne e verdure
- 10 Disco frusta
- 11 Disco per sbattere

Figura C (accessori):

- 12 Utensile
- 13 Custodia

Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Potenza nominale	400 W
Classe di protezione	II 
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti per alimenti.

Consigliamo di lasciar raffreddare il miscelatore a immersione dopo 1 minuto di funzionamento per ca. 2 minuti. Se questo tempo di esercizio viene superato, si potrebbero verificare danni all'apparecchio a causa del surriscaldamento!

Indicazioni relative alla sicurezza

PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

- ▶ 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 far riparare l'apparecchio da personale specializzato qualificato.
 - ▶ Staccare 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 non ponga inciampo.
 - ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
 - ▶ 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 pericoli associati.
 - ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
 - ▶ Non aprire l'alloggiamento del corpo motore del miscelatore. Aprendolo ci si espone a pericoli e la garanzia decade.
- Non immergere assolutamente il blocco motore del miscelatore a immersione in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

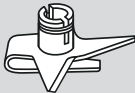
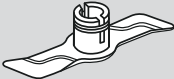
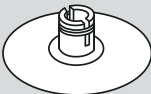


⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Disconnettere completamente l'apparecchio dalla rete elettrica
 - se si lascia l'apparecchio incustodito;
 - se si deve pulire l'apparecchio;
 - se lo si monta o smonta.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ Le lame sono estremamente affilate! Agire sempre con cautela.
- ▶ L'uso di lame/accessori estremamente affilati comporta pericolo di infortuni.
- ▶ Pulire l'apparecchio con molta attenzione. Le lame sono estremamente affilate!
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

Gli accessori

A seconda dell'operazione da eseguire, selezionare l'accessorio più indicato:

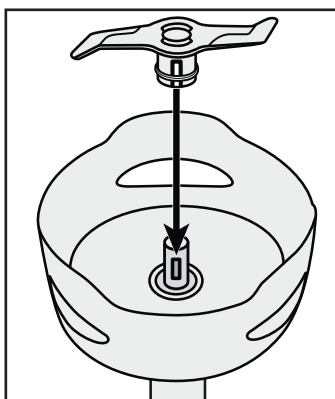
Accessorio		Impiego
Lama multi-funzione 8		Sminuzzare • Tritare • Fare una purea di verdure morbide • Passare - sminuzzare la verdura cruda/cotta - sminuzzare la carne cotta - miscelare minestre e salse - passare alimenti per bambini
Lama per carne e verdure 9		Sminuzzare • Tritare • Passare verdure dure - sminuzzare verdure fibrose/dure - sminuzzare carne delicata / morbida (ad es. fegato) - sminuzzare la carne - fare una purea di verdure dure, cotte (ad es. carote)
Disco frusta 10		Frullare • Mescolare • Emulsionare - mescolare impasti leggeri (ad es. impasto di panna da cucina) - emulsionare salse da insalata - mescolare creme
Disco per sbattere 11		Sbattere • Montare - montare la panna - montare a neve l'albume d'uovo - montare frullati / alimenti schiumosi - montare le salse

Montaggio e smontaggio degli accessori

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Inserire la spina nella presa solo dopo il montaggio.
- Maneggiare con cautela gli accessori **8 9 10 11**! Questi sono molto affilati!

- 1) Per montare l'accessorio **8 9 10 11** sull'albero motore **7**, infilare l'albero dell'accessorio **8 9 10 11** sull'albero motore **7** del supporto del miscelatore a immersione **6**. Le due protuberanze dell'albero motore **7** devono essere inserite nelle cavità dell'albero dell'accessorio **8 9 10 11**:



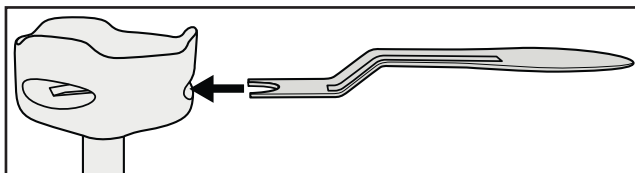
- 2) Premere poi con decisione l'accessorio sull'albero motore **7** accertandosi che l'accessorio **8 9 10 11** si sia innestato in posizione.

NOTA

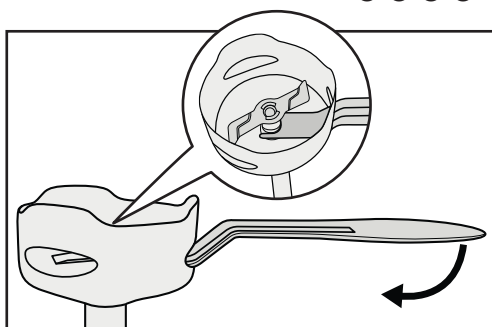
- Il disco per sbattere **11** è montato di traverso rispetto all'albero. Non si tratta di un errore di fabbricazione, bensì ciò consente di impedire che penetrino aria nei liquidi.

Per smontare nuovamente l'accessorio ❸ ❹ ❺ ❻ è necessario l'utensile ❿.

- 1) Infilare l'utensile ❿ attraverso una delle scanalature all'estremità inferiore del supporto del miscelatore a immersione ❻:



- 2) Circondare con l'utensile ❿ l'albero dell'accessorio ❸ ❹ ❺ ❻.
- 3) Tenere il supporto del miscelatore a immersione ❻ un po' lontano e facendo leva staccare con cautela l'accessorio ❸ ❹ ❺ ❻ dall'albero motore ❷:



Comporre il miscelatore a immersione

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

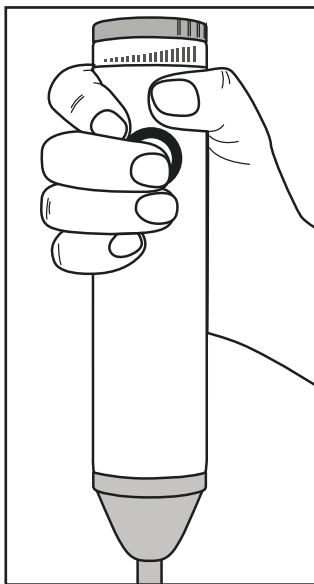
- Inserire la spina nella presa solo dopo il montaggio.
- Gli accessori **8 9 10 11** sono affilati! Agire sempre con cautela.

NOTA

- Prima della prima messa in funzione, pulire tutti i pezzi come descritto nel capitolo "Pulizia".
- Collocare il supporto del miscelatore a immersione **6** sull'impugnatura **5** in modo che il segno sia rivolto verso il simbolo **6** presente sull'impugnatura **5**. Ruotare il supporto del miscelatore a immersione **6** finché il segno sul supporto del miscelatore a immersione **6** non è rivolto verso il simbolo **6** presente sull'impugnatura **5**.

Tenere l'apparecchio

Per mettere in funzione l'apparecchio, tenerlo come di seguito:



Uso

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

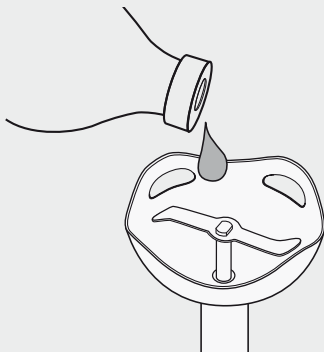
- Consigliamo di lasciar raffreddare il miscelatore a immersione dopo 1 minuto di funzionamento per ca. 2 minuti. Se questo tempo di esercizio viene superato, si potrebbero verificare danni all'apparecchio a causa del surriscaldamento!

