

SILVERCREST®



www.lidl-service.com

PDF
online

BATIDORA DE BRAZO FRULLATORE AD IMMERSIONE SSMT 600 A1

(ES)

BATIDORA DE BRAZO

Instrucciones de uso

(PT)

VARINHA MÁGICA

Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER

Bedienungsanleitung

(IT) (MT)

FRULLATORE AD IMMERSIONE

Istruzioni per l'uso

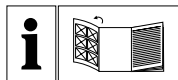
(GB) (MT)

HAND BLENDER

Operating instructions

IAN 306209

(ES) (IT) (PT)



ES

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

IT MT

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

PT

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

GB MT

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

DE AT CH

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

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

A



Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Descripción del aparato/accesorios	3
Características técnicas	3
Indicaciones de seguridad	4
Montaje	6
Sujeción del aparato	6
Manejo	7
Limpieza	8
Almacenamiento	9
Solución de fallos	9
Desecho	10
Garantía de Kompernass Handels GmbH	11
Asistencia técnica	12
Importador	12
Recetas	13
Crema de verduras	13
Sopa de calabaza	14
Confitura dulce de frutas	15
Vinagreta de especias	16
Batido de yogur y plátano	16

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de 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.

Uso previsto

Este aparato está diseñado 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!

Este 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 su uso previsto.
- Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

INDICACIÓN

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

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Batidora de brazo (pie de la batidora y bloque motor)
- Instrucciones de uso

INDICACIÓN

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

Descripción del aparato/accesorios

Figura A

- ❶ Regulador de velocidad
- ❷ Botón (velocidad normal)
- ❸ Botón Turbo (velocidad rápida)
- ❹ Bloque motor
- ❺ Pie de la batidora
- ❻ Cuchilla

Características técnicas

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

Recomendamos la siguiente duración de funcionamiento:

Después de 1 minuto de funcionamiento, deje enfriar la batidora 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 el aparato exclusivamente en una toma eléctrica instalada conforme a la normativa con una tensión de red de 220 - 240 V ~ y 50 Hz.
- ▶ Desconecte el aparato de la toma eléctrica si se producen errores de funcionamiento y antes de limpiarlo.
- ▶ 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 toma 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.

⚠ PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ 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.
- ▶ ¡La cuchilla está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.
- ▶ Existe riesgo de lesiones por la manipulación de cuchillas extremadamente afiladas.
- ▶ Limpie cuidadosamente el aparato. ¡La cuchilla está extremadamente afilada!
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- ▶ El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.

Montaje

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

INDICACIÓN

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

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!

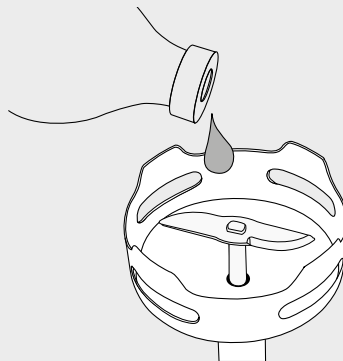
- No utilice la batidora para procesar alimentos duros. ¡De lo contrario, podrían provocarse daños irreparables en el aparato!

Tras montar la batidora, proceda de la manera siguiente:

- 1) Conecte el enchufe en la toma eléctrica.
- 2) Mantenga pulsado el botón **2** para procesar los alimentos con una velocidad normal. Gire el regulador de velocidad **1** hacia la indicación "Max" para aumentar la velocidad. Gire el regulador de velocidad **1** hacia la indicación "Min" para reducir la velocidad.
- 3) Mantenga pulsado el botón Turbo **3** para procesar los alimentos con una velocidad más rápida. Al pulsar el botón Turbo **3**, trabajará inmediatamente con la velocidad máxima de procesamiento.
- 4) Para finalizar el procesamiento de los alimentos, basta con soltar el botón **2** apretado (y, si procede, el botón Turbo **3**).

INDICACIÓN

- Si, durante el funcionamiento, se aprecian ruidos anómalos, como chirridos o ruidos similares, aplique un poco de aceite de cocina de sabor neutro en el eje de accionamiento del pie de la batidora:



Limpieza

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica.



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

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ¡La cuchilla **6** está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.

¡ATENCIÓN: DAÑOS MATERIALES!

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

INDICACIÓN

- Se recomienda limpiar el aparato inmediatamente después de su uso para evitar que los restos de alimentos se resequen y queden incrustados.

