

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



FRULLATORE AD IMMERSIONE 3 IN 1 SSMS 600 D4

(IT) (MT)

FRULLATORE AD IMMERSIONE 3 IN 1

Istruzioni per l'uso

(GB) (MT)

HAND BLENDER SET

Operating instructions

(PT)

CONJUNTO DE VARINHA MÁGICA

Manual de instruções

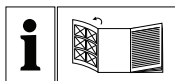
(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

IAN 311089

(IT) (PT)



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.

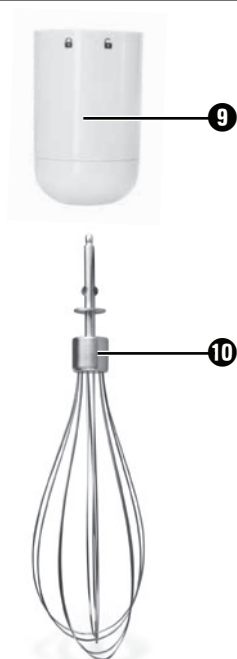
GB MT

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.

IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	1
PT	Manual de instruções	Página	21
GB / MT	Operating instructions	Page	41
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	61

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

Indice

Introduzione	2
Diritto d'autore	2
Uso conforme	2
Volume della fornitura	3
Smaltimento della confezione	3
Descrizione dell'apparecchio/Accessori	4
Dati tecnici	4
Indicazioni di sicurezza	5
Uso	7
Montaggio	8
Montaggio del frullatore	8
Montaggio della frusta	8
Montare il tritatutto	8
Come mantenere l'apparecchio	9
Uso	10
Pulizia	12
Smaltimento dell'apparecchio	13
Indicazioni sulla dichiarazione di conformità CE	13
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	14
Assistenza	15
Importatore	15
Ricette	16
Minestra cremosa di verdure	16
Minestra di zucca	17
Composta di frutta	18
Crema al cioccolato	19
Maionese	19

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

Lei ha scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, si familiarizzi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzi il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni anche tutta la documentazione relativa.

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Qualsiasi riproduzione o ristampa, anche parziale, nonché la riproduzione delle illustrazioni, anche se modificate, è consentita solo previa autorizzazione scritta del produttore.

Uso conforme

Il set di mixer ad asta è realizzato esclusivamente per lavorare cibi in piccole dosi. Esso è previsto esclusivamente per l'uso in ambiente domestico privato.

Il set di mixer ad asta non è previsto per l'uso commerciale.

AVVISO

Pericolo derivante da uso non conforme!

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

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

AVVERTENZA

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

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

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

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

AVVERTENZA

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

Smaltimento della confezione

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



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



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

- 1-7: materie plastiche
- 20-22: carta e cartone
- 80-98: materiali compositi.

AVVERTENZA

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

Descrizione dell'apparecchio/Accessori

Figura A (frullatore a immersione):

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

Figura B (tritatutto):

- ❻ Coperchio-ciotola
- ❼ Coltello
- ❽ Ciotola (con coperchio/basse di appoggio combinati)

Figura C (frusta):

- ❾ Supporto per frusta
- ❿ Frusta

Figura D (accessori):

- ⓫ Misurino (con coperchio combinato/base)

Dati tecnici

Tensione di rete	220 – 240 V ~ (corrente alternata), 50 – 60 Hz
Tensione nominale	600 W
Classe di protezione	II /  (isolamento doppio)
	Tutte le parti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono adatti all'uso alimentare.
Capacità: Misurino	700 ml
Capacità massima per i liquidi	300 ml

Consigliamo i seguenti tempi di funzionamento:

Far raffreddare per circa 2 minuti il frullatore a immersione dopo circa 1 minuto di funzionamento.

Far raffreddare per circa 2 minuti il tritatutto dopo circa 1 minuto di funzionamento.

Far raffreddare per circa 2 minuti la frusta dopo circa 2 minuti di funzionamento.

Se si superano questi tempi di funzionamento, l'apparecchio può 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 ~, 50/60 Hz.
- ▶ In caso di guasti e prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto.
- ▶ In caso di infiltrazioni di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, disinserire subito la spina dalla presa e fare riparare l'apparecchio da personale specializzato qualificato.
- ▶ Disconnettere la spina dalla presa tirando sempre dalla spina, mai dal cavo.
- ▶ Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione, e posizionarlo in modo che non sia d'intralcio o d'inciampo.
- ▶ 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 risultanti pericoli.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ Non aprire l'alloggiamento del corpo motore del frullatore. Aprendolo ci si espone a pericoli e la garanzia decade.



Non immergere assolutamente il blocco motore del mixer ad asta in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

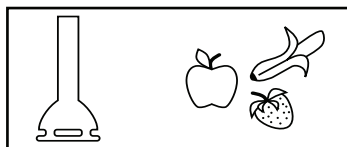
⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

Uso

AVVERTENZA

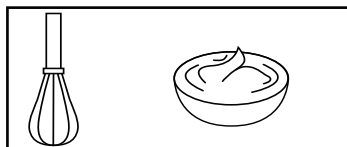
- ▶ Con il misurino **11** si possono misurare quantità di liquidi fino a 700 ml. Per la lavorazione, introdurre un massimo di 300 ml, altrimenti il liquido potrebbe fuoriuscire dal misurino **11**.
- ▶ Per conservare cibi solidi o liquidi nel misurino **11**, togliere la base del misurino **11** e impiegarla come coperchio. Assicurarsi che il beccuccio del misurino **11** sia chiuso.