Una volta montato l'apparecchio come si desidera:

- 1) Inserire la spina nella presa di corrente. L'anello luminoso **4** inizia ad accendersi.
- 2) Impostare la velocità desiderata sul regolatore di velocità **2**. Ruotare il regolatore di velocità **2** in direzione MAX per aumentare la velocità, ruotare il regolatore di velocità **2** in direzione MIN se si desidera ridurre la velocità.
 - Per tritare, fare puree, passare e sminuzzare, selezionare un livello di velocità rapido a seconda della durezza dell'alimento.
 - Per emulsionare, frullare e mescolare, iniziare con un livello di velocità basso e aumentare lentamente la velocità, a seconda della consistenza, fino alla velocità massima.
 - Per sbattere e montare, selezionare un elevato livello di velocità.
- 3) Tenere l'apparecchio dritto nel recipiente in cui si trovano gli alimenti.
- 4) Premere e mantenere premuto il tasto Start **3**. A seconda della quantità e dalla tipologia dell'alimento in lavorazione, muovere l'apparecchio lentamente verso l'alto e il basso e da destra a sinistra. Osservare il risultato.
- 5) Non appena si è soddisfatti del risultato, rilasciare il tasto Start **3**. Rimuovere il miscelatore a immersione **6** dal recipiente solo dopo lo spegnimento del motore.

NOTA

- Se durante il funzionamento si dovessero verificare rumori insoliti, come uno stridio o rumori simili, applicare un po' di olio alimentare neutro sull'albero motore 7:



- 6) Al termine della lavorazione degli alimenti, staccare la spina dalla presa. L'anello luminoso 4 si spegne.

NOTA

- Nel negozio online www.kompernass.com è possibile ordinare un tritatore per questo miscelatore a immersione. Con esso sarà possibile sminuzzare spezie, cipolle o simili.

Pulizia

AVVERTENZA - PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
-  Non immergere assolutamente l'impugnatura **5** in acqua per la pulizia e non tenerla sotto l'acqua corrente.

AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- Durante l'uso degli accessori **8 9 10 11** vi è un pericolo di lesioni. Tenere gli accessori **8 9 10 11** lontani dalla portata dei bambini.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non lavare le parti dell'apparecchio (ad eccezione degli accessori **8 9 10 11**) in lavastoviglie perché potrebbero danneggiarsi.
- Non usare detergenti chimici, abrasivi o aggressivi! Essi possono corrodere irrimediabilmente la superficie.

- 1) Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 2) Pulire l'impugnatura **5** con un panno umido.
Verificare che non penetri acqua nelle aperture dell'impugnatura **5**. In caso di sporco ostinato, versare un po' di detergente delicato sul panno. Pulire i residui di detersivo con un panno umido.
- 3) Pulire il supporto del miscelatore a immersione **6**, gli accessori **8, 9, 10, 11** e l'utensile **12** accuratamente in acqua di lavaggio e rimuovere i residui di detersivo con acqua pulita.
- 4) Asciugare tutto accuratamente con un panno asciutto e badare che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di usarlo di nuovo.
- 5) Strofinare la custodia **13** con un panno umido.

NOTA

- Gli accessori **8, 9, 10, 11** si possono pulire anche in lavastoviglie.

Conservazione

- Riporre gli accessori puliti e asciutti nella custodia 13:



- È possibile appendere l'apparecchio all'occhiello di sospensione 1.
- Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto e pulito.

Smaltimento dell'apparecchio



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Questo prodotto è soggetto alla direttiva europea 2012/19/EU.

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

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 dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

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

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 garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

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 (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- 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.



Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT

Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 282546

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

GERMANY

www.kompernass.com

Ricette

Montare la panna

Ingredienti

- 200 ml di panna

Preparazione

- 1) Riporre la panna in un recipiente alto e resistente.
- 2) Addensare con il disco per sbattere **11** per circa 1 minuto. Durante la sbattitura osservare la panna. A seconda del contenuto di grasso, della temperatura e di altri influssi, il tempo di sbattitura può variare.

Crema di verdure

2 - 4 persone

Ingredienti

- 2 - 3 cucchiai di olio
- 200 g di cipolle
- 200 g di patate (sono particolarmente indicate le tipologie farinose)
- 200 g di carote
- 350 - 400 ml di brodo di verdure (fresco o istantaneo)
- Sale, pepe, noce moscata
- 5 g di prezzemolo

Preparazione

- 1) Sbucciare le cipolle e tagliare a dadini. Lavare, pelare e tagliare a fettine le carote. Pelare, lavare e tagliare a dadi da 2 cm circa le patate.
- 2) Riscaldare l'olio in una pentola, far rosolare le cipolle all'interno. Aggiungere le carote e le patate, soffriggere. Versare brodo quanto basta per coprire bene le verdure e lasciare lessare tutto per 10-15 minuti. Se necessario aggiungere brodo, nel caso in cui le verdure non siano più coperte.
- 3) Lavare il prezzemolo, asciugare scuotendo e rimuovere gli steli. Sminuzzare il prezzemolo in pezzi grossolani e aggiungere alla minestra. Ridurre il tutto in purea con la lama per carne e verdure **9** per circa 1 minuto. Insaporire con sale, pepe e noce moscata grattugiata.

Crema di zucca

4 persone

Ingredienti

- 1 cipolla di grandezza media
- 2 spicchi d'aglio
- 10 - 20 g di zenzero fresco
- 3 bicchieri di olio di colza
- 400 g di polpa di zucca (la più indicata è la zucca Hokkaido, poiché la buccia si ammorbidisce durante la cottura e non deve essere pelata)
- 250 - 300 ml di latte di cocco
- 250 - 500 ml di brodo di verdure
- Succo di ½ arancia
- Un po' di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di zucchero
- Sale, pepe

Preparazione

- 1) Sbucciare le cipolle e tagliarle a dadini, effettuare la stessa operazione per l'aglio. Pelare lo zenzero e tagliare a dadini. Rosolare prima le cipolle e lo zenzero in olio caldo. Dopo 2 minuti aggiungere e rosolare anche l'aglio.
- 2) Pulire bene la zucca con una spazzola per verdure in acqua calda, quindi tagliare in dadi grandi 2-3 cm. (Se si utilizza una zucca diversa dalla zucca Hokkaido, è necessario anche pelarla). Aggiungere i dadi di zucca alle cipolle e allo zenzero e rosolare. Aggiungere metà quantità di latte di cocco e brodo vegetale finché la zucca non è ben coperta. Lessare per 20-25 minuti a coperchio chiuso. Miscelare finemente con la lama per carne e verdure **9**. Aggiungere latte di cocco finché la crema non ha la giusta consistenza cremosa.
- 3) Insaporire la crema con succo d'arancia, vino bianco, zucchero, sale e pepe, in modo che la crema abbia una nota dolce e un'equilibrata nota agrodolce, oltre a quella piccante.