- 1) Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- 2) Desmonte el pie de la batidora **5** del bloque motor **4**. Para ello, gire el pie de la batidora **5** hacia el símbolo **6** y tire de este para extraerlo.
- 3) Limpie el bloque motor **4** con un paño húmedo.
Asegúrese de que no penetre agua en los orificios del bloque motor **4**. En caso de suciedad persistente, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. Limpie los restos de jabón lavavajillas con un paño húmedo.
- 4) Limpie concienzudamente el pie de la batidora **5** con agua jabonosa y elimine cualquier resto de jabón lavavajillas con agua limpia.

INDICACIÓN



El pie de la batidora **5** también puede limpiarse en el lavavajillas.

- 5) Séquelo todo bien y asegúrese de que el aparato esté totalmente seco antes de volver a utilizarlo.

Almacenamiento

- 1) Limpie el aparato tal y como se describe en el capítulo "Limpieza".
- 2) Guarde el aparato limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

Solución de fallos

Fallo	Causa	Solución
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado.	Conecte el enchufe en la toma eléctrica.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
La cuchilla ❹ no gira o lo hace con dificultad.	El bloque motor ❸ y el pie de la batidora ❺ no están correctamente montados.	Desconecte el enchufe de la toma eléctrica y monte bien el aparato.
	La cuchilla ❹ está atascada.	Desconecte el enchufe de la toma eléctrica y solucione el atasco.
	El alimento es demasiado correoso o demasiado duro.	Este aparato no es apto para el procesamiento de alimentos duros.

Si no logra solucionar los fallos siguiendo las instrucciones de eliminación de fallos mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

Desecho



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

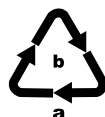
Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



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



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



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

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 306209

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

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Recetas

Crema de verduras

2 - 4 personas

Ingredientes

- 2 - 3 cucharadas aceite
- 200 g de cebolla
- 200 g de patatas (son especialmente buenas las variedades harinosas para cocer)
- 200 g de zanahorias
- 350 - 400 ml de caldo de verduras (fresco o instantáneo)
- Sal, pimienta, nuez moscada
- 5 g de perejil

Preparación

- 1) Pelar la cebolla y picarla en pedacitos pequeños. Lavar las zanahorias, pelarlas y cortarlas en rodajas. Pelar las patatas, lavarlas y cortarlas en dados de aprox. 2 cm.
- 2) Calentar aceite en una olla y rehogar la cebolla. Agregar las zanahorias y las patatas, y rehogarlas también. Agregar caldo hasta cubrir bien las verduras y cocer durante 10-15 minutos. Si es necesario, agregar más caldo durante la cocción si queda al descubierto la verdura.
- 3) Lavar el perejil, agitarlo para secarlo y quitar los tallos. Desmenuzar el perejil en trozos grandes y añadirlo a la sopa. Triturar todo con la batidora de brazo durante aproximadamente 1 minuto. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada rallada.

Sopa de calabaza

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 carne de calabaza (la mejor variedad para esta receta es la calabaza Hokkaido, pues la piel se reblandece al cocerla y no es necesario pelarla)
- 250 - 300 ml de leche de coco
- 250 - 500 ml de caldo de verdura
- zumo de ½ naranja
- un poco de vino blanco seco
- 1 cucharadita de azúcar
- sal y pimienta

Preparación

- 1) Pelar y picar la cebolla y el ajo. Pelar el jengibre y picarlo fino. En primer lugar, rehogar la cebolla y el jengibre en aceite caliente. Tras 2 minutos, agregar también el ajo y rehogar.
- 2) Limpiar la calabaza con un cepillo para verdura y agua caliente y cortarla en dados de 2-3 cm. (Si se utiliza una calabaza de una variedad diferente a Hokkaido, es necesario pelarla ahora). Agregar los dados de calabaza a la cebolla y el jengibre y rehogar. Agregar la mitad de la leche de coco y suficiente caldo de verduras como para cubrir bien la calabaza. Cocer con tapa aprox. 20-25 minutos. Batir todo bien con la batidora de brazo. Al mismo tiempo, agregar leche de coco hasta que la sopa adquiera la consistencia suave y cremosa adecuada.
- 3) Sazonar la sopa con zumo de naranja, vino blanco, azúcar, sal y pimienta, de modo que la sopa adquiera un gusto picante y dulce, además de un toque equilibrado de agrio y salado.

