



BATIDORA DE BRAZO CON ACCESORIOS SET FRULLATORE A IMMERSIONE SSMS 600 E5

(ES)
**BATIDORA DE BRAZO CON
ACCESORIOS**

Guía breve

(PT)
CONJUNTO DE VARINHA MÁGICA

Guia rápido

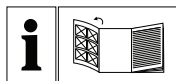
(DE) (AT) (CH)
STABMIXER-SET

Kurzanleitung

(IT) (MT)
SET FRULLATORE A IMMERSIONE
Istruzioni brevi

(GB) (MT)
HAND BLENDER SET
Short manual

IAN 389887_2201



ES

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

IT MT

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

PT

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

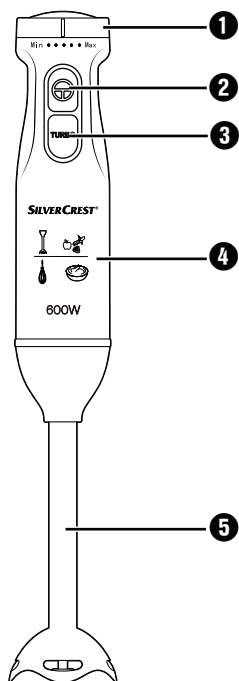
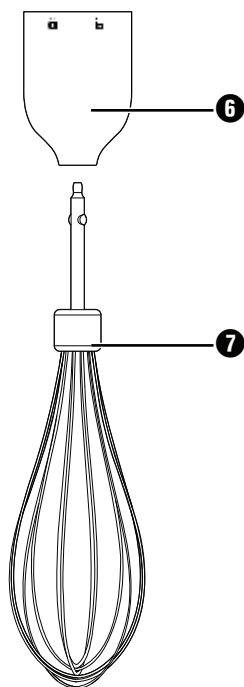
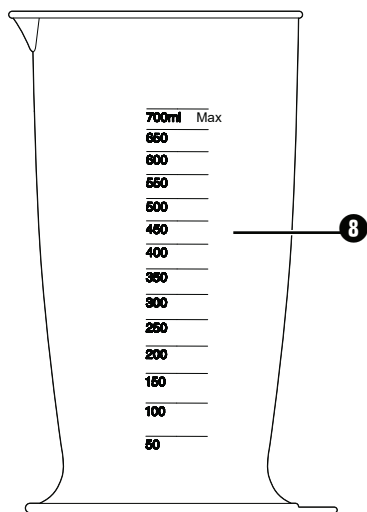
GB MT

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

DE AT CH

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

ES	Guía breve	Página	1
IT / MT	Istruzioni brevi	Pagina	15
PT	Guia rápido	Página	29
GB / MT	Short manual	Page	43
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	57

A**B****C**

Índice

Información sobre esta guía breve	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Desecho del embalaje	3
Descripción del aparato/accesorios	3
Características técnicas	4
Indicaciones de seguridad	4
Utilización	6
Montaje	7
Montaje de la batidora de mano	7
Montaje de las varillas de montar	7
Manejo	7
Tabla de tiempos de procesamiento	8
Limpieza	9
Desecho del aparato	9
Asistencia técnica	10
Importador	10
Recetas	11
Puré de verduras	11
Crema de calabaza	12
Mermelada rápida de fruta fresca	13
Crema de chocolate	13
Mayonesa	14

Información sobre esta guía breve

Este documento es una versión impresa abreviada de las instrucciones de uso completas.



Si escanea el código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá consultar y descargar el manual completo de instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 389887_2201.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Observe las instrucciones de uso completas y las indicaciones de seguridad para evitar lesiones personales y daños materiales.

La guía breve forma parte del producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este set de batidora de mano está diseñado exclusivamente para el procesamiento de alimentos en pequeñas cantidades. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. Además, el set de batidora de mano no es apto para su uso comercial o industrial.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Batidora de brazo con accesorios
- Vaso medidor con tapa/base combinada
- Varillas de montar
- Guía breve

- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y la guía breve de la caja.
- 2) Retire todo el material de embalaje.
- 3) Limpie todas las piezas del aparato de la manera descrita en el capítulo "Limpieza".