Composte dolci di frutta

Ingredienti

- 250 g di fragole o altra frutta (fresche o surgelate)
- 1 pacchetto (ca. 125 g) di zucchero gelificante senza cottura
- 1 spruzzata 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 piccole le fragole più grandi.
- 2) Pesare 250 g di fragole e inserire in un bicchiere misuratore adeguato.
- 3) Aggiungere un pizzico di succo di limone.
- 4) Se necessario, grattugiare e aggiungere un po' di baccello di vaniglia.
- 5) Aggiungere il pacchetto di zucchero gelificante senza cuocere e miscelare accuratamente a lungo con la lama multifunzione **8** 45-60. Se sono ancora presenti pezzi grandi, lasciar riposare il tutto per 2 minuti e passare ulteriormente per 60 secondi.
- 6) 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 cioccolato fondente (> 60% percentuale di cacao)
- ½ baccello di vaniglia (concentrato)

Preparazione

- 1) Far bollire la panna, sbriciolare la cioccolata e lasciarla fondere lentamente a fuoco basso. Grattugiare il concentrato del mezzo baccello di vaniglia e agitare nell'impasto.
 - 2) Raffreddare completamente in frigorifero e far solidificare.
 - 3) Prima di servire, mescolare con il disco per sbattere ⑩.
- Suggerimento: servire con la frutta fresca.

Maionese

Ingredienti

- 200 ml di olio vegetale neutro, ad es. olio di colza
- 1 uovo (tuorlo e albume)
- 10 g di aceto mite o succo di limone
- Sale e pepe quanto basta

Preparazione

- 1) Aggiungere uova e succo di limone nel bicchiere misuratore, tenere il disco frusta ⑩ nell'impasto e avviare l'apparecchio.
- 2) Aggiungere l'olio in un filo sottile e uniforme (terminando entro circa 1 minuto) in modo che l'olio si leghi con gli altri ingredienti.
- 3) Infine aggiungere sale e pepe quanto basta.

Índice

Introdução	42
Direitos de autor	42
Utilização correta	42
Conteúdo da embalagem	43
Eliminação da embalagem	43
Descrição do aparelho/acessórios	44
Dados técnicos	44
Instruções de segurança	45
Aplicações	47
Montar e desmontar as aplicações	48
Montar a varinha mágica	50
Segurar o aparelho	50
Operação	51
Limpeza	53
Armazenamento	54
Eliminação do aparelho	54
Garantia da Kompernass Handels GmbH	55
Assistência Técnica	56
Importador	56
Receitas	57
Bater natas	57
Creme de legumes	57
Sopa de abóbora	58
Doce de fruta	59
Creme de chocolate	60
Maionese	60

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

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

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Não é permitido duplicar ou reimprimir, total ou parcialmente, o presente documento, bem como reproduzir imagens, mesmo com alterações, sem a autorização por escrito do fabricante.

Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para o processamento de alimentos em pequenas quantidades. Este foi concebido exclusivamente para a utilização doméstica privada. Este aparelho não se destina à utilização comercial.

AVISO

Perigo devido a utilização incorreta!

Podem surgir perigos resultantes de uma utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho.

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

NOTA

- ▶ Podem surgir riscos resultantes de uma utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho. Utilize o aparelho apenas para a finalidade descrita. Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções. Não é assumida qualquer responsabilidade por danos resultantes da utilização incorreta, de reparações indevidas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças sobresselentes não permitidas. O risco é assumido exclusivamente pelo proprietário.

Conteúdo da embalagem

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

- Varinha mágica **5/6**
- Caixa de armazenamento **13**
- Lâmina multifuncional **8**, lâmina para carne e legumes **9**, disco batedor **11**, disco agitador **10**, ferramenta **12**
- Manual de instruções

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

NOTA

- Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Eliminação da embalagem

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



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

NOTA

- Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

Descrição do aparelho/acessórios

Figura A (varinha mágica):

- ❶ Argola de suspensão
- ❷ Regulador de velocidade
- ❸ Botão Iniciar
- ❹ Anel luminoso
- ❺ Unidade portátil
- ❻ Base da varinha mágica
- ❼ Eixo de acionamento

Figura B (aplicações):

- ❽ Lâmina multifuncional
- ❾ Lâmina para carne e legumes
- ❿ Disco agitador
- ⓫ Disco batedor

Figura C (acessórios):

- ❿ Ferramenta
- ⓫ Caixa de armazenamento

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Potência nominal	400 W
Classe de proteção	II 
	Todas as peças deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para uso alimentar.

Recomendamos o arrefecimento da varinha mágica, durante aprox. 2 minutos, após 1 minuto de funcionamento. Se este tempo de funcionamento for ultrapassado, o aparelho poderá sofrer danos devido a sobreaquecimento!

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.
- ▶ Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a 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 aberta. Caso contrário, a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se.

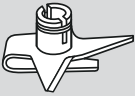
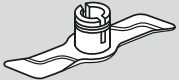
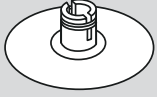
 Nunca mergulhe o bloco do motor da varinha mágica em líquidos, nem permita que penetrem líquidos no corpo do mesmo.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho deve ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- ▶ Desligue sempre o aparelho da rede elétrica,...
 - quando o aparelho estiver sem vigilância,
 - quando limpar o aparelho,
 - ao montar ou ao desmontar o aparelho.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- ▶ As lâminas são extremamente afiadas! Proceda sempre com cuidado.
- ▶ Perigo de ferimentos ao manusear lâminas/aplicações extremamente afiadas.
- ▶ Limpe o aparelho com muito cuidado. 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.

Aplicações

Consoante o tipo de processamento, pode seleccionar a aplicação adequada:

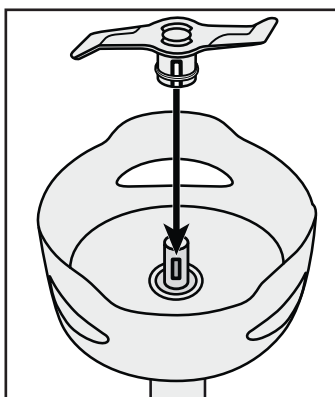
Aplicação		Utilização
Lâmina multi-funcional 8		Triturar • picar • reduzir legumes a puré • passar - triturar legumes crus/cozidos - triturar carne crua/cozida - passar sopas e molhos - reduzir alimento de bebé a puré
Lâmina para carne e legumes 9		Triturar • picar • reduzir legumes duros a puré - triturar legumes fibrosos/duros - triturar carne sensível/tenra (p. ex. fígado) - Triturar peixe - Reduzir legumes duros, cozidos a puré (p. ex. cenouras)
Disco agitador 10		Bater • mexer • emulsionar - mexer massas leves (p. ex. massa para panquecas) - Emulsionar molhos de salada - Mexer cremes
Disco batedor 11		Bater • fazer espuma - bater natas - bater claras em castelo - fazer batidos - bater molhos

Montar e desmontar as aplicações

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Insira a ficha na tomada apenas depois de montar a varinha.
- Seja prudente ao manusear as aplicações **8 9 10 11**! Estas são muito afiadas!

- 1) Para montar uma aplicação **8 9 10 11** no eixo de acionamento **7**, coloque a haste da aplicação **8 9 10 11** no eixo de acionamento **7**, na base da varinha mágica **6**. As duas saliências no eixo de acionamento **7** devem encaixar nos entalhes da haste da aplicação **8 9 10 11**:



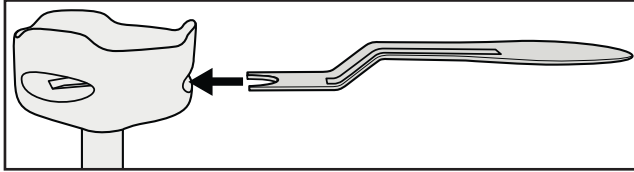
- 2) Depois pressione a aplicação, com força, no eixo de acionamento **7**, de modo que a aplicação **8 9 10 11** encaixe de forma audível e perceptível.