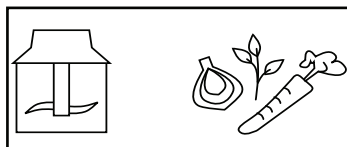
Con il mixer a immersione **5** si possono preparare pinzimoni, salse, minestre e pappe per neonati nonché frullare la frutta. Consigliamo di far funzionare il mixer ad asta **5** per max. 1 minuto per volta e quindi lasciarlo raffreddare.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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



Con la frusta **10** si può ottenere maionese, montare panna o albumi o preparare dessert. Consigliamo di far funzionare la frusta **10** per max. 2 minuti per volta e quindi lasciarla raffreddare.



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

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non usare il tritatutto per lavorare cibi liquidi. Ciò crea danni irreparabili all'apparecchio!

Montaggio

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

AVVERTENZA

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

Montaggio del frullatore

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Il coltello è estremamente tagliente! Prestare quindi sempre molta attenzione.
- Inserire il mixer a immersione **5** sul corpo motore **4**, in modo che la freccia punti sul simbolo . Ruotare il mixer a immersione **5** fino a quando la freccia sul blocco motore **4** non punterà verso il simbolo .

Montaggio della frusta

- Inserire la frusta **10** nel suo supporto **9** fino a quando non si innesta in posizione.
- Collocare la frusta **10** così composto sul corpo motore **4** in modo che la freccia indichi il simbolo . Ruotare il corpo motore **4** in modo che la freccia indichi il simbolo .

Montare il tritatutto

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Il coltello **7** è estremamente tagliente! Agire sempre con cautela.
- Inserire cautamente il coltello **7** sul supporto nella ciotola **8**. Nell'eseguire l'operazione ruotare leggermente il coltello **7** in modo che scivoli sul supporto.

AVVERTENZA

- Il coltello **7** non si posiziona in modo fisso sul supporto. Questo è normale. Il coltello **7** rimane posizionato in modo fisso solo quando viene appoggiato il coperchio della ciotola **6**.
- Versare gli alimenti da tritare nella ciotola **8**.

AVVERTENZA

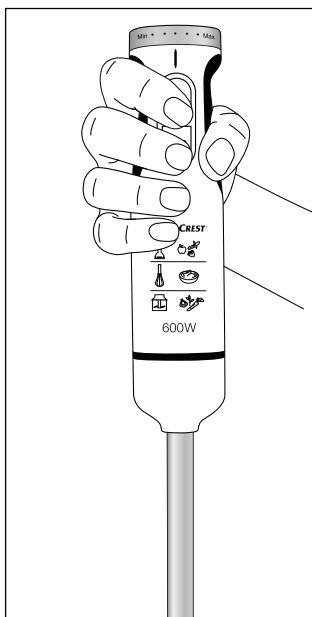
- Riempire la ciotola **8** sempre fino alla marcatura MAX. In caso contrario, l'apparecchio non funzionerà bene.
- Posizionare la coperchio-ciotola **6** sulla ciotola **8** e avvitare saldamente. In tal caso, i perni al margine della ciotola **8** devono essere portati nella scanalatura sulla coperchio-ciotola **6**. Badare che il coltello **7** si inserisca correttamente nel coperchio-ciotola **6**.
- Inserire il corpo motore **4** sulla ciotola-coperchio **6** in modo che la freccia punti verso il simbolo **6**. Ruotare il corpo motore **4** fino a quando la freccia non punterà verso il simbolo **1**.

AVVERTENZA

- Se si desidera conservare gli alimenti nella ciotola **8** è possibile rimuovere la base della ciotola **8** e utilizzarla come coperchio. Rimuovere a tale scopo la coperchio-ciotola **6** e il corpo motore **4**, ed eventualmente la coltello **7**, esercitando cautela. Svitare la base della ciotola **8** e collocarla sulla ciotola **8**.

Come mantenere l'apparecchio

Per utilizzare l'apparecchio, procedere come segue:



Uso

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

AVVERTENZA

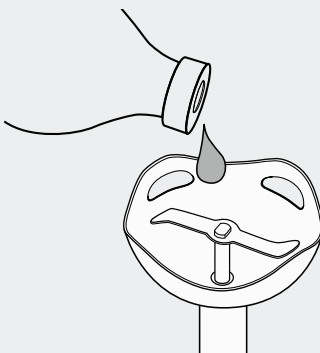
- Se si desidera montare la panna con la frusta **10**, durante il procedimento tenere il contenitore in posizione obliqua. In tal modo la panna si monterà più rapidamente. Fare attenzione a non far schizzare la panna fuori dal contenitore durante il procedimento. Per montare la panna, spingere il regolatore di velocità **1** su "Max".

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

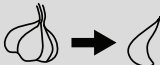
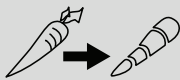
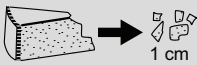
- 1) Inserire la spina di rete nella presa elettrica.
- 2) Tenere premuto l'interruttore **2** per elaborare gli alimenti a velocità normale. Spingere il regolatore di velocità **1** in direzione "Max" per aumentare la velocità. Spingere il regolatore di velocità **1** in direzione "Min" per diminuire la velocità.
- 3) Tenere premuto l'interruttore Turbo **3** per elaborare gli alimenti a velocità superiore. Premendo l'interruttore Turbo **3** si ha immediatamente a disposizione la massima velocità di lavorazione.
- 4) Dopo aver terminato la lavorazione dei cibi, rilasciare semplicemente il tasto che si era premuto.