Desecho del embalaje

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



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables..



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.



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

Descripción del aparato/accesorios

Figura A (batidora de mano):

- ❶ Regulador de velocidad
- ❷ Botón  (velocidad normal)
- ❸ Botón Turbo (velocidad rápida)
- ❹ Bloque motor
- ❺ Batidora de mano

Figura B (varillas de montar):

- ❻ Soporte de las varillas de montar
- ❼ Varillas de montar

Figura C (accesorios):

- ❽ Vaso medidor con tapa/base combinada

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Potencia nominal	600 W
Clase de aislamiento	II/□ (aislamiento doble)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Vaso medidor ❸	
Capacidad	900 ml
Volumen útil de procesamiento (líquidos)	300 ml
Volumen útil de medición (escala)	700 ml

Duración de funcionamiento recomendada:

Después de 1 minuto de funcionamiento, deje enfriar la batidora de mano ❺ durante aprox. 2 minutos.

Después de 3 minutos de funcionamiento, deje enfriar las varillas de montar ❷ durante aprox. 6 minutos.

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

Indicaciones de seguridad

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada conforme a la normativa y con una tensión de red de 220-240 V ~, 50-60 Hz.
- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica si se producen errores de funcionamiento y antes de limpiar el aparato.
- El aparato no debe estar expuesto a la humedad ni utilizarse a la intemperie.
- Si, por cualquier motivo, penetrase líquido en la carcasa del aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.
- Desconecte siempre el cable de red de la toma eléctrica tirando del enchufe y no del propio cable.

** PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA**

- ▶ No doble ni aplaste el cable de red y tiéndalo de modo que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
 - ▶ Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
 - ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
 - ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
 - ▶ No abra nunca la carcasa del bloque motor de la batidora de mano. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.
-  No sumerja nunca el bloque motor de la batidora en líquidos y evite que penetren líquidos en el interior de la carcasa del bloque motor.

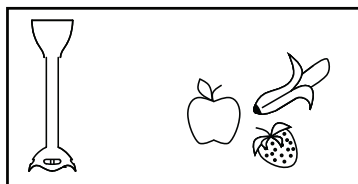
** ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica en los siguientes casos:
 - Si deja el aparato desatendido.
 - Cuando limpie el aparato.
 - Cuando monte o desmonte el aparato.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ▶ ¡Las cuchillas están muy afiladas! Proceda siempre con precaución.
- ▶ Existe riesgo de lesiones por la manipulación de cuchillas extremadamente afiladas.
- ▶ Limpie cuidadosamente el aparato. ¡Las cuchillas están muy afiladas!
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- ▶ El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.

Utilización



Con la batidora de mano ❶ podrá preparar salsas, cremas, purés y papillas para bebés o triturar frutas blandas. Recomendamos utilizar la batidora de mano ❶ durante 1 minuto por vez como máximo y dejar que se enfríe.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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



Con las varillas de montar ❷ puede preparar mayonesa, montar nata y claras de huevo a punto de nieve o remover postres. Recomendamos utilizar las varillas de montar ❷ durante 3 minutos por vez como máximo y dejar que se enfríen.

Montaje

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

Montaje de la batidora de mano

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

Montaje de las varillas de montar

- Inserte las varillas de montar **7** en el soporte de las varillas de montar **6** hasta que encastrén.
- Coloque las varillas de montar **7** ya montadas sobre el bloque motor **4** de forma que la flecha señale hacia el símbolo . Gire el bloque motor **4** hasta que la flecha señale hacia el símbolo .

Manejo

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

INDICACIÓN

- Si desea montar nata con las varillas de montar **7**, mantenga el vaso en posición inclinada mientras bate. Así la nata se monta antes. Asegúrese de que la nata no salpique ni se salga mientras la bate. Para montar la nata, gire el regulador de velocidad **1** hasta la marca "Max".