NOTA

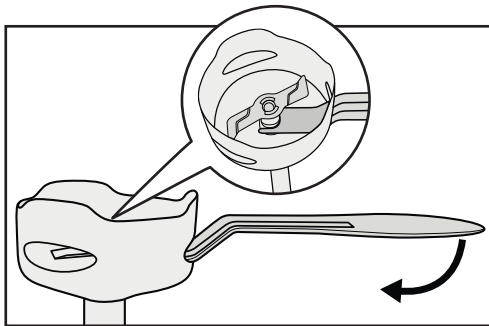
- O disco batedor **11** está montado obliquamente na haste. Não é um erro de fabrico, serve apenas para evitar a entrada de ar nos líquidos.

Para voltar a retirar uma aplicação 8 9 10 11, necessita da ferramenta 12.

- 1) Desloque a ferramenta 12 através de um dos entalhes na extremidade inferior da base da varinha mágica 6:



- 2) Com a ferramenta 12 agarre a haste da aplicação 8 9 10 11.
- 3) Segure a base da varinha mágica 6 um pouco afastada de si e retire cuidadosamente a aplicação 8 9 10 11 do eixo de acionamento 7:



Montar a varinha mágica

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

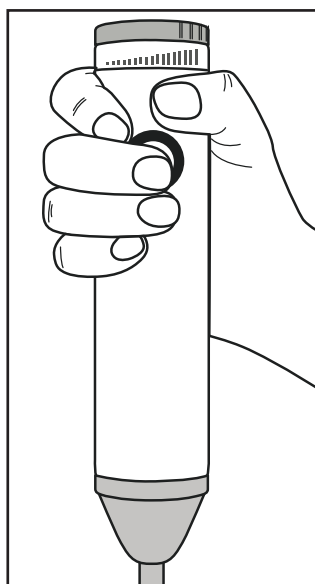
- ▶ Insira a ficha na tomada apenas depois de montar a varinha.
- ▶ As aplicações **8 9 10 11** são afiadas! Proceda sempre com cuidado.

NOTA

- ▶ Antes da primeira colocação em funcionamento limpe todas as peças, tal como descrito no capítulo "Limpeza".
- Coloque a base da varinha mágica **6** na unidade portátil **5**, de modo que a marcação indique para o símbolo **6** na unidade portátil **5**. Rode a base da varinha mágica **6**, até que a marcação, na base da varinha mágica **6**, fique voltada para o símbolo **7** na unidade portátil **5**.

Segurar o aparelho

Para utilizar o aparelho segure-o da seguinte forma:



Operação

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

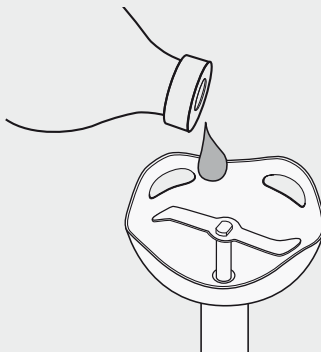
- Recomendamos o arrefecimento da varinha mágica, durante aprox. 2 minutos, após 1 minuto de funcionamento. Se este tempo de funcionamento for ultrapassado, o aparelho poderá sofrer danos devido a sobreaquecimento!

Quando tiver montado o aparelho como desejado:

- 1) Insira a ficha na tomada. O anel luminoso **4** acende-se.
- 2) Ajuste o nível desejado no regulador de velocidade **2**. Rode o regulador de velocidade **2** no sentido MAX, se pretender aumentar a velocidade, rode o regulador de velocidade **2** no sentido MIN., se pretender reduzir a velocidade.
 - Para picar, fazer puré, passar e triturar selecione, consoante a dureza dos alimentos, um nível de velocidade médio a rápido.
 - Para emulsionar, bater e mexer inicie com um nível de velocidade mais baixo e vá aumentando lentamente a velocidade, consoante a consistência, até à velocidade máxima.
 - Para bater e fazer espuma selecione um nível de velocidade elevado.
- 3) Mantenha o aparelho reto no recipiente em que se encontram os alimentos.
- 4) Prima e mantenha premido o botão Iniciar **3**. Consoante a quantidade e o tipo de alimentos a processar, conduza o aparelho lentamente para cima e para baixo e da direita para esquerda.
Observe o resultado.
- 5) Quando estiver satisfeito com o resultado, solte o botão Iniciar **3**. Retire a base da varinha mágica **6** do recipiente só depois do motor parar.

NOTA

- Se, durante o funcionamento, surgirem ruídos anormais, como chiar ou semelhante, aplique um pouco de óleo alimentar neutro no eixo de acionamento 7:



- 6) Quando terminar a preparação dos alimentos, retire a ficha da tomada.
O anel luminoso 4 apaga-se.

NOTA

- Na loja on-line www.kompernass.com pode encomendar um triturador adequado à varinha mágica. Com este pode triturar ervas, cebolas ou semelhante.

Limpeza

AVISO - PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada.
- ▶  Nunca mergulhe a unidade portátil **5** em água, nem a coloque debaixo de água corrente durante a limpeza.

AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Ao manusear as aplicações **8 9 10 11** existe perigo de ferimentos. Mantenha as aplicações **8 9 10 11** fora do alcance das crianças.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não pode lavar as peças do aparelho (com exceção das aplicações **8 9 10 11**) na máquina de lavar loiça, pois ficariam danificadas.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza agressivos, químicos ou abrasivos! Estes podem danificar a superfície de forma irreparável!

- 1) Retire a ficha da tomada.
- 2) Limpe a unidade portátil **5** com um pano húmido. Certifique-se de que não há infiltração de água nas aberturas da unidade portátil **5**. Em caso de sujidade resistente, aplique um detergente suave no pano. Limpe os restos do detergente com um pano húmido.
- 3) Limpe a base da varinha mágica **6**, as aplicações **8, 9, 10, 11** e a ferramenta **12** minuciosamente em água com detergente e passe depois por água limpa para eliminar os restos de detergente.
- 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.
- 5) Limpe a caixa de armazenamento **13** com um pano húmido.

NOTA

- ▶ As aplicações **8, 9, 10, 11** também são apropriadas para a lavagem na máquina de lavar loiça.

Armazenamento

- Coloque as aplicações limpas e secas na caixa de armazenamento 13:



- Pode pendurar o aparelho pela respetiva argola de suspensão 1.
- Guarde o aparelho num local seco e sem poeiras.

Eliminação do aparelho



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum.
Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.

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 original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

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, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos 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 (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- 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, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 282546

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

GERMANY

www.kompernass.com

Receitas

Bater natas

Ingredientes

- 200 ml de natas

Preparação

- 1) Coloque as natas num recipiente alto e resistente.
- 2) Bata as natas com o disco batedor **11** durante aprox. 1 minuto. Ao bater as natas, observe-as. Consoante o teor de gordura, temperatura e outras influências, o tempo de batadura pode variar.

