



SET FRULLATORE A IMMERSIONE SSMS 600 E6

(IT) (MT)

SET FRULLATORE A IMMERSIONE

Istruzioni per l'uso

(GB) (MT)

HAND BLENDER SET

Operating instructions

(PT)

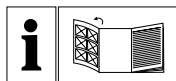
CONJUNTO DE VARINHA MÁGICA

Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung



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.

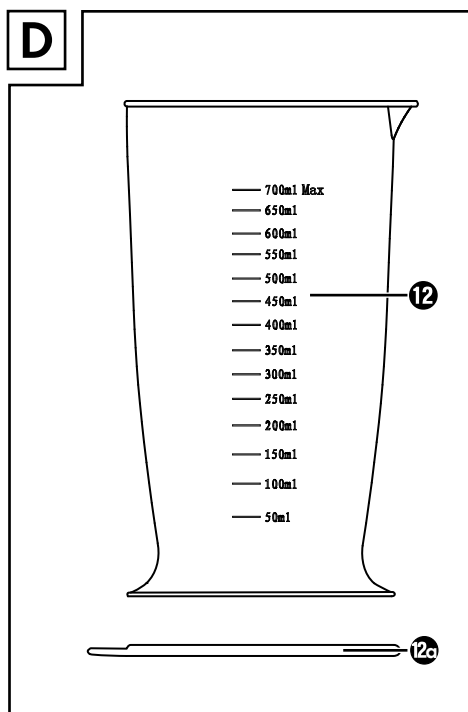
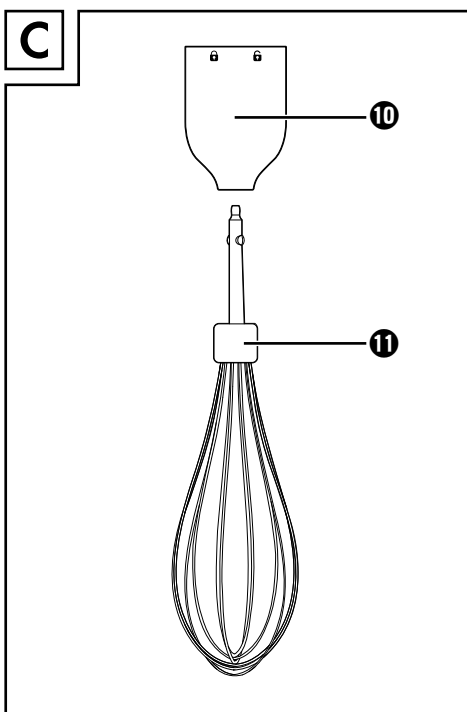
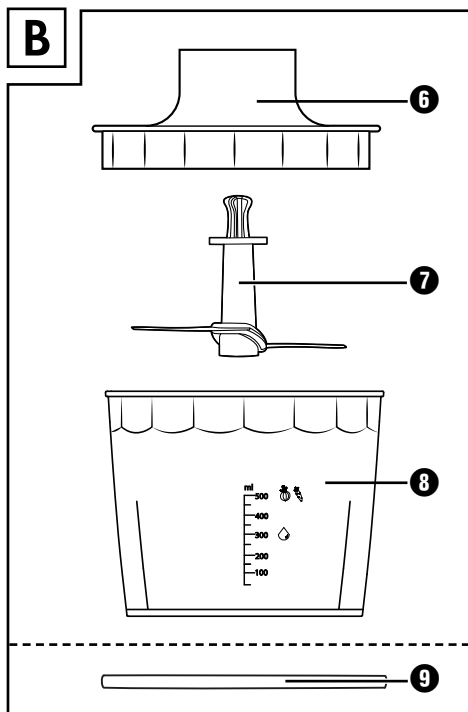
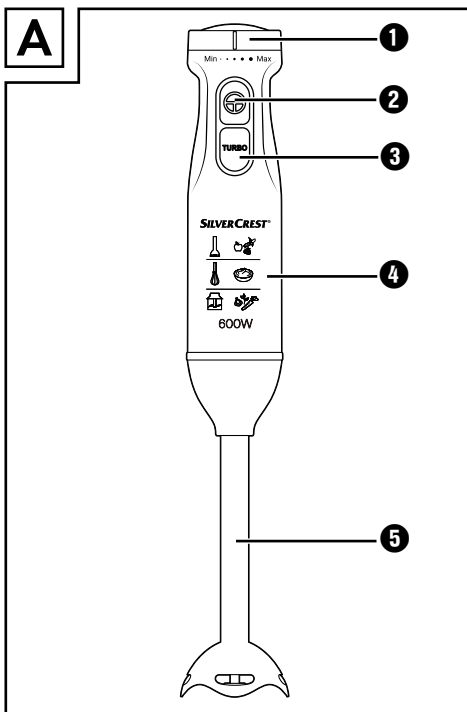
GB MT

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	59



Indice

Introduzione	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	8
Montaggio	8
Montaggio del frullatore	9
Montaggio della frusta	9
Assemblaggio del tritatutto	9
Uso	10
Uso del frullatore a immersione e della frusta	10
Uso del tritatutto	11
Pulizia	12
Smaltimento dell'apparecchio	13
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	13
Assistenza	15
Importatore	15
Ricette	16
Minestra cremosa di verdure	16
Minestra di zucca	17
Composta dolce 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, consegna anche tutta la documentazione relativa.