Confitura dulce de frutas

Ingredientes

- 250 g de fresas u otra fruta (fresca o congelada)
- 1 paquete (aprox. 125 g) de azúcar gelatinizante sin cocer
- 1 chorrito de zumo de limón
- 1 pizca de semillas de vainilla en rama

Preparación

- 1) Lavar y limpiar las fresas, quitando las hojas verdes al pie del tallo. Dejar escurrir bien en un escurridor para eliminar el exceso de agua y evitar que la confitura quede demasiado líquida. Picar las fresas grandes.
- 2) Pesar 250 g de fresas e introducirlas en un recipiente adecuado para batir.
- 3) Agregar un chorrito de zumo de limón.
- 4) Si es necesario, raspar las semillas de una rama de vainilla y agregarlo.
- 5) Agregar el contenido del paquete de azúcar gelatinizante sin cocer y batir bien con la batidora de brazo durante 45 - 60 segundos. Si quedasen todavía trozos grandes, dejar reposar todo durante 2 minutos y batir de nuevo durante 60 segundos.
- 6) La confitura se puede consumir al momento o dejar enfriar en un tarro cerrado con tapa de rosca.

Vinagreta de especias

Ingredientes

- 3 - 4 ramitas lisas de perejil
- 3 - 4 ramitas de albahaca
- aprox. 100 ml de aceite de oliva
- 1 limón entero
- 1 cucharadita colmada de mostaza (mostaza de Dijon)
- 1 diente de ajo
- Sal, pimienta, azúcar

Preparación

- 1) Separe las hojas de las ramas e introdúzcalas en un vaso mezclador alto.
- 2) Añada el zumo de limón y algo de ralladura de la cáscara.
- 3) Pele el ajo y córtelo en cuadraditos.
- 4) Añada la mostaza, el ajo picado, la sal y la pimienta en el vaso mezclador.
- 5) Bata los ingredientes la batidora de brazo al y añada el aceite de oliva paulatinamente.
- 6) Pruebe la vinagreta y, si es necesario, añada una pizca de azúcar para rectificar el sabor.

Batido de yogur y plátano

Ingredientes

- 250 g de yogur (sabor vainilla)
- 1 plátano
- 200 ml de leche
- 1 paquetito de azúcar vainillado

Preparación

- 1) Pele el plátano y córtelo en trocitos.
- 2) Coloque todos los ingredientes en el recipiente de la batidora.
- 3) Tritúrelos y mézclelos con la batidora de brazo.

Indice

Introduzione	18
Uso conforme	18
Volume della fornitura	18
Descrizione dell'apparecchio/Accessori	19
Dati tecnici	19
Indicazioni di sicurezza	20
Assemblaggio	22
Sostenere l'apparecchio	22
Uso	23
Pulizia	24
Conservazione	25
Eliminazione dei guasti	25
Smaltimento	26
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	27
Assistenza	28
Importatore	28
Ricette	29
Minestra cremosa di verdure	29
Minestra di zucca	30
Composta di frutta	31
Vinaigrette alle erbe	32
Frappè di yogurt e banana	32

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni sulla 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 terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

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

- ▶ 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 ad immersione (asta frullatrice e blocco motore)
- Manuale di istruzioni

NOTA

- ▶ Controllare la completezza e l'integrità della fornitura.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Descrizione dell'apparecchio/Accessori

Figura A

- ❶ Regolatore di velocità
- ❷ Interruttore (velocità normale)
- ❸ Interruttore turbo (alta velocità)
- ❹ Blocco motore
- ❺ Asta frullatrice
- ❻ Lama

Dati tecnici

Tensione di rete	220 – 240 V ~ (corrente alternata), 50 Hz
Potenza nominale	600 W
Classe di protezione	II /  (isolamento doppio)
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Consigliamo i seguenti tempi di funzionamento:

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

Trascorso questo periodo di tempo, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e danneggiarsi.

Indicazioni di sicurezza

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- ▶ Collegare l'apparecchio a una presa installata a norma con tensione di rete di 220 - 240 V ~, 50 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.
- ▶ La lama è estremamente tagliente! Agire sempre con cautela.
- ▶ L'uso della lama estremamente affilata comporta pericolo di lesioni.
- ▶ Pulire l'apparecchio con molta attenzione. La lama è estremamente tagliente!
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni.

Assemblaggio

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Inserire la spina nella presa solo dopo il montaggio.

NOTA

- Prima della prima messa in funzione, pulire tutti i pezzi come descritto nel capitolo "Pulizia".

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- La lama **6** è estremamente affilata! Agire sempre con cautela.
- Infilare l'asta frullatrice **5** sul blocco motore **4** in modo che la freccia sia rivolta verso il simbolo **6**. Ruotare l'asta frullatrice **5** finché la freccia riportata sul blocco motore **4** non sia rivolta verso il simbolo **6**.

Sostenere l'apparecchio

Per usare l'apparecchio, sostenerlo come indicato qui di seguito:



Uso

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!