Cuando haya montado el set de batidora de mano de la manera deseada, proceda de la manera siguiente:

- 1) Conecte el enchufe en la toma eléctrica.

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

Tabla de tiempos de procesamiento

La siguiente tabla es orientativa. Utilice los tiempos de procesamiento recomendados como guía para no sobrecalentar el aparato. Si no está satisfecho con el nivel de procesamiento de los ingredientes después del tiempo recomendado, espere a que el motor se enfríe antes de seguir utilizando el aparato. Recomendamos dejar enfriar la batidora de mano  durante unos 2 minutos después de 1 minuto de funcionamiento y las varillas de montar  durante unos 6 minutos después de 3 minutos de funcionamiento.

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

¹ Ajuste la velocidad según la consistencia deseada.

Limpieza

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de limpiar el set de batidora de mano, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica.



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

INDICACIÓN



El vaso medidor **8** y las varillas de montar **7** son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

- 1) Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- 2) Limpie el bloque motor **4** y el soporte de las varillas de montar **6** con un paño húmedo.
Asegúrese de que no penetre agua en los orificios del bloque motor **4**. En caso de suciedad persistente, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. Limpie los restos de jabón lavavajillas con un paño húmedo.
- 3) Limpie concienzudamente la batidora de mano **5**, las varillas de montar **7** y el vaso medidor con tapa/base combinada **8** en agua jabonosa y elimine cualquier resto del jabón lavavajillas con agua limpia.
- 4) Seque todo con un paño seco y asegúrese de que el aparato se haya secado por completo antes de volver a utilizarlo.

Desecho del aparato



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica.

Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

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



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

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 389887_2201

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Recetas

Puré de verduras

Para 2-4 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Crema de calabaza

Para 4 personas

Ingredientes

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

Preparación

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

Mermelada rápida de fruta fresca

Ingredientes

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

Preparación

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

Crema de chocolate

Para 4 personas

Ingredientes

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

Preparación

- 1) Hierva la nata, trocee el chocolate y fúndalo a fuego lento. Raspe media vaina de vainilla, añada los granos y siga removiendo.
- 2) Meta la mezcla en la nevera hasta que se enfríe completamente y se solidifique.
- 3) Antes de servirla, bátala con las varillas de montar ❷ para que quede cremosa.

Consejo: queda muy rica servida con frutas frescas.

Mayonesa

Ingredientes

- 200 ml de aceite vegetal de sabor neutro, p. ej., aceite de colza
- 1 yema de huevo
- 5 g de vinagre suave o zumo de limón
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- 1) Vierta la yema de huevo y el zumo de limón en el vaso de la batidora, mantenga las varillas de montar **7** en posición vertical dentro del vaso y pulse el botón Turbo **3**.
- 2) Vierta el aceite lentamente con un chorro fino y uniforme (durante aprox. 1 minuto) para que el aceite ligue los otros ingredientes.
- 3) Para finalizar, condimente con sal y pimienta al gusto.

Indice

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi	16
Uso conforme	16
Volume della fornitura	16
Smaltimento della confezione	17
Descrizione dell'apparecchio/Accessori	17
Dati tecnici	18
Indicazioni di sicurezza	18
Uso	20
Montaggio	21
Montaggio del frullatore	21
Montaggio della frusta	21
Uso	21
Tabella dei tempi di lavorazione	22
Pulizia	23
Smaltimento dell'apparecchio	23
Assistenza	24
Importatore	24
Ricette	25
Minestra cremosa di verdure	25
Minestra di zucca	26
Composta di frutta	27
Crema al cioccolato	28
Maionese	28

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi

Questo documento è una versione cartacea abbreviata del manuale di istruzioni completo.



Scansionando questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il codice articolo (IAN) 389887_2201 si può aprire e scaricare il manuale di istruzioni completo.

⚠ AVVERTENZA!

Attenersi al manuale di istruzioni completo e alle avvertenze di sicurezza per evitare danni a persone e beni.