Creme de legumes

2 - 4 pessoas

Ingredientes

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

Preparação

- 1) Descasque as cebolas e corte em cubos pequenos. Lave as cenouras, descasque-as e corte-as em rodelas. 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 10-15 minutos. Se necessário, adicione o caldo caso os legumes fiquem descobertos.
- 3) Lave, seque e abane a salsa, e retire os talos. Corte a salsa em pedaços grandes e adicione à sopa. Reduza tudo a puré, com a lâmina para carne e legumes **9**, durante aprox. 1 minuto. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada raspada.

Sopa de abóbora

4 pessoas

Ingredientes

- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- 10 - 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 - 300 ml de leite de coco
- 250 - 500 ml de caldo de legumes
- Sumo de meia laranja
- Um pouco de vinho branco seco
- 1 colher de chá de açúcar
- Sal, pimenta

Preparação

- 1) Descasque uma cebola e corte-a em cubos; 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, com uma escova de legumes, com água quente, corte-a depois em cubos com um tamanho de 2-3 cm. (Se for não for utilizada uma abóbora Hokkaido, esta deve ser, adicionalmente, descascada). Adicione os cubos de abóbora às cebolas 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. 20-25 minutos com a tampa colocada. Misture tudo com a lâmina para carne e legumes 9. Adicione o leite de coco até que a sopa obtenha a consistência correta, suave 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 (frescos ou ultracongelados)
- 1 pacote de açúcar gelificante (aprox. 125 g) sem cozinhar
- 1 salpico de sumo de limão
- 1 pouco de polpa de uma 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 da vagem de baunilha.
- 5) Adicione o pacote do açúcar gelificante, sem cozer, e misture bem com a lâmina multifuncional **8** durante 45-60 segundos. Caso ainda existam pedaços grandes, deixe tudo repousar durante 2 minutos e depois reduzir, de novo, a puré durante 60 segundos.
- 6) 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 batidas
- 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 disco batedor **11** até ficar cremoso.

Sugestão: acompanhe com fruta fresca.

Maionese

Ingredientes

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

Preparação

- 1) Coloque o ovo e o sumo de limão no copo misturador, mantenha o disco agitador **10** na massa e ligue o aparelho.
- 2) Adicione lentamente o óleo num fio fininho (no prazo de aprox. 1 minuto), de modo que o óleo se ligue aos outros ingredientes.
- 3) Por fim, tempere com sal e pimenta a gosto.

Contents

Introduction	62
Copyright	62
Proper use	62
Package contents	63
Disposal of the packaging	63
Description of appliance/attachments	64
Technical data	64
Safety information	65
The attachments	67
Fitting/removing the attachments	68
Assembling the hand blender	70
Holding the appliance	70
Operation	71
Cleaning	73
Storage	74
Disposal of the appliance	74
Kompernass Handels GmbH warranty	75
Service	76
Importer	76
Recipes	77
Whipped cream	77
Cream of vegetable soup	77
Pumpkin soup	78
Jam	79
Chocolate crème	80
Mayonnaise	80

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

Proper use

This appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in small quantities. It is intended exclusively for use in domestic households. The appliance is not intended for commercial use.

WARNING

Danger if not used as intended!

Failure to use the appliance for its intended purpose and/or any other type of use can be hazardous.

- ▶ Use the appliance only for its intended purpose.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTE

- ▶ Using the appliance incorrectly or for purposes other than those for which it is intended can be hazardous. Use the appliance only for its intended purpose. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind for damages resulting from misuse, improper repairs, unauthorised modifications or the use of unauthorised spare parts are excluded. The operator bears sole liability.

Package contents

This appliance is supplied with the following components as standard:

- Hand Blender **5**/**6**
- Storage box **13**
- Multifunction blade **8**, meat and vegetable blade **9**, beating disc **11**, whisking disc **10**, tool **12**
- Operating instructions

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

NOTE

- Check the package for completeness and signs of visible damage.
- If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for aspects of environmental friendliness and disposal, and they are therefore recyclable.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

- If possible, keep the original packaging during the warranty period so that the appliance can be packed properly for returning in the event of a warranty claim.

Description of appliance/attachments

Illustration A (hand blender):

- 1 Hanger
- 2 Speed control
- 3 Start button
- 4 Light ring
- 5 Hand element
- 6 Blender foot
- 7 Drive shaft

Figure B (attachments):

- 8 Multifunction blade
- 9 Meat and vegetable blade
- 10 Whisking disc
- 11 Beating disc

Figure C (accessories):

- 12 Tool
- 13 Storage box

Technical data

Mains voltage	220-240 V ~, 50/60 Hz
Rated power	400 W
Protection class	II 
	All parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

We recommend that you allow the hand blender to cool off for 2 minutes after 1 minute of operation. If you exceed this operating time, the appliance can overheat and be damaged!

Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Connect the appliance only to correctly installed mains power sockets that supply a current rating of 220–240 V ~ / 50/60 Hz.
- ▶ In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the power plug from the mains power socket.
- ▶ Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors.
- ▶ If any 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.
- ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of 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. This can lead to risks and also invalidates the warranty.



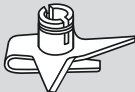
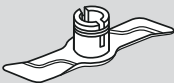
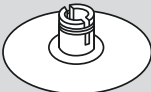
Never immerse the motor unit of the blender in liquids, or allow liquids to get into the motor unit housing.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Before changing any accessories or attachments that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ Disconnect the appliance from the mains power supply...
 - when the appliance is unsupervised,
 - when you are cleaning the appliance,
 - when you are assembling or dismantling it.
- ▶ This appliance should 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 blades are extremely sharp! Handle them with great care.
- ▶ Handle the extremely sharp blades/attachments with caution as they can cause injuries.
- ▶ Clean the appliance very carefully. The blades are extremely sharp!
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.

The attachments

Depending on the task at hand, choose the appropriate attachment:

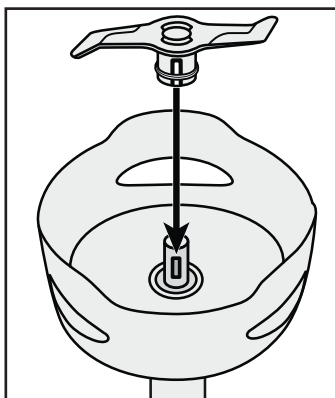
Attachment		Use
Multifunction blade 8		Shredding • chopping • pureeing soft vegetables • straining - shredding/chopping raw/cooked vegetables - chopping cooked meat - pureeing soups and sauces - pureeing baby food
Meat and vegetable blade 9		Shredding • chopping • pureeing hard vegetables - chopping fibrous/hard vegetables - chopping delicate/tender meats (e.g. liver) - chopping fish - pureeing hard, cooked vegetables (e.g. carrots)
Whisking disc 10		Whisking • stirring • emulsifying - stirring batters (e.g. pancake batter) - emulsifying salad dressings - stirring crèmes
Beating disc 11		Beating • whipping - whipping cream - beating egg white into meringue - whipping shakes/mousses - whipping sauces

Fitting/removing the attachments

WARNING! RISK OF INJURY!

- Do not insert the plug into the mains power socket until the appliance is fully assembled.
- Take great care when handling the attachments **8 9 10 11**! They are very sharp!