Uso conforme

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

AVVISO

Pericolo derivante da uso non conforme!

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

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

AVVERTENZA

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

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

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

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

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
- ❾ Coperchio

Figura C (frusta):

- ❿ Supporto per frusta
- ⓫ Frusta

Figura D (accessori):

- ⓫ Misurino (con combinazione di coperchio e base )

Dati tecnici

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

Misurino

Capienza	930 ml
Scala graduata per la misurazione	700 ml
Quantità massima lavorabile	300 ml

Ciotola 8	
Capienza	1 000 ml
Quantità massima lavorabile	Alimenti solidi fino alla tacca 500 ml 
	Liquidi fino alla tacca 300 ml 

Consigliamo i seguenti tempi di funzionamento:

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

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

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

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

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.
- ▶ Per evitare rischi, fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di alimentazione danneggiati da personale specializzato autorizzato, dal centro di assistenza clienti o da persone con qualifiche analoghe.

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i risultanti pericoli.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ Non aprire l'alloggiamento del corpo motore del frullatore. Aprendolo ci si espone a pericoli e la garanzia decade.
-  Non immergere assolutamente il blocco motore del mixer ad asta in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale. In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni!
- ▶ Disconnettere completamente l'apparecchio dalla rete elettrica ...
 - se si lascia l'apparecchio incustodito;
 - se si deve pulire l'apparecchio;
 - se lo si monta o smonta.
- ▶ Se si utilizza l'apparecchio per passare alimenti caldi in una pentola, togliere quest'ultima dal fornello e assicurarsi che il liquido non sia in ebollizione. Per evitare scottature fare raffreddare un poco gli alimenti caldi.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ La lama è estremamente tagliente! Agire sempre con cautela.
- ▶ L'uso di coltelli estremamente affilati comporta pericolo di infortuni.
- ▶ Pulire l'apparecchio con molta attenzione. Le lame sono estremamente affilate!
- ▶ Prestate sempre molta attenzione durante lo svuotamento della ciotola. Le lame sono estremamente affilate!
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

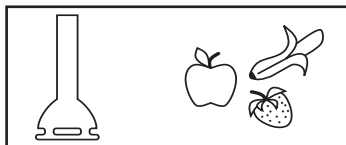
ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

Uso

AVVERTENZA

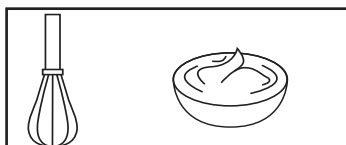
- Con il misurino **12** si possono misurare quantità di liquidi fino a 700 ml. Per la lavorazione, introdurre un massimo di 300 ml, altrimenti il liquido potrebbe fuoriuscire dal misurino **12**.
- Se si desidera conservare liquidi/alimenti solidi nel misurino **12**, si può togliere la base di appoggio **12a** del misurino **12** e impiegarla come coperchio. Assicurarsi che il beccuccio del misurino **12** sia chiuso.



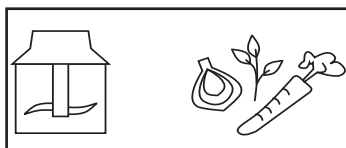
Con il mixer a immersione **5** si possono preparare pinzimoni, salse, minestre e pappe per neonati nonché frullare la frutta. Consigliamo di far funzionare il mixer ad asta **5** per max. 1 minuto per volta e quindi lasciarlo raffreddare.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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



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



Con il 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.

Montaggio

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

AVVERTENZA

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

Montaggio del frullatore

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Il coltello è estremamente affilato! Agire sempre con cautela.
- Inserire il mixer a immersione **5** sul corpo motore **4**, in modo che la freccia ▼ punti sul simbolo . Ruotare il mixer a immersione **5** fino a quando la freccia ▼ sul blocco motore **4** non punterà verso il simbolo .

Montaggio della frusta

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

Assemblaggio del tritatutto

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

NOTA

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

NOTA

- Per lavorare alimenti riempire la ciotola **8** solo fino al segno dei 500 ml  e per lavorare liquidi solo fino al segno dei 300 ml .
- Collocare il coperchio della ciotola **6** sulla ciotola **8**. Assicurarsi che la lama **7** s'innesti correttamente nel coperchio della ciotola **6**.
- Inserire il corpo motore **4** nella sede sul coperchio della ciotola **6**. Nel farlo assicurarsi che i due perni di fissaggio contrapposti del corpo motore scivolino nelle apposite guide della sede. In caso contrario non sarà possibile unire il corpo motore **4** alla sede sul coperchio della ciotola **6**.