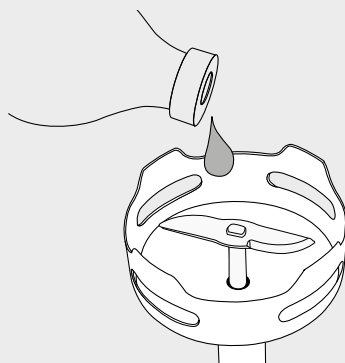
- Non usare il miscelatore a immersione per lavorare alimenti solidi. Ciò provocherebbe danni irreparabili all'apparecchio!

Una volta assemblato il miscelatore a immersione:

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

NOTA

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



Pulizia

AVVERTENZA! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.



Per la pulizia è assolutamente proibito immergere in acqua il blocco motore **4** o tenerlo sotto l'acqua corrente.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- La lama **6** è estremamente affilata! Agire sempre con cautela.

ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!

- Non usare detergenti chimici, abrasivi o aggressivi! Essi possono corrodere irrimediabilmente la superficie!

NOTA

- Si consiglia di pulire l'apparecchio immediatamente dopo l'uso, in modo da evitare che i resti di alimenti si asciughino e rimangano attaccati.

- 1) Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 2) Rimuovere l'asta frullatrice **5** dal blocco motore **4**. A tale scopo ruotare l'asta frullatrice **5** in direzione del simbolo  e sfilarla.
- 3) Pulire il blocco motore **4** con un panno umido.
Verificare che non penetri acqua nelle aperture del blocco motore **4**.
In caso di sporco ostinato, versare un po' di detersivo delicato sul panno.
Pulire i residui di detersivo con un panno umido.
- 4) Pulire a fondo l'asta frullatrice **5** in acqua saponata, poi rimuovere i residui di detersivo con acqua pulita.

NOTA



È possibile pulire l'asta frullatrice **5** anche in lavastoviglie.

- 5) Asciugare tutto accuratamente e assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di usarlo di nuovo.

Conservazione

- 1) Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia".
- 2) Riporre l'apparecchio pulito in un luogo pulito, asciutto e privo di polvere.

Eliminazione dei guasti

Guasto	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina di rete non è inserita nella presa.	Inserire la spina in una presa di corrente.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al servizio clienti.
La lama 6 non ruota o ruota solo faticosamente.	Blocco motore 4 e asta frullatrice 5 non sono correttamente montati.	Staccare la spina dalla presa e assemblare correttamente l'apparecchio.
	La lama 6 è bloccata.	Staccare la spina dalla presa di corrente e rimuovere l'ostacolo.
	Gli alimenti da frullare sono troppo duri o solidi.	L'apparecchio non è indicato per la lavorazione di alimenti duri.

Qualora i guasti non possano essere risolti con i rimedi indicati sopra o si riscontrino altri tipi di guasti, rivolgersi al servizio clienti.

Smaltimento



Non smaltire assolutamente l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

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

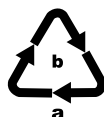
Smaltire l'apparecchio tramite un'azienda di smaltimento autorizzata o l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



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



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



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:

1 - 7: materie plastiche,

20 - 22: carta e cartone,

80 - 98: materiali compositi.

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 **telefonicamente** 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



Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it



Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 306209

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

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Ricette

Minestra cremosa di verdure

2 - 4 persone

Ingredienti

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

Preparazione

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

Minestra di zucca

4 persone

Ingredienti

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

Preparazione

- 1) Sbucciare e tagliare a dadini cipolla e aglio. Sbucciare lo zenzero e affettarlo finemente a dadini. Fare soffriggere prima la cipolla e l'aglio in olio bollente. Dopo 2 minuti aggiungere anche l'aglio e continuare a soffriggere.
- 2) Pulire accuratamente la zucca con una spazzola per verdure sotto acqua corrente calda e quindi tagliarla in cubetti di dimensioni pari a 2-3 cm. (Se si usano zucche di specie diversa dalla Hokkaido, è necessario sbucciarle). Aggiungere i cubetti di zucca alla cipolla e allo zenzero e continuare a soffriggere. Versare la metà del latte di cocco e il brodo necessario a coprire bene la zucca. Incoperchiare e cuocere per circa 20-25 minuti. Ridurre a una purea omogenea con il mixer ad asta. Aggiungere altro latte di cocco fino a ottenere una minestra di consistenza cremosa e morbida.
- 3) Insaporire la minestra con il succo d'arancia, il vino bianco, lo zucchero, il sale e il pepe, in modo da conferire alla minestra anche una nota dolce, accanto al gusto piccante, e un sapore equilibrato fra il dolce e il salato.