Le istruzioni brevi sono parte integrante del presente prodotto. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Uso conforme

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

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Set frullatore a immersione
- Misurino con coperchio/base
- Frusta
- Istruzioni brevi

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

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.



I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1–7: materie plastiche, 20–22: carta e cartone, 80–98: materiali compositi.

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 (frusta):

- ❻ Supporto per frusta
- ❼ Frusta

Figura C (accessori):

- ❽ Misurino (con coperchio combinato/base)

Dati tecnici

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

Misurino 	
Capienza	900 ml
Volume utile per la lavorazione (liquidi)	300 ml
Volume utile per la misurazione (scala graduata):	700 ml

Consigliamo i seguenti tempi di funzionamento:

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

Dopo 3 minuti di funzionamento, lasciar raffreddare la frusta  per circa 6 minuti.

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

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- ▶ Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione, e posizionarlo in modo che non sia d'intralcio o d'inciampo.
 - ▶ In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
 - ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i risultanti pericoli.
 - ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
 - ▶ Non aprire l'alloggiamento del corpo motore del frullatore. Aprendolo ci si espone a pericoli e la garanzia decade.
-  Non immergere assolutamente il blocco motore del mixer ad asta in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

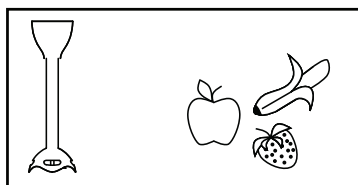
⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Disconnettere completamente l'apparecchio dalla rete elettrica...
 - se si lascia l'apparecchio incustodito;
 - se si deve pulire l'apparecchio;
 - se lo si monta o smonta.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ 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!
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio vi è pericolo di lesioni.

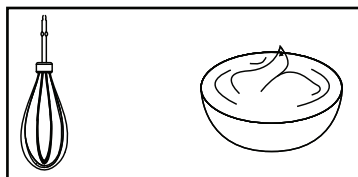
Uso



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 **7** si può ottenere maionese, montare panna o albumi o preparare dessert. Consigliamo di far funzionare la frusta **7** per max. 3 minuti per volta e quindi lasciarla raffreddare.

Montaggio

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

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 **7** nel suo supporto **6** fino a quando non si innesta in posizione.
- Collocare la frusta **7** 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 .

Uso

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

AVVERTENZA

- Se si desidera montare la panna con la frusta **7**, durante il procedimento tenere il contenitore in posizione obliqua. In tal modo la panna si monterà più rapidamente. Fare attenzione a non far schizzare la panna fuori dal contenitore durante il procedimento. Per montare la panna, spingere il regolatore di velocità **1** su "Max".

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

- 1) Inserire la spina di rete nella presa elettrica.
- 2) Tenere premuto l'interruttore  **2** per elaborare gli alimenti a velocità normale. Spingere il regolatore di velocità **1** in direzione "Max" per aumentare la velocità. Spingere il regolatore di velocità **1** in direzione "Min" per diminuire la velocità.

- 3) Tenere premuto l'interruttore Turbo ③ per elaborare gli alimenti a velocità superiore. Premendo l'interruttore Turbo ③ si ha immediatamente a disposizione la massima velocità di lavorazione.
- 4) Una volta ultimata la lavorazione degli alimenti, basta rilasciare l'interruttore  ②/③ che è stato tenuto premuto.

Tabella dei tempi di lavorazione

La tabella che segue funge da orientamento. Orientarsi in base ai tempi di lavorazione consigliati per non surriscaldare l'apparecchio. Se al termine del tempo di lavorazione consigliato non si è ancora soddisfatti del grado di lavorazione degli ingredienti, attendere che il motore si sia raffreddato prima di usare di nuovo l'apparecchio. Consigliamo di lasciar raffreddare il mixer a immersione ⑤ per circa 2 minuti dopo 1 minuto di funzionamento e la frusta ⑦ per circa 6 minuti dopo 3 minuti di funzionamento.

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

¹ Impostare la velocità in base alla consistenza desiderata.

Pulizia

AVVISO! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

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

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

AVVERTENZA



Il misurino **8** e la frusta **7** sono adatti alla lavastoviglie.