NOTA

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

Uso

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ La lama è estremamente tagliente! Agire sempre con cautela.

Uso del frullatore a immersione e della frusta

NOTA

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

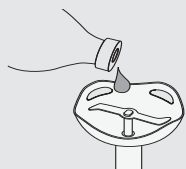
Una volta montato l'apparecchio come si desidera:

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

NOTA

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

NOTA



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

Uso del tritatutto

NOTA

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

Una volta assemblato il tritatutto:

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

NOTA

- Trattenere la ciotola **8** e il coperchio della ciotola **6** con una mano mentre si preme l'interruttore  **2/3** con l'altra mano.
- Non togliere il corpo motore **4** dal coperchio della ciotola **6** mentre si tiene premuto l'interruttore  **2/3**.

- 4) Una volta ultimata la lavorazione degli alimenti basta rilasciare l'interruttore  **2/3** che è stato tenuto premuto.
- 5) Togliere il corpo motore **4** dal coperchio della ciotola **6**.

Esempi 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
Aglione	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	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 pericolo di infortuni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre il tritatutto per evitare lesioni con il coltello **7** lasciato scoperto.
Tenere il coltello **7** fuori dalla portata dei bambini.

AVVERTENZA



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

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

- 1) Estrarre la spina di rete.
- 2) Pulire il blocco motore **4** e lo sbattiuova **10** con un panno umido. Assicurarsi che non penetri l'acqua nelle aperture del corpo motore **4**. In caso di sporco ostinato, versare qualche goccia di detergente delicato su un panno. Rimuovere i resti di detergente con un panno umido.
- 3) Pulire accuratamente il frullatore a immersione **5**, il coperchio della ciotola **6**, la ciotola **8** con coperchio **9**, la frusta **11**, il misurino **12** con combinazione di coperchio e base **12a** e la lama **7** in acqua e detersivo. Poi rimuovere i resti di detersivo con acqua pulita.
- 4) Asciugare tutto con un panno asciutto e assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciugato prima di riutilizzarlo.

Smaltimento dell'apparecchio



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

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



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

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie 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 (IAN) 402440_2104 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



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

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 402440_2104 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

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

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

IAN 402440_2104

Importatore

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

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

Ricette

Minestra cremosa di verdure

2 - 4 persone

Ingredienti

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

Preparazione

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

Minestra di zucca

4 persone

Ingredienti

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

Preparazione

- 1) Pelare le cipolle e sminuzzarle con il tritatutto, fare altrettanto con l'aglio. Sbucciare lo zenzero e affettarlo finemente a dadini. Fare soffriggere prima la cipolla e l'aglio in olio bollente. Dopo 2 minuti aggiungere anche l'aglio e continuare a soffriggere.
- 2) Pulire accuratamente la zucca con una spazzola per verdure sotto acqua corrente calda e quindi tagliarla in cubetti di dimensioni pari a 2 - 3 cm. (Se si usano zucche di specie diversa dalla Hokkaido, è necessario sbucciarle). Aggiungere i cubetti di zucca alla cipolla e allo zenzero e continuare a soffriggere. Versare la metà del latte di cocco e il brodo necessario a coprire bene la zucca. Incoperchiare e cuocere per circa 20 - 25 minuti. Ridurre a una purea omogenea con il mixer a immersione **5**. Aggiungere altro latte di cocco fino a ottenere una minestra di consistenza cremosa e morbida.
- 3) Insaporire la minestra con il succo d'arancia, il vino bianco, lo zucchero, il sale e il pepe, in modo da conferire alla minestra anche una nota dolce, accanto al gusto piccante, e un sapore equilibrato fra il dolce e il salato.

Composta dolce di frutta

Ingredienti

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

Preparazione

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

Crema al cioccolato

Per 4 persone

Ingredienti

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

Preparazione

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

Suggerimento: aggiungere frutta fresca.

Maionese

Ingredienti

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

Preparazione

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

Índice

Introdução	22
Utilização correcta	22
Volume de fornecimento	23
Eliminação da embalagem	23
Descrição do aparelho/acessórios	24
Dados técnicos	24
Instruções de segurança	25
Utilização	27
Montagem	28
Montar a varinha mágica	28
Montar o batedor de claras	29
Montar a picadora	29
Operação	30
Utilizar a varinha mágica e o batedor de claras	30
Utilizar a picadora	31
Limpeza	32
Eliminar o aparelho	33
Garantia da Kompernass Handels GmbH	33
Assistência Técnica	35
Importador	35
Receitas	36
Creme de legumes	36
Sopa de abóbora	37
Doce de fruta	38
Creme de chocolate	38
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.