AVVERTENZA

- Se durante l'uso si verificassero rumori insoliti, come cigolii o simili, versare un po' di olio alimentare neutro sull'albero motore:



Esempi per la triturazione e lo sminuzzamento di vari alimenti con il tritatutto:

Ingredienti		Quantità max.	Tempo di lavorazione	Velocità
Cipolle		200 g	ca. 20 sec.	Min - ●●●
Prezzemolo		30 g	ca. 20 sec.	Turbo
Aglio		20 spicchi	ca. 20 sec.	Min - Max
Carotine		200 g	ca. 15 sec.	Min - Max
Nocciole/ Mandorle		200 g	ca. 30 sec.	Turbo
Noci		200 g	ca. 25 sec.	●●● - ●●●●
Parmigiano	 1 cm	250 g	ca. 30 sec.	Turbo

Pulizia

AVVISO! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Prima di pulire il set di mixer ad asta, staccare sempre la spina dalla presa di rete.



Per la pulizia, non immergere mai il corpo motore **4** in acqua e non collocarlo sotto l'acqua corrente.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- L'uso del coltello **7** estremamente affilato comporta il pericolo di lesioni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre il tritatutto, per evitare ferimenti con il coltello lasciato scoperto. Rendere il coltello inaccessibile ai bambini.

AVVERTENZA



Sono idonei al lavaggio in lavastoviglie il misurino con coperchio combinato/base **11**, la frusta **10**, la ciotola con coperchio/basse di appoggio combinati **8** e il coltello **7**.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare detergenti aggressivi, chimici o abrasivi! Essi possono attaccare la superficie in modo irreparabile!

- 1) Estrarre la spina di rete.
- 2) Pulire il blocco motore **4** e lo sbattiuova **9** con un panno umido. Assicurarsi che non penetri l'acqua nelle aperture del corpo motore **4**. In caso di sporco ostinato, versare qualche goccia di detergente delicato su un panno. Rimuovere i resti di detergente con un panno umido.
- 3) 3. Pulire accuratamente il mixer a immersione **5**, il coperchio-ciotola **6**, la ciotola **8**, la frusta **10**, il misurino **11** e il coltello **7** in acqua saponata e rimuovere i resti di detergente con acqua pulita.
- 4) Asciugare tutto con un panno asciutto e assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciugato prima di riutilizzarlo.

Smaltimento dell'apparecchio



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

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



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

Indicazioni sulla dichiarazione di conformità CE

Questo apparecchio è conforme ai requisiti generali e alle altre norme rilevanti della Direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica 2014/30/EU, la direttiva ErP 2009/125/EC, nonché la Direttiva basse tensioni 2014/35/EU.



La dichiarazione di conformità originale e completa è a disposizione presso l'importatore.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

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

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



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

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

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

IAN 311089

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

- 5) 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.

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.

- 6) Lavare il prezzemolo, scuoterlo per asciugarlo e rimuovere i gambi. Tagliarlo a grossi pezzi e aggiungerlo alla minestra. Ridurre il tutto in purea utilizzando il mixer a immersione **5** per circa 1 minuto. Insaporire con sale, pepe e noce moscata grattugiata.

Minestra di zucca

4 persone

Ingredienti

- 1 cipolla di grandezza media
- 2 spicchi d'aglio
- 10 - 20 g di zenzero fresco
- 3 cucchiai 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.

Pulire accuratamente la zucca con una spazzola per verdure sotto acqua corrente calda e quindi tagliarla in cubetti di dimensioni pari a 2 - 3 cm. (Se si usano zucche di specie diversa dalla Hokkaido, è necessario sbucciarle). Aggiungere i cubetti di zucca alla cipolla e allo zenzero e continuare a soffriggere. Versare la metà del latte di cocco e il brodo necessario a coprire bene la zucca. Incoperchiare e cuocere per circa 20 - 25 minuti. Ridurre a una purea omogenea con il mixer a immersione ⑤. Aggiungere altro latte di cocco fino a ottenere una minestra di consistenza cremosa e morbida.

- 2) Insaporire la minestra con il succo d'arancia, il vino bianco, lo zucchero, il sale e il pepe, in modo da conferire alla minestra anche una nota dolce, accanto al gusto piccante, e un sapore equilibrato fra il dolce e il salato.

Composta di frutta

Ingredienti

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

Preparazione

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

Crema al cioccolato

Per 4 persone

Ingredienti

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

Preparazione

- 1) Mettere la panna sul fuoco, sbriciolare il cioccolato e farvelo sciogliere dentro a fiamma bassa. Grattare la polpa di mezzo baccello di vaniglia e aggiungerla al liquido.
- 2) Mettere a refrigerare in frigorifero fino ad avvenuta solidificazione.
- 3) Prima di servire, lavorare la crema con la frusta **10** fino a ottenere una consistenza cremosa.

Suggerimento: aggiungere frutta fresca.

Maionese

Ingredienti

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

Preparazione

- 1) Versare l'uovo e il succo di limone nel contenitore, collocare la frusta **10** obliquamente nel contenitore e premere il interruttore turbo **3**.
- 2) Versare l'olio lentamente a filo sottile, in modo uniforme (distribuendo la quantità in un periodo di tempo pari a circa 1 minuto), in modo che l'olio possa legarsi agli altri ingredienti.
- 3) Insaporire infine con sale e pepe, in base ai propri gusti.