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 **6** 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 mixer a immersione **5**, la frusta **7** e il misurino con coperchio combinato/base **8** in acqua e detersivo, poi rimuovere i residui 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.

Assistenza

- IT Assistenza Italia**
Tel.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it
- MT Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
- IAN 389887_2201

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. Lavare e pelare le carotine, tagliandole quindi a fette. Sbucciare le patate, sciacquarle e tagliarle a dadini di circa 2 cm di spessore.
- 2) Riscaldare l'olio in un tegame, e farvi soffriggere le cipolle fino a farle diventare trasparenti. Aggiungere carotine e patate e far soffriggere anch'esse. Versare brodo in quantità sufficiente a coprire bene le verdure e continuare a cuocerle per 10 - 15 minuti. In caso di necessità, nel frattempo aggiungere altro brodo, qualora le verdure risultassero scoperte.
- 3) Lavare il prezzemolo, scuoterlo per asciugarlo e rimuovere i gambi. Tagliarlo a grossi pezzi e aggiungerlo alla minestra. Ridurre il tutto in purea utilizzando il mixer a immersione **5** per circa 1 minuto. Insaporire con sale, pepe e noce moscata grattugiata.

Minestra di zucca

4 persone

Ingredienti

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

Preparazione

- 1) Pelare le cipolle e tritarle, 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 di frutta

Ingredienti

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

Preparazione

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

Crema al cioccolato

Per 4 persone

Ingredienti

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

Preparazione

- 1) Mettere la panna sul fuoco, sbriciolare il cioccolato e farvelo sciogliere dentro a fiamma bassa. Grattare la polpa di mezzo baccello di vaniglia e aggiungerla al liquido.
- 2) Mettere a refrigerare in frigorifero fino ad avvenuta solidificazione.
- 3) Prima di servire, lavorare la crema con la frusta 7 fino a ottenere una consistenza cremosa.

Suggerimento: aggiungere frutta fresca.

Maionese

Ingredienti

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

Preparazione

- 1) Versare il tuorlo e il succo di limone nel bicchiere da mixer, sostenere la frusta 7 verticalmente nel bicchiere e premere l'interruttore turbo 9.
- 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

Informações sobre este guia rápido	30
Utilização correcta	30
Volume de fornecimento	30
Eliminação da embalagem	31
Descrição do aparelho/dos acessórios	31
Dados técnicos	32
Indicações de segurança	32
Utilização	34
Montagem	35
Montar a varinha mágica	35
Montar o batedor de claras	35
Utilização	35
Tabela de tempos de preparação	36
Limpeza	37
Eliminar o aparelho	37
Assistência Técnica	38
Importador	38
Receitas	39
Creme de legumes	39
Sopa de abóbora	40
Compota doce de frutos	41
Creme de chocolate	42
Maionese	42

Informações sobre este guia rápido

Este documento é uma versão impressa resumida do manual de instruções completo.



Através da leitura deste código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir e descarregar o manual de instruções completo, introduzindo o número de artigo (IAN) 389887_2201.

AVISO!

Tenha em atenção o manual de instruções completo e as instruções de segurança, a fim de evitar danos pessoais e materiais.

O guia rápido é parte integrante deste produto. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Guarde convenientemente o guia rápido e, ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correcta

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

Volume de fornecimento

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

- Conjunto de varinha mágica
- Copo de medição com tampa/suporte
- Batedor de claras
- Guia rápido

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

Eliminação da embalagem

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



Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

Descrição do aparelho/dos acessórios

Figura A (varinha mágica):

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

Figura B (batedor de claras):

- ❻ Suporte do batedor de claras
- ❼ Batedor de claras

Figura C (acessórios):

- ❽ 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	900 ml
Volume útil para processamento (líquidos)	300 ml
Volume útil para medição (escala):	700 ml

Recomendamos os seguintes períodos de funcionamento:

Após 1 minuto de funcionamento, deixe a varinha mágica  arrefecer durante aprox. 2 minutos.