Composta di frutta

Ingredienti

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

Preparazione

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

Vinaigrette alle erbe

Ingredienti

- 3 - 4 gambi di prezzemolo italiano
- 3 - 4 gambi di basilico
- ca. 100 ml di olio di oliva
- 1 limone non trattato
- 1 cucchiaino pieno di senape (senape di Digione)
- 1 spicchio d'aglio
- Sale, pepe, zucchero

Preparazione

- 1) Rimuovere le foglie dai gambi e versarle in un contenitore alto.
- 2) Aggiungere il succo del limone e un po' di buccia grattugiata.
- 3) Pelare gli spicchi d'aglio e tagliarli a dadini.
- 4) Aggiungere la senape, l'aglio tagliato, il sale e il pepe nel contenitore.
- 5) Mescolare gli ingredienti con il mixer ad asta e aggiungere l'olio d'oliva poco per volta.
- 6) Assaggiare la vinaigrette e se necessario aggiungere ancora un po' di zucchero.

Frappè di yogurt e banana

Ingredienti

- 250 g di yogurt (alla vaniglia)
- 1 banana
- 200 ml di latte
- 1 bustina di zucchero vanigliato

Preparazione

- 1) Sbucciare la banana e tagliarla a rondelle.
- 2) Introdurre tutti gli ingredienti nel recipiente.
- 3) Sminuzzare e miscelare con il miscelatore a immersione.

Índice

Introdução	34
Utilização correta	34
Conteúdo da embalagem	34
Descrição do aparelho/acessórios	35
Dados técnicos	35
Instruções de segurança	36
Montagem	38
Segurar o aparelho	38
Utilização	39
Limpeza	40
Armazenamento	41
Resolução de falhas	41
Eliminação	42
Garantia da Kompernass Handels GmbH	43
Assistência Técnica	44
Importador	44
Receitas	45
Creme de legumes	45
Sopa de abóbora	46
Compota doce de frutos	47
Vinagrete de ervas	48
Iogurte - bananas - batido de leite	48

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.

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 inadequada do aparelho.

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

NOTA

- ▶ 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 utilizador.

Conteúdo da embalagem

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

- Varinha mágica (pé de varinha mágica e bloco do motor)
- Manual de instruções

NOTA

- ▶ Verifique a integridade 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**).

Descrição do aparelho/acessórios

Figura A

- ❶ Regulador de velocidade
- ❷ Botão (velocidade normal)
- ❸ Botão Turbo (velocidade elevada)
- ❹ Bloco do motor
- ❺ Pé da varinha mágica
- ❻ Lâmina

Dados técnicos

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

Recomendamos os seguintes tempos de funcionamento:

Deixar a varinha mágica arrefecer 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 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.

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ 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 tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- ▶ Desligue sempre o aparelho da rede elétrica, ...
 - quando o aparelho estiver sem vigilância,
 - quando limpar o aparelho,
 - ao montar ou ao desmontar o aparelho.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- ▶ A lâmina é extremamente afiada! Proceda sempre com cuidado.
- ▶ Perigo de ferimentos ao manusear a lâmina extremamente afiada.
- ▶ Limpe o aparelho com muito cuidado. A lâmina é extremamente afiada!
- ▶ O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- ▶ Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer ferimentos.

Montagem

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Insira a ficha na tomada apenas depois de montar a varinha.

NOTA

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

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ A lâmina ❹ é extremamente afiada! Proceda sempre com cuidado.
- Coloque o pé da varinha ❺ sobre o bloco do motor ❸, de modo que a seta fique orientada para o símbolo ❶. Rode o pé da varinha ❺, até que a seta no bloco do motor ❸ fique orientada para o símbolo ❷.

Segurar o aparelho

Para utilizar o aparelho segure-o da seguinte forma:



Utilização

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

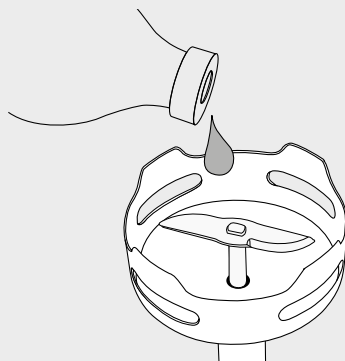
- ▶ Não utilize a varinha mágica para processamento de alimentos rijos. Caso contrário, ocorrerão danos irreparáveis no aparelho!

Depois de ter montado a varinha mágica:

- 1) Insira a ficha na tomada.
- 2) Mantenha o botão **2** pressionado, para processar os alimentos com a velocidade normal. Rode o regulador de velocidade **1** no sentido da indicação "Max" para aumentar a velocidade. Rode o regulador de velocidade **1** no sentido da indicação "Min" para reduzir a velocidade.
- 3) Mantenha o botão Turbo **3** pressionado, para processar os alimentos com a velocidade elevada. Pressionando o botão Turbo **3** poderá obter imediatamente a velocidade de preparação máxima.
- 4) Quando terminar o processamento dos alimentos, solte o botão **2** pressionado (e, se for o caso, o botão Turbo **3**).