- 1) To fit an attachment **8 9 10 11** onto the drive shaft **7**, push the shaft of the attachment **8 9 10 11** onto the drive shaft **7** on the blender foot **6**. The two bulges on the drive shaft **7** should grip into the recesses on the shaft of the attachment **8 9 10 11**:



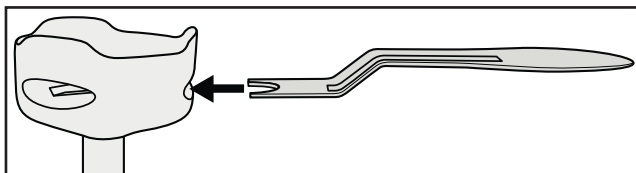
- 2) Then push the attachment firmly onto the drive shaft **7** so that the attachment **8 9 10 11** until you hear and feel it click into place.

NOTE

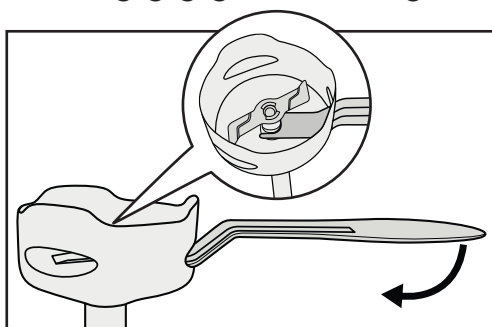
- The beating disc **11** is fitted onto the shaft at an angle. This is not a manufacturing error, but designed to whip air into liquids.

To remove an attachment **8 9 10 11**, you need the tool **12**.

- 1) Push the tool **12** through one of the recesses on the lower end of the blender foot **6**:



- 2) Use the tool **12** to grip onto the shaft of the attachment **8 9 10 11**.
- 3) Direct the blender foot **6** slightly away from you and carefully lever the attachment **8 9 10 11** off the drive shaft **7**:



Assembling the hand blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

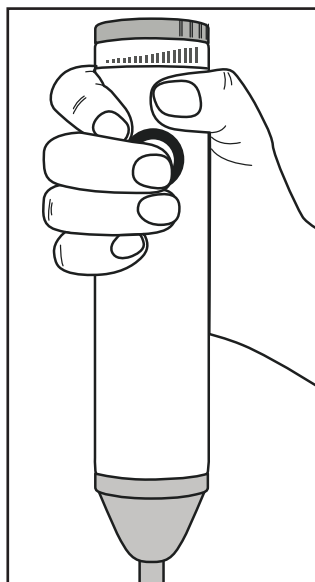
- ▶ Do not insert the plug into the mains power socket until the appliance is fully assembled.
- ▶ The attachments **8** **9** **10** **11** are very sharp! Handle them with great care.

NOTE

- ▶ Before first use, clean all parts as described in the chapter "Cleaning".
- Attach the blender foot **6** to the hand element **5** so that the marking points to the **7** symbol on the hand element **5**. Turn the blender foot **6** until the marking on the blender foot **6** points to the **7** symbol on the hand element **5**.

Holding the appliance

Hold the appliance as shown during operation.



Operation

WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

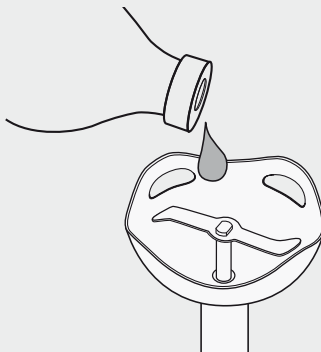
- We recommend that you allow the hand blender to cool off for 2 minutes after 1 minute of operation. If you exceed this operating time, the appliance can overheat and be damaged!

Once you have assembled the appliance as required:

- 1) Insert the plug into the mains power socket. The light ring  lights up.
- 2) Set the desired speed level using the speed control . Turn the speed control  towards MAX if you want to increase the speed; turn the speed control  towards MIN if you want to decrease the speed.
 - For chopping, pureeing and shredding, you should select a medium to high speed, depending on the hardness of the food.
 - For emulsifying, whisking and stirring, start at a low speed and slowly increase the speed to maximum, depending on the consistency.
 - For beating and whipping, select a high speed setting.
- 3) Hold the appliance vertically in the food container.
- 4) Press and hold down the start button .
Depending on the type and quantity of food being processed, move the appliance slowly up and down and from left to right.
Keep an eye on progress.
- 5) As soon as you are satisfied with result, release the start button . Do not remove the blender foot  from the container until the motor has come to a complete standstill.

NOTE

- If you hear unusual noises during operation, e.g. squeaking or suchlike, apply a small amount of neutral cooking oil to the drive shaft ⑦ of the hand mixer:



- 6) When you are finished processing the food, pull out the plug from the mains power socket. The light ring ④ will go out.

NOTE

- You can buy a chopper attachment to fit this appliance in the online shop at www.kompernass.com. You can use this to chop herbs, onions or similar.

Cleaning

WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  You must never immerse the hand element **5** in water when cleaning it or hold it under running water.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ There is a risk of injury when handling the attachments **8 9 10 11**. Keep the attachments **8 9 10 11** out of the reach of children.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not clean the parts of your hand blender in the dishwasher (except for the attachments **8 9 10 11**) as they could be damaged.
- ▶ Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the surface!

- 1) Remove the power plug from the socket.
- 2) Clean the hand element **5** with a moist cloth.
Ensure that no water gets into the openings of the hand element **5**. For stubborn dirt, add a little mild detergent to the cloth. Wipe off any washing-up liquid residue with a damp cloth.
- 3) Clean the blender foot **6**, the attachments **8, 9, 10, 11** and the tool **12** thoroughly in soapy water and then rinse off the soap with clear water.
- 4) Dry everything with a dry cloth and ensure that the appliance is completely dry before using it again.
- 5) Wipe the storage box **13** with a damp cloth.

NOTE

- ▶ The attachments **8, 9, 10, 11** are dishwasher-safe.

Storage

- Place the cleaned and dry attachments in the storage box 13:



- You can hang the appliance up by the hanger 1.
- Store the appliance in a clean and dry location.

Disposal of the appliance



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved disposal facility or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.

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 validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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 fragile parts such as switches, batteries, baking moulds 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 (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- 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 software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 282546

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

Whipped cream

Ingredients

- 200 ml cream

Preparation

- 1) Pour the cream into a high-sided, unbreakable container.
- 2) Use the beating disc **11** to whip the cream for about 1 minute. Keep an eye on the cream during whipping. Depending on fat content, temperature and other factors, the whipping time can vary.

Cream of vegetable soup

2–4 people

Ingredients

- 2–3 tbsp. cooking oil
- 200 g onion
- 200 g potatoes (floury potatoes are most suitable)
- 200 g carrots
- 350–400 ml vegetable stock (fresh or instant)
- Salt, pepper, nutmeg
- 5 g parsley

Preparation

- 1) Peel and finely chop the onions. Wash, peel and slice the carrots. Peel and dice the potatoes into approx. 2 cm cubes.
- 2) Heat the oil in a pan, sauté the onions until they become glassy. Add the carrots and potatoes and sauté them all together. Add stock until the vegetables are covered and simmer everything for about 10–15 minutes until they are soft. Add stock occasionally as required to keep the vegetables covered.
- 3) Wash the parsley, shake it dry and remove the stalks. Tear up the parsley and add it to the soup. Puree everything with the meat and vegetable blade **9** for about 1 minute. Season with salt, pepper and nutmeg to taste.