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
- Picadora (lâmina e tigela com tampa)
- Manual de instruções

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

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.

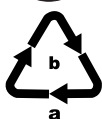


A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.



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 abreviauras (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/acessórios

Figura A (varinha mágica):

- ➊ Regulador de velocidade
- ➋ Botão  (velocidade normal)
- ➌ Botão turbo (velocidade rápida)
- ➍ Bloco do motor
- ➎ Varinha mágica

Figura B (Picadora):

- ➏ Tampa da tigela
- ➐ Lâmina
- ➑ Tigela
- ➒ Tampa

Figura C (batedor de claras):

- ➓ Suporte do batedor de claras
- ➔ Batedor de claras

Figura D (acessórios):

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

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220-240 V ~ (corrente alternada), 50-60 Hz
Potência nominal	600 W
Classe de proteção	II /  (isolamento duplo)
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.
Copo de medição 	
Capacidade	930 ml
Escala de medição	700 ml
Quantidade máx. de enchimento para processar	300 ml
Tigela 	
Capacidade	1000 ml
Quantidade máx. de enchimento para processar	Alimentos até à marcação de 500 ml  
	Líquidos até à marcação de 300 ml 

Recomendamos os seguintes períodos de funcionamento:

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

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

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

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

Instruções de segurança



PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada, com uma tensão de alimentação de 220–240 V ~, 50–60 Hz.
- ▶ Em caso de falhas de funcionamento, e antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada.
- ▶ Não exponha o aparelho a humidade nem o utilize ao ar livre.
- ▶ No entanto, em caso de infiltração de líquido no corpo do aparelho, remova imediatamente a ficha da tomada e solicite a respetiva reparação por técnicos devidamente qualificados.
- ▶ Retire o cabo de alimentação da tomada, puxando sempre pela ficha e nunca pelo próprio cabo.
- ▶ Não dobre nem esmague o cabo de alimentação e coloque-o de modo que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar no mesmo.
- ▶ Cabos de alimentação ou fichas elétricas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos devidamente autorizados, pelo Serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar situações de perigo.

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- ▶ O corpo do bloco do motor da varinha mágica não pode ser aberto. Caso contrário, a segurança não é garantida e a garantia extingue-se.



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

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais que se movam durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- ▶ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual. Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer ferimentos!
- ▶ Desligue o aparelho da corrente elétrica, ...
 - ... quando o aparelho estiver sem vigilância,
 - ... quando limpar o aparelho,
 - ... ao montar ou ao desmontar o aparelho.
- ▶ Quando utilizar o aparelho para reduzir alimentos quentes numa panela a puré, retire-a do fogão e verifique se o líquido não está a ferver. Deixe arrefecer ligeiramente os alimentos quentes, para evitar escaldaduras.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- ▶ As lâminas são extremamente afiadas! Manuseie-as sempre com cuidado.
- ▶ Perigo de ferimentos ao manusear as lâminas extremamente afiadas.
- ▶ Limpe o aparelho com muito cuidado. As lâminas são extremamente afiadas!
- ▶ Tenha sempre cuidado ao esvaziar a tigela! As lâminas são extremamente afiadas!
- ▶ O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

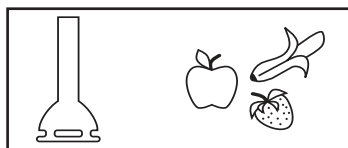
ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

Utilização

NOTA

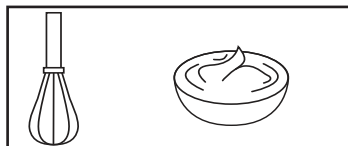
- ▶ Com o copo de medição **12** pode medir líquidos até 700 ml. Para processar deve encher, no máximo, 300 ml caso contrário pode extravasar líquido do copo de medição **12**.
- ▶ Se desejar guardar líquidos/alimentos no copo de medição **12**, pode remover a base **12a** do copo de medição **12** e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



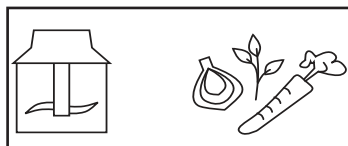
Com a varinha mágica **5** pode preparar dips, molhos, sopas e comidas para bebé ou triturar fruta mole. Aconselhamos que utilize a varinha mágica **5** ininterruptamente, durante, no máx., 1 minuto e a deixe arrefecer em seguida.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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



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



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

Montagem

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

NOTA

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

Montar a varinha mágica

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ A lâmina é extremamente afiada! Manuseie-as sempre com cuidado.
- Coloque a varinha mágica ❸ sobre o bloco do motor ❹, de modo que a seta ▼ fique orientada para o símbolo 🔒. Rode a varinha mágica ❸, até que a seta ▼ no bloco do motor ❹ fique orientada para o símbolo 🔓.