NOTA

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



Limpeza

AVISO – PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada.



Durante a limpeza, nunca mergulhe o bloco do motor **4** em água nem o mantenha debaixo de água corrente.

AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

- A lâmina **6** é extremamente afiada! Proceda sempre com cuidado.

ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

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

NOTA

- Recomenda-se que o aparelho seja imediatamente limpo após a utilização, a fim de evitar que os resíduos de alimentos sequem.

- 1) Retire a ficha da tomada.
- 2) Retire o pé da varinha mágica **5** do bloco do motor **4**. Rode o pé da varinha mágica **5** no sentido do símbolo  e remova-o.
- 3) Limpe o bloco do motor **4** com um pano húmido.
Certifique-se de que não se infiltra água nas aberturas do bloco do motor **4**.
Em caso de sujidade entranhada, aplique um detergente da loiça suave no pano. Limpe os restos do detergente da loiça com um pano húmido.
- 4) Lave o pé da varinha mágica **5** minuciosamente em água com detergente da loiça e passe depois por água limpa para eliminar os restos de detergente.

NOTA



Também pode lavar o pé da varinha mágica **5** na máquina de lavar loiça.

- 5) Seque tudo muito bem e certifique-se de que o aparelho está completamente seco antes de voltar a utilizá-lo.

Armazenamento

- 1) Limpe o aparelho tal como descrito no capítulo "Limpeza".
- 2) Guarde o aparelho limpo num local seco, limpo e sem pó.

Resolução de falhas

Falha	Causa	Solução
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada.	Insira a ficha numa tomada.
	O aparelho está avariado.	Contacte a Assistência Técnica.
A lâmina ❹ não roda ou roda apenas com dificuldade.	O bloco do motor ❹ e o pé da varinha mágica ❺ não estão corretamente montados.	Retire a ficha da tomada e monte o aparelho corretamente.
	A lâmina ❹ está bloqueada.	Retire a ficha da tomada de corrente elétrica e remova o bloqueio.
	Os alimentos a triturar são demasiado resistentes ou duros.	O aparelho não foi concebido para o processamento de alimentos duros.

Caso não seja possível corrigir as falhas por meio da resolução de falhas acima descrita, ou caso detete outros tipos de falhas, contacte a nossa Assistência Técnica.

Eliminação



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 eliminação de resíduos do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com a empresa que efetua a eliminação de resíduos na sua área de residência.



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



A embalagem é composta por materiais recicláveis que podem ser depositados nos ecopontos locais.



Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:

1 - 7: plásticos,

20 - 22: papel e cartão,

80 - 98: compostos.

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



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, 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 306209

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

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Receitas

Creme de legumes

2 - 4 pessoas

Ingredientes

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

Preparação

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

Sopa de abóbora

4 pessoas

Ingredientes

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

Preparação

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

Compota doce de frutos

Ingredientes

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

Preparação

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

Vinagrete de ervas

Ingredientes

- 3 - 4 caules de folhas de salsa
- 3 - 4 hastes de manjeriço
- aprox. 100 ml de azeite
- limão não tratado
- 1 colher de chá cheia de mostarda (mostarda de Dijon)
- 1 dente de alho
- Sal, pimenta, açúcar

Preparação

- 1) Retirar as folhas das hastes das ervas aromáticas e colocar num recipiente misturador alto.
- 2) Adicionar o sumo do limão e um pouco da casca ralada.
- 3) Descascar o dente de alho e cortar em pequenos cubos.
- 4) Colocar a mostarda, os dentes de alho em cubos, sal e pimenta no recipiente misturador alto.
- 5) Misturar os ingredientes com a varinha mágica e juntar aos poucos o azeite.
- 6) Provar a vinagrete e adicionar, eventualmente, uma pitada de açúcar.

Iogurte - bananas - batido de leite

Ingredientes

- 250 g de iogurte (baunilha)
- 1 banana
- 200 ml de leite
- 1 pacote de açúcar baunilhado

Preparação

- 1) Descascar a banana e cortar em pedaços pequenos.
- 2) Juntar todos os ingredientes num recipiente de mistura.
- 3) Bater e misturar com a varinha mágica.

Contents

Introduction	50
Intended use	50
Package contents	50
Description of appliance/attachments	51
Technical data	51
Safety information	52
Assembly	54
Holding the appliance	54
Operation	55
Cleaning	56
Storage	57
Troubleshooting	57
Disposal	58
Kompernass Handels GmbH warranty	59
Service	60
Importer	60
Recipes	61
Cream of Vegetable Soup	61
Pumpkin Soup	62
Sweet Fruit Spread	63
Herb Vinaigrette	64
Yoghurt banana milk shake	64

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 on safety, usage 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.