Índice

Introdução	22
Direitos de autor	22
Utilização correcta	22
Volume de fornecimento	23
Eliminação da embalagem	23
Descrição do aparelho/dos acessórios	24
Dados técnicos	24
Indicações de segurança	25
Utilização	27
Montagem	28
Montar a varinha mágica	28
Montar o batedor de claras	28
Montar o picador	28
Segurar o aparelho	29
Utilização	30
Limpeza	32
Eliminar o aparelho	33
Indicações acerca da Declaração de Conformidade CE	33
Garantia da Kompernass Handels GmbH	34
Assistência Técnica	35
Importador	35
Receitas	36
Creme de legumes	36
Sopa de abóbora	37
Compota doce de frutos	38
Creme de chocolate	39
Maionese	39

Introdução

Parabéns pela compra do seu aparelho novo.

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

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Qualquer reprodução ou reedição, mesmo que parcial, bem como a reprodução das figuras, mesmo em estado alterado, é permitida apenas sob consentimento escrito por parte do fabricante.

Utilização correcta

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

AVISO!

Perigo devido a uma utilização incorrecta!

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

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

NOTA

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

Volume de fornecimento

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

- Conjunto de varinha mágica
- Copo de medição com tampa/suporte
- Batedor de claras
- Picador (lâmina e recipiente com tampa/suporte)
- Manual de instruções

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

NOTA

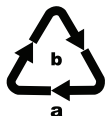
- Verifique o fornecimento quanto à sua integridade e danos visíveis.
- Caso o material fornecido esteja incompleto ou danificado devido a embalagem insuficiente ou ao transporte, entre em contacto com a linha directa de assistência (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Eliminação da embalagem

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



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



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 abreviações (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:

- 1–7: plásticos,
- 20–22: papel e cartão,
- 80–98: compostos.

NOTA

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

Descrição do aparelho/dos acessórios

Figura A (varinha mágica):

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

Figura B (picador):

- ❻ Tampa do recipiente
- ❼ Lâmina
- ❽ Recipiente (com tampa/suporte)

Figura C (batedor de claras):

- ❾ Suporte do baterdor de claras
- ❿ Batedor de claras

Figura D (acessórios):

- ⓫ Copo de medição (com tampa/suporte)

Dados técnicos

Tensão de rede	220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50 - 60 Hz
Potência nominal	600 W
Classe de protecção	II /  (isolamento duplo)
	Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para utilização com produtos alimentares.
Volume: Copo graduado	700 ml
Nível máx. de enchimento para líquidos	300 ml

Recomendamos os seguintes períodos de funcionamento:

Deixe a varinha mágica arrefecer durante, aproximadamente, 2 minutos após 1 minuto de funcionamento.

Deixe o picador arrefecer durante, aproximadamente, 2 minutos após 1 minuto de funcionamento.

Deixe o baterdor de claras durante, aproximadamente, 2 minutos arrefecer após 2 minutos de funcionamento.

Se estes períodos de funcionamento forem excedidos, podem surgir danos no aparelho devido a sobreaquecimento!

Indicações de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada, com uma tensão de alimentação de 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz an.
- ▶ Em caso de falhas de funcionamento, e antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada.
- ▶ Não exponha o aparelho a humidade nem o utilize ao ar livre.
- ▶ Caso a estrutura do aparelho entre em contacto com algum líquido, tire imediatamente a ficha de alimentação do aparelho para fora da tomada e solicite a respetiva reparação por técnicos especializados qualificados.
- ▶ Retire o cabo de alimentação da tomada sempre pela ficha, não puxe pelo cabo.
- ▶ Não dobre nem esmague o cabo de alimentação e coloque-o de modo a que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar no mesmo.
- ▶ Fichas ou cabos de alimentação elétrica danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar perigos.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças.
- ▶ A caixa do bloco do motor da varinha mágica não pode ser aberta. Caso contrário, a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se.

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

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

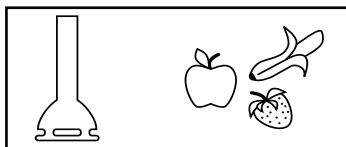
⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- ▶ Desligue sempre o aparelho da rede elétrica, ...
 - quando o aparelho estiver sem vigilância,
 - quando limpar o aparelho,
 - ao montar ou ao desmontar o aparelho.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças.
- ▶ As lâminas são extremamente afiadas! Proceda sempre com cuidado.
- ▶ Perigo de ferimentos ao manusear as lâminas extremamente afiadas.
- ▶ Limpe o aparelho com muito cuidado. As lâminas são extremamente afiadas!
- ▶ Tenha sempre cuidado ao esvaziar o recipiente! As lâminas são extremamente afiadas!
- ▶ Desligue sempre o aparelho da tomada em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- ▶ Perigo de ferimentos em caso de uso indevido do aparelho.

Utilização

NOTA

- ▶ Com o copo de medição **11** pode medir líquidos até 700 ml. Para preparação deve encher, no máximo, 300 ml, caso contrário o líquido do copo de medição **11** pode verter.
- ▶ Caso pretenda guardar líquidos/alimentos no copo de medição **11**, pode retirar o suporte do copo de medição **11** e utilizá-lo como uma tampa. Certifique-se de que também o escoamento do copo de medição **11** está fechado.