Montar o batedor de claras

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

Montar a picadora

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

- Coloque a tigela 8 sobre uma superfície plana e seca.
- Coloque a lâmina 7 cuidadosamente sobre o suporte na tigela 8. Rode a lâmina 7 um pouco, de forma a deslizar em cima do suporte.

NOTA

- A lâmina 7 não está completamente fixa no suporte. Esta situação é normal. A lâmina 7 só fica fixa quando é colocada a tampa da tigela 6.

- Introduza os alimentos a triturar na tigela 8.

NOTA

- Encha a tigela 8 para processamento de alimentos apenas até à marcação de 500 ml   e com líquidos apenas até à marcação de 300 ml .
- Coloque a tampa da tigela 6 na tigela 8. Certifique-se de que a lâmina 7 fica corretamente agarrada à tampa da tigela 6.
- Insira o bloco do motor 4 no encaixe na tampa da tigela 6. Certifique-se de que os dois pinos de fixação opostos um ao outro no bloco do motor ficam inseridos nas calhas existentes no encaixe. Caso contrário, não é possível prender o bloco do motor 4 no encaixe da tampa da tigela 6.

NOTA

- Se desejar guardar alimentos na tigela 8, pode utilizar a tampa 9. Para tal, se necessário, remova primeiro a tampa da tigela 6 e o bloco do motor 4, e retire a lâmina 7, com cuidado.

Operação

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

Utilizar a varinha mágica e o batedor de claras

NOTA

- ▶ Encha o copo de medição ⑫ para processamento de líquidos/alimentos até, no máximo, 300 ml.

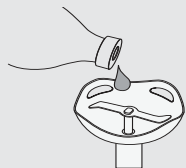
Quando tiver montado o aparelho conforme desejado:

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

NOTA

- ▶ Se desejar fazer chantilly com o batedor de claras ⑪, mantenha o recipiente inclinado enquanto bate as natas. Desta forma, as natas ficarão firmes mais rapidamente. Certifique-se de que as natas não salpicam para fora enquanto são batidas. Utilize o botão turbo  ③.

NOTA



Se, durante o funcionamento, surgirem ruídos anormais, como chiadeira ou semelhante, aplique um pouco de óleo alimentar neutro no eixo de acionamento da varinha mágica ⑤.

Utilizar a picadora

NOTA

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

Quando tiver montado a picadora:

- 1) Insira a ficha na tomada.
- 2) Coloque a tigela **8** sobre uma superfície plana e seca. A tigela **8** tem pés de silicone; por conseguinte, a tigela **8** não se move facilmente.
- 3) Mantenha o botão  **2** pressionado para processar os alimentos com a velocidade normal. Rode o regulador de velocidade **1** no sentido da indicação "Max" para aumentar a velocidade. Rode o regulador de velocidade **1** no sentido da indicação "Min" para reduzir a velocidade.

NOTA

- ▶ Segure com uma mão a tigela **8** e a tampa da tigela **6** colocada, enquanto pressiona com a outra mão o botão  **2/3**.
- ▶ Não remova o bloco do motor **4** da tampa da tigela **6** enquanto prime o botão  **2/3**.

- 4) Quando terminar o processamento dos alimentos, basta soltar o botão  **2/3** pressionado.
- 5) Retire o bloco do motor **4** da tampa da tigela **6**.

Exemplos para picar e triturar diferentes alimentos com a picadora:

Ingredientes	Quantidade máx.	Tempo de preparação	Velocidade
Cebolas	200 g	Aprox. 20 seg.	Mín. – ...
Salsa	30 g	Aprox. 20 seg.	Turbo
Alho	20 dentes	Aprox. 20 seg.	Mín. – Máx.
Cenouras	200 g	Aprox. 15 seg.	Mín. – Máx.
Avelãs/ amêndoas	200 g	Aprox. 30 seg.	Turbo
Nozes	200 g	Aprox. 25 seg.	... –
Parmesão	250 g	Aprox. 30 seg.	Turbo

Limpeza

AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

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

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

NOTA



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

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

- 1) Desligue a ficha elétrica.
- 2) Limpe o bloco do motor **4** e o suporte do batedor de claras **10** com um pano húmido. Certifique-se de que não entra água para as aberturas do bloco do motor **4**. Em caso de sujidade entranhada, humedeça o pano com detergente da loiça neutro. Limpe os restos do detergente da loiça com um pano húmido.
- 3) Lave bem a varinha mágica **5**, a tampa da tigela **6**, a tigela **8** com tampa **9**, o batedor de claras **11**, o copo de medição **12** com tampa/base **12a** e a lâmina **7** com água com detergente. Remova depois os restos de detergente com água limpa.
- 4) Com um pano, seque bem todas as peças e certifique-se de que o aparelho está completamente seco antes de voltar a utilizá-lo.