Intended 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

- ▶ Claims of any kind for damage resulting from misuse, incompetent repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted. The risk shall be borne solely by the user.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Hand blender (blender and motor unit)
- Operating instructions

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**).

Description of appliance/attachments

Figure A

- ❶ Speed control
- ❷ Switch (normal speed)
- ❸ Turbo switch (high speed)
- ❹ Motor unit
- ❺ Blender
- ❻ Blades

Technical data

Power supply	220 – 240 V ~ (alternating current), 50 Hz
Rated power	600 W
Protection class	II /  (double insulation)
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

We recommend the following operating times:

Allow the hand blender to cool down for around 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 mains power sockets supplying a mains power voltage of 220 – 240 V ~, 50 Hz.
 - ▶ Remove the plug from the mains power socket in the event of operating malfunctions and before you clean the appliance.
 - ▶ 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 hazards 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 blade is extremely sharp! Handle it with great care at all times.
- ▶ Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries.
- ▶ Clean the appliance very carefully. The blade is extremely sharp!
- ▶ The appliance must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ Risk of injury if appliance is misused.

Assembly

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not insert the plug into the mains power socket until the appliance is fully assembled.

NOTE

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

Holding the appliance

Hold the appliance as shown during operation.



Operation

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not process foods that are very hot! Splashing contents could scald the user.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

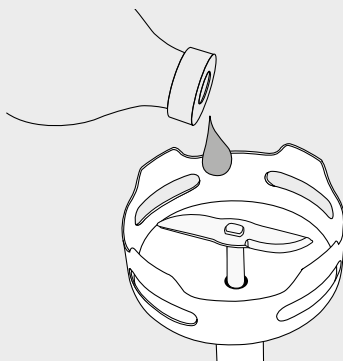
- ▶ Do not use the hand blender to prepare solid foods. This will cause irreparable damage to the appliance!

When you have assembled the hand blender:

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

NOTE

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



Cleaning

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.



During cleaning, never immerse the motor unit **4** in water or hold it under running water.

WARNING! RISK OF INJURY!

- The blade **6** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

- We recommend that you clean the appliance immediately after using it to prevent food residue from drying and becoming stuck.

- 1) Remove the power plug from the socket.
- 2) Remove the blender **5** from the motor unit **4**. To do this, rotate the blender **5** towards the  symbol and pull it off.
- 3) Clean the motor unit **4** with a moist cloth.
Make sure that no water gets into the openings of the motor unit **4**. For stubborn dirt, add a little mild detergent to the cloth. Wipe off any washing-up liquid residue with a damp cloth.
- 4) Thoroughly clean the blender **5** in soapy water, then rinse off the soap with clear water.

NOTE



You can also clean the blender **5** in your dishwasher.

- 5) Dry everything thoroughly and ensure that the appliance is completely dry before using it again.

Storage

- 1) Clean the appliance as described in the section "Cleaning".
- 2) Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

Troubleshooting

Fault	Cause	The solution
The appliance is not working.	The plug is not connected.	Insert the plug into a mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact our Customer Service department.
The blade 6 does not rotate well or not at all.	The motor unit 4 and the blender 5 have not been assembled correctly.	Remove the plug from the power socket and assemble the appliance properly.
	The blade 6 is jammed.	Remove the plug from the power socket and remove whatever object is blocking the blade.
	The blended food is too tough or firm.	The appliance is not suitable for processing hard food.

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

Disposal



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 via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



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



The packaging consists of environmentally friendly materials that can be disposed of at local recycling facilities.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

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

1–7: plastics,

20–22: paper and cardboard,

80–98: composites.

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.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 306209

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

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Cream of Vegetable Soup

2 - 4 People

Ingredients

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

Preparation

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

Pumpkin Soup

4 People

Ingredients

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

Preparation

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

Sweet Fruit Spread

Ingredients

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

Preparation

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

Herb Vinaigrette

Ingredients

- 3 - 4 sprigs of flat Parsley
- 3 - 4 stalks of Basil
- ca. 100 ml Olive oil
- 1 untreated Lemon
- 1 heaped tsp Mustard (Dijon mustard)
- 1 Garlic clove
- Salt, Pepper, Sugar

Preparation

- 1) Remove the leaves from the stems of the herbs and place them in a high mixing bowl.
- 2) Add the juice of the lemon and a little zest.
- 3) Peel the garlic clove and cut it into small cubes.
- 4) Place the mustard, the chopped garlic, salt and pepper in the mixing bowl.
- 5) Mix the ingredients with the hand blender and gradually add the olive oil.
- 6) Season the vinaigrette to taste and perhaps add a pinch of sugar.