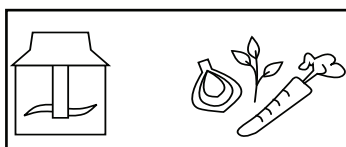
Com a varinha mágica **5** pode preparar dips, molhos, sopas e alimentação para bebé ou triturar frutas. Recomendamos que utilize a varinha mágica **5** durante, no máx., 1 minuto e, de seguida, a deixe arrefecer.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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



Com o batedor de claras **10** pode preparar maionese, bater natas e claras ou misturar sobremesas. Recomendamos que utilize o batedor de claras **10** durante, no máx., 2 minutos e, de seguida, o deixe arrefecer.



Com o picador, composto por lâmina **7**, recipiente **8** e tampa do recipiente **6**, pode picar ervas aromáticas ou também alimentos mais duros. Recomendamos que utilize o picador durante, no máx., 1 minuto e, de seguida, o deixe arrefecer.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize o picador para processar líquidos. Isto provoca danos irreparáveis no aparelho!

Montagem

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

NOTA

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

Montar a varinha mágica

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ A lâmina é extremamente afiada! Por isso, proceda com cuidado.
- Coloque a varinha mágica **5** sobre o bloco do motor **4**, de modo que a seta aponte para o símbolo . Rode a varinha mágica **5**, até que a seta no bloco do motor **4** fique voltada para o símbolo .

Montar o batedor de claras

- Pressione o batedor de claras **10** no suporte do batedor de claras **9**, até ficar devidamente encaixado.
- Coloque o batedor de varas montado **10** no bloco do motor **4**, de forma que a seta aponte para o símbolo . Rode o bloco do motor **4** até a seta apontar para o símbolo .

Montar o picador

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ A lâmina **7** é extremamente afiada! Por isso, proceda com cuidado.
- Coloque cuidadosamente a lâmina **7** no suporte no recipiente **8**. Rode a lâmina **7** um pouco de forma a deslizar para cima do suporte.

NOTA

- ▶ A lâmina **7** não está completamente posicionada em cima do suporte. Isto é normal. A lâmina **7** só fica bem posicionada quando é colocada a tampa do recipiente **6**.
- Coloque os alimentos a picar no recipiente **8**.

NOTA

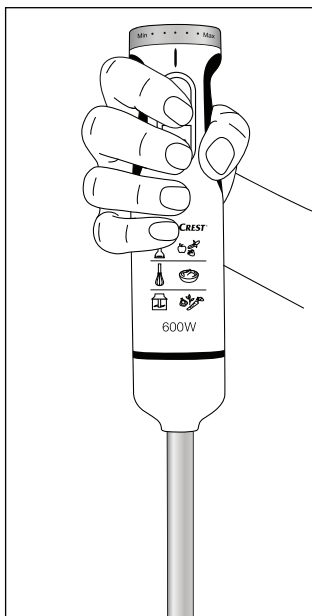
- ▶ Encha o recipiente **8** sempre apenas até à marcação MAX. Caso contrário, o aparelho não funciona de forma ideal.
- Coloque a tampa **6** no recipiente **8** e rode-a até fixar. As patilhas no rebordo do recipiente **8** devem encaixar na ranhura na tampa **6**. Tenha atenção, que a lâmina **7** toque corretamente na ranhura na tampa **6**.
- Coloque o bloco do motor **4** sobre a tampa do recipiente **6**, de modo que a seta fique voltada para o símbolo **6**. Rode o bloco do motor **4** até que a seta fique voltada para o símbolo **7**.

NOTA

- ▶ Caso pretenda guardar alimentos no recipiente **8**, pode retirar o suporte do recipiente **8** e utilizá-lo como uma tampa. Para tal, retire a tampa do recipiente **6** e o bloco do motor **4** e, se necessário, a lâmina **7**, procedendo com prudência. Retire o suporte do recipiente **8** e coloque-o sobre o recipiente **8**.

Segurar o aparelho

Para utilizar o aparelho, segure-o da seguinte forma:



Utilização

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

NOTA

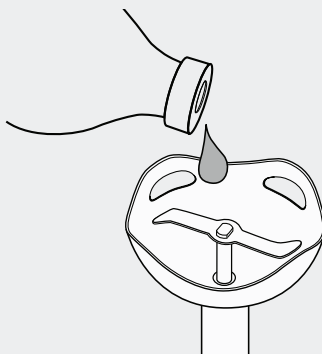
- Caso pretenda bater natas com o batedor de claras **10**, mantenha o recipiente inclinado durante o processo. Desta forma as natas ficam mais rapidamente firmes. Tenha cuidado para que as natas não salpiquem ao bater. Para bater natas, desloque o regulador de velocidade **1** para "Max".

Se tiver montado o conjunto de varinha mágica conforme pretendido:

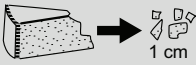
- 1) Encaixe a ficha de rede na tomada.
- 2) Mantenha o interruptor **2** premido para processar os alimentos à velocidade normal. Desloque o regulador de velocidade **1** em direcção à posição "Max" para aumentar a velocidade. Desloque o regulador de velocidade **1** em direcção à posição "Min" para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

NOTA

- Se surgirem ruídos invulgares durante o funcionamento, como guinchos ou semelhante, aplique um pouco de óleo alimentar neutro no eixo motor da varinha.



Exemplos para picar e triturar diversos alimentos com o picador:

Ingredientes		Quantidade máx.	Tempo de processamento	Velocidade
Cebolas		200 g	Aprox. 20 seg.	Min - ...
Salsa		30 g	Aprox. 20 seg.	Turbo
Alhos		20 dentes	Aprox. 20 seg.	Min - Max
Cenouras		200 g	Aprox. 15 seg.	Min - Max
Avelãs/ Amêndoas		200 g	Aprox. 30 seg.	Turbo
Nozes		200 g	Aprox. 25 seg.	... -
Queijo parmesão		250 g	Aprox. 30 seg.	Turbo

Limpeza

AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

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

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

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- O manuseamento da lâmina **7** extremamente afiada acarreta perigo de ferimentos. Após a utilização e limpeza, monte o picador para que não se possa ferir na lâmina solta. Mantenha a lâmina fora do alcance de crianças.