Eliminar o aparelho



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

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



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

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

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

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 402440_2104 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



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

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 402440_2104.

Assistência Técnica

PT**Assistência Portugal**

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

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 402440_2104

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Receitas

Creme de legumes

2 a 4 pessoas

Ingredientes

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

Preparação

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

Sopa de abóbora

4 pessoas

Ingredientes

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

Preparação

- 1) Descasque uma cebola e pique-a com a picadora. Faça o mesmo ao alho. Descasque o gengibre e corte-o em cubos pequenos. Primeiro refogue a cebola e o gengibre no óleo quente. Após 2 minutos, adicione também o alho e deixe-o refogar.
- 2) Lave bem a abóbora em água corrente morna, com uma escova de legumes, e corte-a em cubos de 2 a 3 cm. (se não for utilizada uma abóbora Hokkaido, esta deve ser, adicionalmente, descascada). Adicione os cubos de abóbora à cebola e ao gengibre e deixe-os refogar. Adicione metade da quantidade do leite de coco e caldo de legumes, até que a abóbora fique bem coberta. Coza durante aprox. 20 a 25 minutos com a tampa colocada. Triture tudo com a varinha mágica 5. Vá adicionando leite de coco até a sopa ter a consistência correta, macia e cremosa.
- 3) Tempere a sopa com sumo de laranja, vinho branco, açúcar, sal e pimenta, de modo a obter, além da nota picante acentuada também uma nota doce, amarga e salgada.

Doce de fruta

Ingredientes

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

Preparação

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

Creme de chocolate

Para 4 pessoas

Ingredientes

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

Preparação

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

Sugestão: acompanhe com fruta fresca.

Maionese

Ingredientes

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

Preparação

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

Index

Introduction	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 shredder	48
Operation	49
Hand blender and whisk operation	49
Using the shredder	50
Cleaning	51
Disposal of the appliance	52
Kompernass Handels GmbH warranty	53
Service	54
Importer	54
Recipes	55
Cream of Vegetable Soup	55
Pumpkin Soup	56
Jam	57
Chocolate Cream	58
Mayonnaise	58

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Intended use

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

WARNING!

Danger from unintended use!

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

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

NOTICE

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

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

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

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

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.

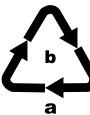


Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



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):

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

Illustration B (liquidiser):

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

Illustration C (whisk):

- 10 Whisk holder
- 11 Whisk

Illustration D (accessories):

- 12 Measuring beaker (with combined lid/stand )

Technical data

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

Measuring beaker 	
Capacity	930 ml
Measuring scale	700 ml
Max. fill capacity for processing	300 ml

Bowl 	
Capacity	1000 ml
Max. fill capacity for processing	Food products up to the 500 ml marking  
	Liquids up to the 300 ml marking 

We recommend the following operating times:

Allow the hand blender **5** to cool down for around 2 minutes after 1 minute of operation.

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

Allow the whisk **11** to cool down for around 10 minutes after 3 minutes of operation.

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

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 prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist, or our Customer Service or a similarly qualified person.
- ▶ 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.

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Do not attempt to open the hand blender's motor casing. If you do so, the safety of the appliance is no longer assured and the warranty will become void.



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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always be careful when emptying the bowl! The blades are extremely sharp!
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.

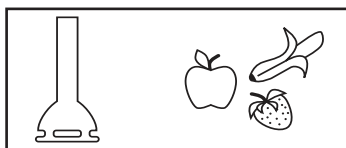
ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Utilisation

NOTICE

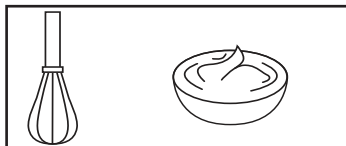
- ▶ With the measuring beaker **12** you can measure volumes of fluids up to 700 ml. For food processing, fill it to a maximum of 300 ml, otherwise fluids could overflow from the measuring beaker **12**.
- ▶ If you want to store liquids/food in the measuring beaker **12**, you can remove the base **12a** from the measuring beaker **12** and use it as a lid. Ensure that the spout of the measuring beaker **12** is also closed.



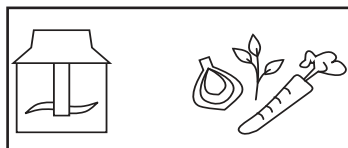
You can use the hand blender **5** to prepare dips, sauces, soups or baby food or to purée fruit. We recommend using the hand blender **5** for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

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



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

Assembling

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

NOTICE

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

To assemble the hand blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

Assembling the wire whisk

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

Assembling the shredder

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

NOTE

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

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

NOTE

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

- Put the bowl lid **6** on the bowl **8**. When doing so, make sure that the blade **7** is correctly engaged in the bowl lid **6**.
- Fit the motor unit **4** into the mount on the bowl lid **6**. Make sure that the two opposing fixing pins on the motor unit slide into the tracks provided for this purpose in the mount. Otherwise, the motor unit **4** cannot be connected to the fitting on the bowl lid **6**.