Yoghurt banana milk shake

Ingredients

- 250 g yoghurt (vanilla)
- 1 banana
- 200 ml milk
- 1 sachet of vanilla sugar

Preparation

- 1) Peel the banana and cut it into small pieces.
- 2) Add all the ingredients to a mixing bowl.
- 3) Use hand blender to blend and puree.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	66
Bestimmungsgemäße Verwendung	66
Lieferumfang	66
Gerätebeschreibung/Zubehör	67
Technische Daten	67
Sicherheitshinweise	68
Zusammenbauen	70
Gerät halten	70
Bedienen	71
Reinigen	72
Aufbewahren	73
Fehlerbehebung	73
Entsorgung	74
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	75
Service	76
Importeur	76
Rezepte	77
Gemüse-Cremesuppe	77
Kürbissuppe	78
Süßer Fruchtaufstrich	79
Kräuter-Vinaigrette	80
Joghurt - Bananen - Milchshake	80

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer (Pürierstab und Motorblock)
- Bedienungsanleitung

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**).

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A

- ❶ Geschwindigkeitsregler
- ❷ Schalter (normale Geschwindigkeit)
- ❸ Turbo-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
- ❹ Motorblock
- ❺ Pürierstab
- ❻ Messer

Technische Daten

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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

Wenn diese Betriebszeit überschritten wird, 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 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.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ 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.
- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Das Messer ist extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

Zusammenbauen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Gerät halten

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



Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

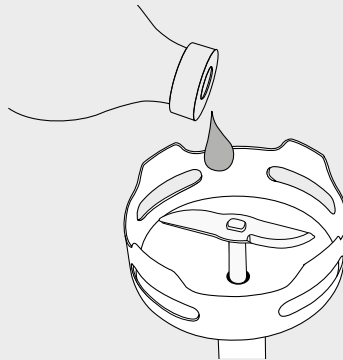
- Benutzen Sie den Stabmixer nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

Wenn Sie den Stabmixer zusammengebaut haben:

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

HINWEIS

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



Reinigen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

- Es empfiehlt sich, das Gerät unmittelbar nach dem Gebrauch zu reinigen, um ein Anrocknen von Lebensmittelresten zu vermeiden.

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Nehmen Sie den Pürierstab  vom Motorblock  ab. Drehen Sie den Pürierstab  dazu in Richtung  und ziehen Sie ihn ab.
- 3) Reinigen Sie den Motorblock  mit einem feuchten Tuch. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks  gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 4) Reinigen Sie den Pürierstab  gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.

HINWEIS



Sie können den Pürierstab  auch in der Spülmaschine reinigen.

- 5) Trocknen Sie alles gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Aufbewahren

- 1) Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- 2) Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
Das Messer ❹ dreht sich nicht oder nur schwer.	Motorblock ❸ und Pürierstab ❺ sind nicht richtig zusammengesetzt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und setzen Sie das Gerät richtig zusammen.
	Das Messer ❹ ist blockiert.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und entfernen Sie das Hindernis.
	Das Mixgut ist zu zäh oder zu hart.	Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung harter Lebensmittel geeignet.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Entsorgung



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.



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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe,

20–22: Papier und Pappe,

80–98: Verbundstoffe.

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 306209

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Gemüse-Cremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

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

Kräuter-Vinaigrette

Zutaten

- 3 - 4 Stängel glatte Petersilie
- 3 - 4 Stängel Basilikum
- ca. 100 ml Olivenöl
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 gehäufte TL Senf (Dijonsenf)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

- 1) Die Blätter der Kräuter von den Stielen entfernen und in ein hohes Mixgefäß geben.
- 2) Den Saft der Zitrone und etwas geriebene Schale dazugeben.
- 3) Die Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 4) Den Senf, die gewürfelte Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer in das Mixgefäß geben.
- 5) Die Zutaten mit dem Stabmixer aufmixen und nach und nach das Olivenöl hinzufließen lassen.
- 6) Die Vinaigrette abschmecken und eventuell noch eine Prise Zucker dazugeben.

Joghurt - Bananen - Milchshake

Zutaten

- 250 g Joghurt (Vanille)
- 1 Banane
- 200 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

- 1) Die Banane schälen und in kleine Stücke schneiden.
- 2) Alle Zutaten in ein Mixgefäß geben.
- 3) Mit dem Stabmixer pürieren und mixen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
10/2018 · Ident.-No.: SSMT600A1-082018-1

IAN 306209