NOTA



O copo de medição com tampa/suporte **11**, o batedor de claras **10**, o recipiente com tampa/suporte **8** e a lâmina **7** podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

- 1) Retire a ficha de rede.
- 2) Limpe o bloco do motor **4** e o suporte do batedor de claras **9** com um pano húmido.
Certifique-se de que não entra água nas aberturas do bloco do motor **4**.
Em caso de sujidade profunda, humedeça o pano com um produto de limpeza suave. Limpe os resíduos de detergente com um pano húmido.
- 3) Limpe bem a varinha mágica **5**, a tampa da taça **6**, a taça **8**, o batedor de varas **10**, o copo medidor **11** e a lâmina **7** em água com detergente e retire depois os resíduos de detergente com água limpa.
- 4) Seque tudo muito bem com um pano seco e certifique-se de que o aparelho está completamente seco antes de uma nova utilização.

Eliminar o aparelho



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum.

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

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



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

Indicações acerca da Declaração de Conformidade CE

Este aparelho está em conformidade com os requisitos básicos e outras normas relevantes da directiva europeia para compatibilidade electromagnética 2014/30/EU, a directiva ErP 2009/125/EC, assim como a directiva de baixa tensão 2014/35/EU.



Pode obter a versão completa e original da declaração de conformidade junto do importador.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

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

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

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



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

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

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

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 311089

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

- 5) 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.
- 6) 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.
- 7) 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 5. Adicionar leite de coco suficiente até a sopa obter a consistência cremosa adequada.
- 3) Temperar a sopa com sumo de laranja, vinho branco, açúcar, sal e pimenta até que a sopa obtenha um paladar doce com uma nota ligeiramente ácida e salgada.

Compota doce de frutos

Ingredientes

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

Preparação

- 4) 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.
- 5) Pesar 250 g de morangos e colocar num copo misturador adequado.
- 6) Adicionar umas gotas de sumo de limão.
- 7) Se necessário raspar o miolo de uma vagem de baunilha e adicionar.
- 8) Adicionar o conteúdo de um pacotinho de açúcar para geleia sem aquecer e misturar com a varinha mágica **5** por 45 – 60 segundos. Caso se tratem de pedaços maiores, deixar repousar a mistura durante 2 minutos e voltar a passar a varinha mágica por 60 segundos.
- 9) Servir de imediato ou colocar a compota de frutos num copo com tampa e fechar.

Creme de chocolate

Para 4 pessoas

Ingredientes

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

Preparação

- 1) Deixar levantar fervura das natas, esfarelar o chocolate e derreter em lume brando junto com as natas. Raspar o miolo de meia vagem de baunilha e adicionar à massa.
- 2) Colocar no frigorífico e refrigerar até solidificar.
- 3) Antes de servir utilizar a batedeira **10** até ficar cremoso.

Conselho: É delicioso com frutos frescos.

Maionese

Ingredientes

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

Preparação

- 4) Colocar o ovo e o sumo de limão num copo misturador, segurar a batedeira **10** verticalmente no copo e premir o botão Turbo **3**.
- 5) Verter lentamente o óleo num fio uniforme (no espaço de aprox. 1 minuto) para que o óleo se misture bem com os outros ingredientes.
- 6) De seguida temperar a gosto com sal e pimenta.

Index

Introduction	42
Copyright	42
Intended use	42
Items supplied	43
Disposal of the packaging	43
Description of appliance/Accessories	44
Technical data	44
Safety instructions	45
Utilisation	47
Assembling	48
To assemble the hand blender	48
Assembling the wire whisk	48
Assembling the liquidiser	48
Holding the appliance	49
Operation	50
Cleaning	52
Disposal of the appliance	53
Notes on the EC Declaration of Conformity	53
Kompernass Handels GmbH warranty	54
Service	55
Importer	55
Recipes	56
Cream of Vegetable Soup	56
Pumpkin Soup	57
Sweet Fruit Spread	58
Chocolate Cream	59
Mayonnaise	59

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Copyright

This documentation is copyright protected.

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

Intended use

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

WARNING!

Danger from unintended use!

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

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

NOTICE

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

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Blender Set
- Measuring beaker with combined lid/base
- Whisk
- Liquidiser (Blade and bowl with combined lid/base)
- Operating instructions

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

NOTICE

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

Disposal of the packaging

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



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

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

NOTICE

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

Description of appliance/Accessories

Illustration A (hand blender):

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

Illustration B (liquidiser):

- ❻ Bowl lid
- ❼ Blade
- ❽ Bowl (with combined lid/base)

Illustration C (whisk):

- ❾ Whisk holder
- ❿ Whisk

Illustration D (accessories):

- ⓫ Measuring beaker (with combined lid/base)

Technical data

Voltage	220-240 V ~ (alternating current), 50 - 60 Hz
Nominal Power Rating	600 W
Protection Class	II /  (double insulation)
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
Capacity: Measuring beaker Max. fill volume for fluids	700 ml 300 ml

We recommend the following operating times:

Let the hand blender cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.

Let the liquidiser cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.