NOTE

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

Operation

WARNING! RISK OF INJURY!

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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

Hand blender and whisk operation

NOTE

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

Once you have assembled the appliance as required:

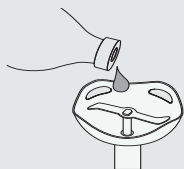
- 1) Insert the plug into the mains power socket.
- 2) Hold down the switch  **2** to process the food at a normal speed. Turn the speed regulator **1** towards "Max" to increase the speed. Turn the speed regulator **1** towards "Min" to decrease the speed.

- 3) Hold down the turbo-switch **3** to process the food at a high speed. By pressing the turbo-switch **3**, the maximum processing speed is immediately available to you.
- 4) Once you are done processing the food, simply release the pressed switch **2/3**.

NOTE

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

NOTE



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

Using the shredder

NOTE

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

Once you have assembled the shredder:

- 1) Insert the plug into the mains power socket.
- 2) Place the bowl **8** on a dry, level surface. The bowl **8** has silicon feet which stop the bowl **8** does not slip easily.
- 3) Hold down the switch **2** to process the food at a normal speed. Turn the speed regulator **1** towards "Max" to increase the speed. Turn the speed regulator **1** towards "Min" to decrease the speed.

NOTE

- Hold the bowl **8** with the bowl lid **6** on with one hand while pressing the switch **2/3** with the other hand.
- Do not remove the motor unit **4** from the bowl lid **6** while you are pressing the switch **2/3**.

- 4) Once you are done processing the food, simply release the pressed switch **2/3**.
- 5) Remove the motor unit **4** from the bowl lid **6**.

Examples for the chopping and liquiding 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!

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

NOTICE



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

WARNING! PROPERTY DAMAGE!

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

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

Disposal of the appliance



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

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



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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 402440_2104 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 402440_2104.

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 402440_2104

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Cream of Vegetable Soup

2 – 4 People

Ingredients

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

Preparation

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

Pumpkin Soup

4 People

Ingredients

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

Preparation

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

Jam

Ingredients

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

Preparation

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

Chocolate Cream

For 4 people

Ingredients

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

Preparation

- 1) Bring the cream to a boil, crumble the chocolate and melt it slowly over low heat. Scrape out the pulp of half a vanilla pod and blend it into the mixture.
- 2) Allow it to cool and set completely in the refrigerator.
- 3) Before serving, stir with the whisk ⑪ until creamy.

Tip: This tastes good with fresh fruit.

Mayonnaise

Ingredients

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

Preparation

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	60
Bestimmungsgemäße Verwendung	60
Lieferumfang	61
Verpackung entsorgen	61
Gerätebeschreibung/Zubehör	62
Technische Daten	62
Sicherheitshinweise	63
Verwendung	65
Zusammenbauen	66
Stabmixer zusammenbauen	66
Schneebesen zusammenbauen	66
Zerkleinerer zusammenbauen	67
Bedienen	68
Stabmixer und Schneebesen bedienen	68
Zerkleinerer bedienen	69
Reinigen	70
Gerät entsorgen	71
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	72
Service	73
Importeur	73
Rezepte	74
Gemüsecremesuppe	74
Kürbissuppe	75
Süßer Fruchtaufstrich	76
Schokocreme	76
Mayonnaise	77

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesen
- Zerkleinerer (Messer und Schüssel mit Deckel)
- Bedienungsanleitung

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

HINWEIS

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

Verpackung entsorgen

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

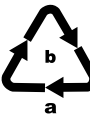


Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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):

- 1 Geschwindigkeitsregler
- 2 Schalter  (normale Geschwindigkeit)
- 3 Turboschalter (schnelle Geschwindigkeit)
- 4 Motorblock
- 5 Stabmixer

Abbildung B (Zerkleinerer):

- 6 Schüsseldeckel
- 7 Messer
- 8 Schüssel
- 9 Deckel

Abbildung C (Schneebesen):

- 10 Schneebesen-Halter
- 11 Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- 12 Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß )

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
Messbecher 	
Fassungsvermögen	930 ml
Skala zum Abmessen	700 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	300 ml
Schüssel 	
Fassungsvermögen	1000 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	Lebensmittel bis zur 500 ml-Markierung  
	Flüssigkeiten bis zur 300 ml-Markierung 

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

Den Schneebesen **11** nach 3 Minuten Betrieb ca. 10 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, dem Kundenservice oder von einer ähnlich qualifizierten Person 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.

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.