Pumpkin soup

4 people

Ingredients

- 1 medium-sized onion
- 2 garlic cloves
- 10–20 g fresh ginger
- 3 tbsp. rapeseed oil
- 400 g pumpkin (preferably Hokkaido pumpkin as the skin softens during cooking and it does not need to be peeled)
- 250–300 ml coconut milk
- 250–500 ml vegetable stock
- The juice of ½ an orange
- A little dry white wine
- 1 tsp. sugar
- Salt, pepper

Preparation

- 1) Peel and dice the onions and garlic. Peel and finely chop the ginger. Sauté the onion and ginger in hot oil. After 2 minutes, add the garlic.
- 2) Clean the pumpkin thoroughly in warm water using a vegetable brush, then cut it into 2–3 cm cubes. (If you use a different variety instead of Hokkaido, you need to peel the pumpkin). Add the pumpkin cubes to the onions and ginger and sauté them. Add half the coconut milk and as much vegetable stock as necessary to cover the pumpkin. Simmer with the lid on for about 20–25 minutes until the food is soft. Mix everything with the meat and vegetable blade **9** to a smooth consistency. Add coconut milk as required to give the soup a smooth, soft and creamy consistency.
- 3) Add orange juice, white wine, sugar, salt and pepper to taste to give the soup a sweet and sour/salty note alongside the spicy taste.

Jam

Ingredients

- 250 g strawberries or other fruit (fresh or frozen)
- 1 pack of jam sugar (approx. 125 g) that does not require boiling
- 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.
- 2) Weigh off 250 g of strawberries and add them to a suitable mixing bowl.
- 3) Add a splash of lemon juice.
- 4) If required, scrape out the pulp from a vanilla pod and add this.
- 5) Add the contents of the pack of jam sugar and then mix thoroughly with the multifunction blade **8** for about 45–60 seconds. If there are still any lumps, leave it to stand for 2 minutes and then puree again for 60 seconds.
- 6) Enjoy the jam straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and seal it firmly.

Chocolate crème

For 4 people

Ingredients

- 350 g whipping cream
- 200 g of plain chocolate (> 60% cocoa content)
- ½ vanilla pod (pulp)

Preparation

- 1) Bring the cream to the boil, crumble and add the chocolate and melt it at a low heat. Scrape out the pulp of a vanilla pod and stir it into the mix.
- 2) Allow to cool and set in the refrigerator.
- 3) Before serving, stir until creamy with the beating disc 11.

Tip: Add fresh fruit for a special dessert.

Mayonnaise

Ingredients

- 200 ml neutral vegetable oil, e.g. rapeseed oil
- 1 egg (yolk and egg white)
- 10 g of mild vinegar or lemon juice
- Salt and pepper to taste

Preparation

- 1) Add the egg and lemon juice to the mixing bowl, hold the whisking disc 10 in the mixture and start the appliance.
- 2) Add the oil in an even, thin stream (within about 1 minute) so that the oil binds to the other ingredients.
- 3) Afterwards, season with salt and pepper.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	82
Urheberrecht	82
Bestimmungsgemäße Verwendung	82
Lieferumfang	83
Entsorgung der Verpackung	83
Gerätebeschreibung/Zubehör	84
Technische Daten	84
Sicherheitshinweise	85
Die Aufsätze	87
Montieren und abmontieren der Aufsätze	88
Den Stabmixer zusammenbauen	90
Gerät halten	90
Bedienen	91
Reinigen	93
Aufbewahren	94
Gerät entsorgen	94
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	95
Service	96
Importeur	96
Rezepte	97
Sahne schlagen	97
Gemüse-Cremesuppe	97
Kürbissuppe	98
Süßer Fruchtaufstrich	99
Schoko-Creme	100
Mayonnaise	100

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer **5/6**
 - Aufbewahrungsbox **13**
 - Multifunktionsmesser **8**, Fleisch- und Gemüsemesser **9**, Schlagscheibe **11**, Quirlscheibe **10**, Werkzeug **12**
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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



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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

- ❶ Aufhängeöse
- ❷ Geschwindigkeitsregler
- ❸ Start-Taste
- ❹ Leuchtring
- ❺ Handteil
- ❻ Stabmixerfuß
- ❼ Antriebswelle

Abbildung B (Aufsätze):

- ❽ Multifunktionsmesser
- ❾ Fleisch- und Gemüsemesser
- ❿ Quirlscheibe
- ⓫ Schlagscheibe

Abbildung C (Zubehör):

- ❿ Werkzeug
- ⓫ Aufbewahrungsbox

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	400 W
Schutzklasse	II 
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Wir empfehlen den Stabmixer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen zu lassen. Wenn diese Betriebszeit überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~ / 50/60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.

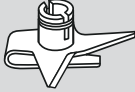
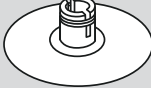
 Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Die Aufsätze

Je nach Art der Bearbeitung, können Sie den passenden Aufsatz auswählen:

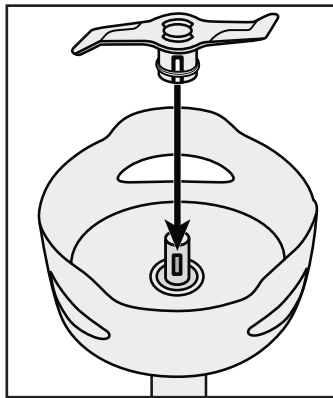
Aufsatz		Verwendung
Multifunktions- messer 8		Zerkleinern • Hacken • Pürieren von weichem Gemüse • Passieren - rohes/gekochtes Gemüse zerkleinern - gekochtes Fleisch zerkleinern - Suppen und Soßen passieren - Babynahrung pürieren
Fleisch- und Ge- müsemesser 9		Zerkleinern • Hacken • Pürieren von hartem Gemüse - faseriges/hartes Gemüse zerkleinern - hartes, gekochtes Gemüse pürieren (z. B. Karotten) - empfindliches / zartes Fleisch zerkleinern (z. B. Leber) - Fisch zerkleinern
Quirlscheibe 10		Verquirlen • Rühren • Emulgieren - leichte Teige rühren (z. B. Pfannkuchenteig) - Salatsoßen emulgieren - Cremes rühren
Schlagscheibe 11		Schlagen • Aufschlagen - Sahne schlagen - Eiweiß zu Eischnee schlagen - Shakes / Schaumspeisen aufschlagen - Soßen aufschlagen

Montieren und abmontieren der Aufsätze

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.
- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Aufsätzen **8 9 10 11**! Diese sind sehr scharf!

- 1) Um einen Aufsatz **8 9 10 11** auf der Antriebswelle **7** zu montieren, schieben Sie den Schaft des Aufsatzes **8 9 10 11** auf die Antriebswelle **7** am Stabmixerfuß **6**. Die beiden Ausbuchtungen an der Antriebswelle **7** müssen in die Aussparungen am Schaft des Aufsatzes **8 9 10 11** greifen:



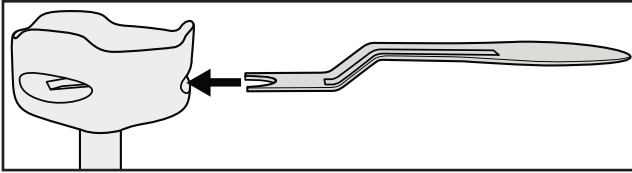
- 2) Drücken Sie den Aufsatz dann kräftig auf die Antriebswelle **7**, so dass der Aufsatz **8 9 10 11** hör- und fühlbar einrastet.