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

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

Safety instructions

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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



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

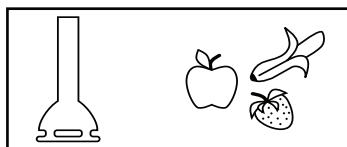
WARNING! RISK OF INJURY!

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

Utilisation

NOTICE

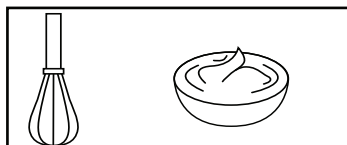
- ▶ With the measuring beaker **11** you can measure volumes of fluids up to 700 ml. For food processing, fill it to a maximum of 300 ml, otherwise fluids could overflow from the measuring beaker **11**.
- ▶ Should you wish to keep liquids/foods in the measuring beaker **11**, you can remove the base of the measuring beaker **11** and use it as a lid. Ensure that the spout of the measuring beaker **11** is also closed.



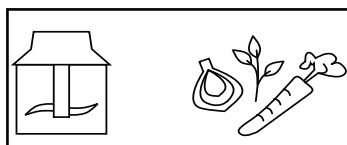
You can use the hand blender **5** to prepare dips, sauces, soups or baby food or to purée fruit. We recommend using the hand blender **5** for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING! PROPERTY DAMAGE!

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



With the whisk **10** you can whip cream, beat egg whites and mix pastry, desserts or mayonnaise. We recommend using the whisk **10** for a maximum of 2 minutes at a time and then letting it cool down.



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

WARNING! PROPERTY DAMAGE!

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

Assembling

WARNING! RISK OF INJURY!

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

NOTICE

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

To assemble the hand blender

WARNING! RISK OF INJURY!

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

Assembling the wire whisk

- Press the whisk ⑩ into the whisk holder ⑨, until it firmly engages.
- Place the so assembled whisk ⑩ onto the motor block ④ so that the arrow points to the symbol . Turn the motor block ④ until the arrow points at the symbol .

Assembling the liquidiser

WARNING! RISK OF INJURY!

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

NOTICE

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

NOTICE

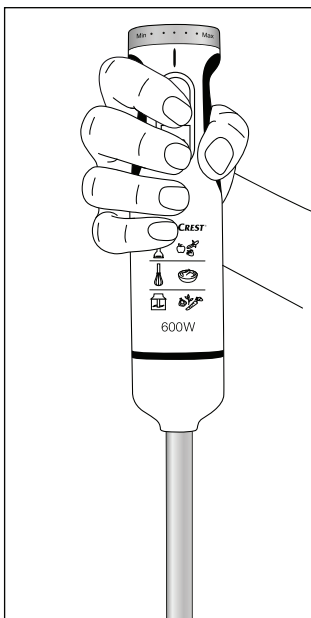
- ▶ NEVER fill the bowl ⑧ BEYOND the MAX marking. Otherwise, the appliance does not function optimally.
- Place the bowl lid ⑥ onto the bowl ⑧ and turn it until tight. Thereby, the lugs on the edge of the bowl ⑧ must be guided into the rail on the bowl lid ⑥. Please ensure that the blade ⑦ is correctly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

NOTICE

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

Holding the appliance

To operate the appliance, hold it as follows:



Operation

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

NOTICE

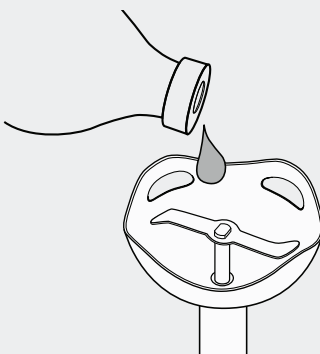
- When you beat cream with the whisk **10** hold the container at a slant during the beating. In this way the cream will be thicker quicker. Ensure that cream cannot be sprayed out of the container while it is being beaten. When whipping cream, slide the speed regulator **1** to position "Max".

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

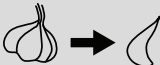
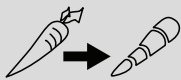
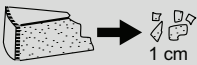
- 1) Insert the plug into a mains power socket.
- 2) Press and hold the switch **2** to process foodstuffs at the standard speed. Slide the speed regulator **1** in the direction of "Max" to increase the speed. Slide the speed regulator **1** in the direction of "Min" to reduce the speed.
- 3) Press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

NOTICE

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



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

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

Cleaning

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Before you start to clean the hand blender, ALWAYS unplug the appliance from the mains power socket.



Under no circumstances may the motor unit **4** be cleaned by immersing it in water or holding it under running water.

WARNING! RISK OF INJURY!

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

NOTICE



The measuring beaker with combined lid/base **11**, whisk **10**, bowl with combined lid/base **8** and blade **7** are dishwasher-safe.

WARNING! PROPERTY DAMAGE!

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

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

Disposal of the appliance



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

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



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

Notes on the EC Declaration of Conformity

In regard to compliance with fundamental requirements and other relevant provisions, this appliance fulfills the relevant regulations of the Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU, the ErP Directive 2009/125/EC and the Low Voltage Directive 2014/35/EU.



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

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 311089

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

- 5) 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.
- 6) Heat the oil in a pan, sauté the onions until glassy. Add the carrots and potatoes and sauté them also. Pour in sufficient broth so that the vegetables are well covered and then boil everything for 10 - 15 minutes until soft. If necessary, add more broth if the vegetables are no longer completely covered.
- 7) 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.

Chocolate Cream

For 4 people

Ingredients

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

Preparation

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

Tip: This tastes good with fresh fruit.