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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

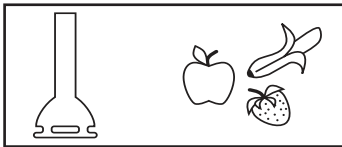
- ▶ Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Seien Sie stets vorsichtig beim Leeren der Schüssel! Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau,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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Verwendung**HINWEIS**

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



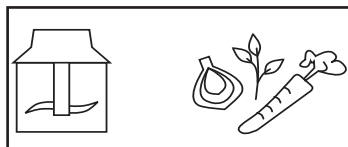
Mit dem Stabmixer **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Babynahrung zubereiten oder weiche Früchte pürieren. Wir empfehlen den Stabmixer **5** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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



Mit dem Schneebesen **1** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen **1** max. 3 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.



Mit dem Zerkleinerer, bestehend aus Messer **7**, Schüssel **8** und Schüsseldeckel **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.

Zusammenbauen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Stabmixer zusammenbauen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer 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 **6** weist. Drehen Sie den Stabmixer **5**, bis der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol **7** weist.

Schneebesen zusammenbauen

- Drücken Sie den Schneebesen **1** in den Schneebesen-Halter **10**, bis dieser fest einrastet.
- Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen **1** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil ▼ auf das Symbol **7** weist.

Zerkleinerer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- Stellen Sie die Schüssel **8** auf eine ebene und trockene Fläche.
- Setzen Sie vorsichtig das Messer **7** auf die Halterung in der Schüssel **8**. Drehen Sie das Messer **7** dabei ein wenig, so dass es auf die Halterung rutscht.

HINWEIS

- Das Messer **7** sitzt dabei nicht ganz fest auf der Halterung. Das ist normal. Das Messer **7** sitzt erst ganz fest, wenn der Schüsseldeckel **6** aufgesetzt wird.

- Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel **8**.

HINWEIS

- Befüllen Sie die Schüssel **8** zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml- Markierung   und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .
- Setzen Sie den Schüsseldeckel **6** auf die Schüssel **8**. Achten Sie dabei darauf, dass das Messer **7** korrekt in den Schüsseldeckel **6** greift.
- Stecken Sie den Motorblock **4** in die Aufnahme auf dem Schüsseldeckel **6**. Beachten Sie dabei, dass die zwei einander gegenüberliegenden Fixierstifte am Motorblock in die dafür vorgesehenen Schienen in der Aufnahme gleiten. Ansonsten lässt sich der Motorblock **4** nicht mit der Aufnahme am Schüsseldeckel **6** verbinden.

HINWEIS

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

Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Stabmixer und Schneebesen bedienen

HINWEIS

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

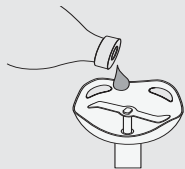
Wenn Sie das Gerät wie gewünscht zusammengebaut haben:

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

HINWEIS

- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen **11** schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Verwenden Sie den Turboschalter **3**.

HINWEIS



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

Zerkleinerer bedienen

HINWEIS

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

Wenn Sie den Zerkleinerer zusammengebaut haben:

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

HINWEIS

- Halten Sie die Schüssel **8** und den aufgesetzten Schüsseldeckel **6** mit der einen Hand fest, während Sie mit der anderen Hand den Schalter  **2/3** drücken.
 - Nehmen Sie den Motorblock **4** nicht vom Schüsseldeckel **6** ab, während Sie den Schalter  **2/3** drücken.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter  **2/3** los.
 - 5) Nehmen Sie den Motorblock **4** von dem Schüsseldeckel **6** ab.

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 ⑦ verletzen. Machen Sie das Messer ⑦ für Kinder unzugänglich.

HINWEIS



Messbecher ⑫ mit kombiniertem Deckel/Standfuß ⑫a, Schneebesens ⑪, Schüssel ⑧ mit Deckel ⑨ 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 **10** mit einem feuchten Tuch.
Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks **4** gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Reinigen Sie den Stabmixer **5**, den Schüsseldeckel **6**, die Schüssel **8** mit Deckel **9**, den Schneebesen **11**, den Messbecher **12** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **12a** und das Messer **7** gründlich in Spülwasser. Entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

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.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 402440_2104 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 402440_2104 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 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 402440_2104

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Gemüsecremesuppe

2 – 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und mit dem Zerkleinerer zerhacken, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2 – 3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 – 25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Stabmixer **5** glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen, bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
- 2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Gelierzucker dazu geben und mit dem 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) Bei mittlerer Temperatur aufkochen, dann etwa 2-3 Minuten köcheln lassen und während des gesamten Vorgangs gut umrühren.
- 7) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Schokocreme

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 **11** cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Eigelb und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen **11** senkrecht in den Becher halten und den Turboschalter **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
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Versione delle informazioni · Estado das informações

Last Information Update · Stand der Informationen:

10 / 2021 · Ident.-No.: SSMS600E6-102021-1

IAN 402440_2104