HINWEIS

- Die Schlagscheibe **11** ist schräg auf dem Schaft montiert. Dies ist kein Fabrikationsfehler sondern dient dem Unterschlagen von Luft in die Flüssigkeiten.

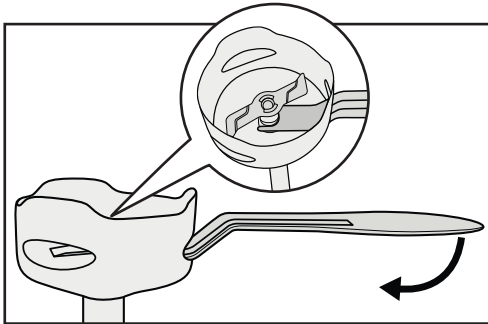
Um einen Aufsatz **8 9 10 11** wieder abzunehmen, benötigen Sie das Werkzeug **12**.

- 1) Schieben Sie das Werkzeug **12** durch eine der Aussparungen am unteren Ende des Stabmixerfußes **6**:



- 2) Greifen Sie mit dem Werkzeug **12** um den Schaft des Aufsatzes **8 9 10 11**.

- 3) Halten Sie den Stabmixerfuß **6** ein wenig von sich weg und hebeln Sie vorsichtig den Aufsatz **8 9 10 11** von der Antriebswelle **7**:



Den Stabmixer zusammenbauen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

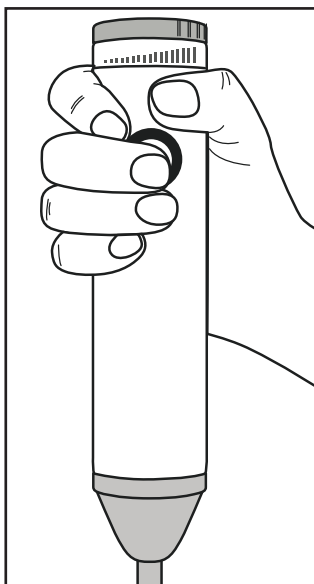
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.
- ▶ Die Aufsätze **8** **9** **10** **11** sind scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

HINWEIS

- ▶ Vor der ersten Inbetriebnahme, reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- Setzen Sie den Stabmixerfuß **6** auf das Handteil **5**, so dass die Markierung auf das Symbol **7** am Handteil **5** weist. Drehen Sie den Stabmixerfuß **6**, bis die Markierung am Stabmixerfuß **6** auf das Symbol **7** am Handteil **5** weist.

Gerät halten

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



Bedienen

WARNING! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

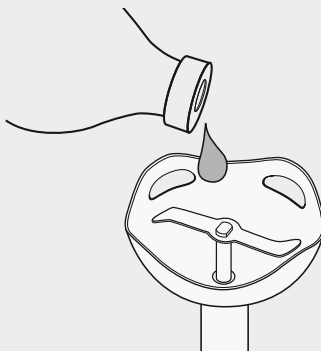
- Wir empfehlen den Stabmixer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen zu lassen. Wenn diese Betriebszeit überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

Wenn Sie das Gerät wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose. Der Leuchtring **④** beginnt zu leuchten.
- 2) Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit am Geschwindigkeitsregler **②** ein. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **②** Richtung MAX, wenn Sie die Geschwindigkeit erhöhen wollen, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **②** Richtung MIN, wenn Sie die Geschwindigkeit verringern wollen.
 - Zum Zerkhacken, Pürieren, Passieren und Zerkleinern wählen Sie, je nach Härte der Lebensmittel, eine mittlere bis schnelle Geschwindigkeitsstufe.
 - Zum Emulgieren, Verquirlen und Verrühren starten Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe und erhöhen langsam die Geschwindigkeit, je nach Konsistenz, bis zur maximalen Geschwindigkeit.
 - Zum Schalgen und Aufschlagen wählen Sie eine hohe Geschwindigkeitsstufe.
- 3) Halten Sie das Gerät gerade in das Gefäß in dem sich die Lebensmittel befinden.
- 4) Drücken und halten Sie die Start-Taste **③**.
Führen Sie, je nach Menge und Art der zu bearbeitenden Lebensmittel, das Gerät langsam nach oben und unten und von rechts nach links.
Beobachten Sie das Ergebnis.
- 5) Sobald Sie mit dem Ergebnis zufrieden sind, lassen Sie die gedrückte Start-Taste **③** los. Nehmen Sie erst nach Stillstand des Motors den Stabmixerfuß **⑥** aus dem Gefäß.

HINWEIS

- Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen oder Ähnlichem, kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle ⑦:



- 6) Wenn Sie mit der Bearbeitung der Lebensmittel fertig sind, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Der Leuchtring ④ erlischt.

HINWEIS

- Im Onlineshop unter www.kompernass.com können Sie passend zu diesem Stabmixer einen Zerhacker bestellen. Mit diesem können Sie Kräuter, Zwiebeln oder ähnliches zerkleinern.

Reinigen

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
-  Sie dürfen das Handteil **5** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Beim Umgang mit den Aufsätzen **8 9 10 11** besteht Verletzungsgefahr. Machen Sie die Aufsätze **8 9 10 11** unzugänglich für Kinder.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Sie dürfen die Teile des Gerätes (ausgenommen die Aufsätze **8 9 10 11**) nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.
- Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie das Handteil **5** mit einem feuchten Tuch.
Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Handteils **5** gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Reinigen Sie den Stabmixerfuß **6**, die Aufsätze **8, 9, 10, 11** und das Werkzeug **12** gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.
- 5) Wischen Sie die Aufbewahrungsbox **13** mit einem feuchten Tuch ab.

HINWEIS

- Die Aufsätze **8, 9, 10, 11** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Aufbewahren

- Legen Sie die gereinigten und getrockneten Aufsätze in die Aufbewahrungsbox 13:



- Sie können das Gerät an der Aufhängeöse 1 aufhängen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und sauberen Ort auf.

Gerät entsorgen



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

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

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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, Akkus, Backformen 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 Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 282546

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Rezepte

Sahne schlagen

Zutaten

- 200 ml Sahne

Zubereitung

- 1) Die Sahne in ein hohes und bruchsicheres Gefäß geben.
- 2) Mit der Schlagscheibe **11** für etwa 1 Minute steif schlagen. Beobachten Sie die Sahne beim Schlagen. Je nach Fettgehalt, Temperatur und anderen Einflüssen kann die Schlagzeit variieren.

Gemüse-Cremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
- 2) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10-15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
- 3) Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Fleisch- und Gemüseser **9** für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und würfeln, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2-3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20-25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Fleisch- und Gemüsemesser **9** glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
- 2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Multifunktionsmesser **8** 45-60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 2 Minute ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
- 6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Schoko-Creme

Für 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
- 2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
- 3) Vor dem Servieren mit der Schlagscheibe 11 cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, die Quirlscheibe 10 in die Masse halten und das Gerät starten.
- 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

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
11 / 2016 · Ident.-No.: SSW400A1-092016-4

IAN 282546