Mayonnaise

Ingredients

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

Preparation

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	62
Urheberrecht	62
Bestimmungsgemäße Verwendung	62
Lieferumfang	63
Entsorgung der Verpackung	63
Gerätebeschreibung/Zubehör	64
Technische Daten	64
Sicherheitshinweise	65
Verwendung	67
Zusammenbauen	68
Den Stabmixer zusammenbauen	68
Den Schneebesen zusammenbauen	68
Den Zerkleinerer zusammenbauen	68
Gerät halten	69
Bedienen	70
Reinigen	72
Gerät entsorgen	73
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung	73
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	74
Service	75
Importeur	75
Rezepte	76
Gemüse-Cremesuppe	76
Kürbissuppe	77
Süßer Fruchtaufstrich	78
Schoko-Creme	79
Mayonnaise	79

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

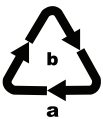
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

- 1–7: Kunststoffe,
- 20–22: Papier und Pappe,
- 80–98: Verbundstoffe.

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

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

Abbildung B (Zerkleinerer):

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

Abbildung C (Schneebesen):

- ❾ Schneebesen-Halter
- ❿ Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- ⓫ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

Technische Daten

Netzspannung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 – 60 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
Fassungsvermögen: Messbecher	700 ml
max. Einfüllmenge Flüssigkeiten	300 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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

STROMSCHLAGGEFAHR



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

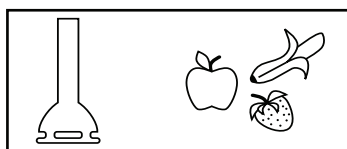
WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Verwendung

HINWEIS

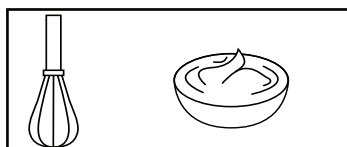
- ▶ Mit dem Messbecher **11** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher **11** herauslaufen.
- ▶ Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher **11** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß des Messbechers **11** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher **11** verschlossen ist.



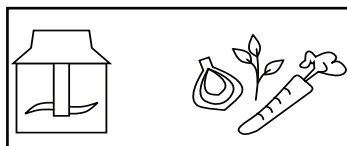
Mit dem Stabmixer **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Baby-Nahrung zubereiten oder weiche Früchte pürieren. Wir empfehlen den Stabmixer **5** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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



Mit dem Schneebesen **10** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen **10** max. 2 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.



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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Den Stabmixer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Den Schneebesen zusammenbauen

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

Den Zerkleinerer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

HINWEIS

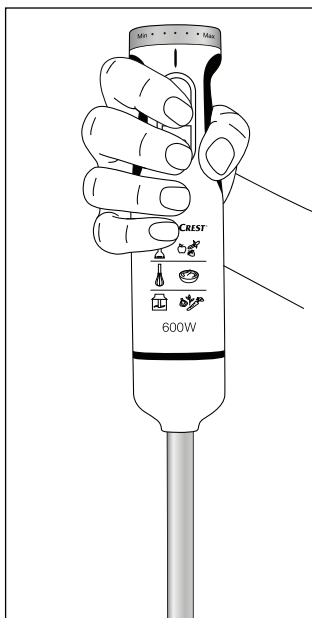
- Befüllen Sie die Schüssel **8** immer nur bis zur MAX-Markierung. Ansonsten funktioniert das Gerät nicht optimal.
- Setzen Sie den Schüssel-Deckel **6** auf die Schüssel **8** und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel **8** in die Schiene am Schüssel-Deckel **6** geführt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

HINWEIS

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

Gerät halten

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



Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

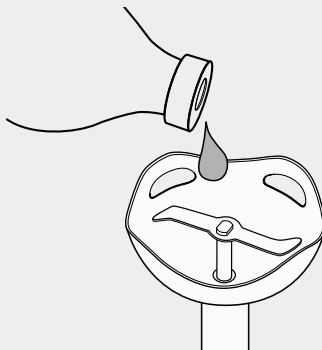
- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen ⑩ schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Schieben Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler ① auf „Max“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

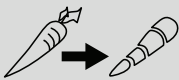
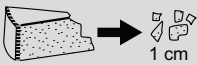
- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie den Schalter ② gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ① Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ① Richtung „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 los.

HINWEIS

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



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

Zutaten		max. Menge	Verarbeitungszeit	Geschwindigkeit
Zwiebeln		200 g	ca. 20 Sek.	Min - ...
Petersilie		30 g	ca. 20 Sek.	Turbo
Knoblauch		20 Zehen	ca. 20 Sek.	Min - Max
Möhren		200 g	ca. 15 Sek.	Min - Max
Haselnüsse/ Mandeln		200 g	ca. 30 Sek.	Turbo
Walnüsse		200 g	ca. 25 Sek.	... -
Parmesan		250 g	ca. 30 Sek.	Turbo

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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



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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS



Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß **11**, Schneebesen **10**, Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß **8** und Messer **7** sind spülmaschinengeeignet.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

Gerät entsorgen



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

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



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

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC sowie der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU.



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

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 Serviceanschrift 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 311089

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 **5** für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und würfeln, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2 – 3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 – 25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Stabmixer  glatt mixen. Dabei soviel 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 abwägen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Stabmixer **5** 45 – 60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 2 Minuten ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
- 6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Schoko-Creme

Für 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Versione delle informazioni · Estado das informações

Last Information Update · Stand der Informationen:

11 / 2018 · Ident.-No.: SSMS600D4-102018-2

IAN 311089