Após 3 minutos de funcionamento, deixe o batedor de claras  arrefecer durante aprox. 6 minutos.

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

Indicações de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada, com uma tensão de alimentação de 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz an.
- ▶ Em caso de falhas de funcionamento, e antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada.
- ▶ Não exponha o aparelho a humidade nem o utilize ao ar livre.
- ▶ Caso a estrutura do aparelho entre em contacto com algum líquido, tire imediatamente a ficha de alimentação do aparelho para fora da tomada e solicite a respetiva reparação por técnicos especializados qualificados.
- ▶ Retire o cabo de alimentação da tomada sempre pela ficha, não puxe pelo cabo.

** PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO**

- ▶ Não dobre nem esmague o cabo de alimentação e coloque-o de modo a que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar no mesmo.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças.
- ▶ A caixa do bloco do motor da varinha mágica não pode ser aberta. Caso contrário, a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se.



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

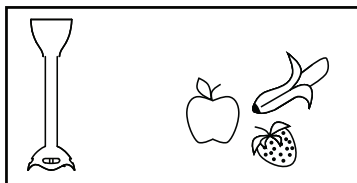
** AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- ▶ Desligue sempre o aparelho da rede elétrica, ...
 - quando o aparelho estiver sem vigilância,
 - quando limpar o aparelho,
 - ao montar ou ao desmontar o aparelho.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças.
- ▶ As lâminas são extremamente afiadas! Proceda sempre com cuidado.
- ▶ Perigo de ferimentos ao manusear as lâminas extremamente afiadas.
- ▶ Limpe o aparelho com muito cuidado. As lâminas são extremamente afiadas!
- ▶ Desligue sempre o aparelho da tomada em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- ▶ Perigo de ferimentos em caso de uso indevido do aparelho.

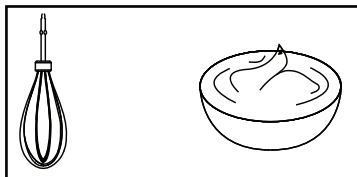
Utilização



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

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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



Com o batedor de claras **7** pode preparar maionese, bater natas e claras ou misturar sobremesas. Recomendamos que utilize o batedor de claras **7** durante, no máx., 2 minutos e, de seguida, o deixe arrefecer.

Montagem

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

Montar a varinha mágica

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- A lâmina é extremamente afiada! Proceda sempre com cuidado.
- Coloque a varinha mágica  sobre o bloco do motor , de modo que a seta aponte para o símbolo . Rode a varinha mágica , até que a seta no bloco do motor  fique voltada para o símbolo .

Montar o batedor de claras

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

Utilização

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

NOTA

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

Se tiver montado o conjunto de varinha mágica conforme pretendido:

- 1) Encaixe a ficha de rede na tomada.
- 2) Mantenha o interruptor   premido para processar os alimentos à velocidade normal. Desloque o regulador de velocidade  em direcção à posição "Max" para aumentar a velocidade. Desloque o regulador de velocidade  em direcção à posição "Min" para reduzir a velocidade.

- 3) Mantenha o interruptor turbo ❸ premido para processar os alimentos a uma velocidade elevada. Ao premir o interruptor turbo ❸, é-lhe disponibilizada de imediato a velocidade máxima de processamento.
- 4) Quando terminar o processamento dos alimentos, basta soltar o interruptor  ❷/❸.

Tabela de tempos de preparação

A tabela que se segue serve como referência. Oriente-se pelos tempos de preparação recomendados, para não provocar um sobreaquecimento no aparelho. Se decorrido o tempo recomendado os ingredientes ainda não estiverem processados ao seu gosto, aguarde até o motor ter arrefecido, antes de voltar a utilizar o aparelho. Recomendamos que, após 1 minuto de funcionamento deixe a varinha mágica ❹ arrefecer durante aprox. 2 minutos e que após 3 minutos de funcionamento deixe o batedor de claras ❶ arrefecer durante aprox. 6 minutos.

ACESSÓRIO MISTURADOR	INGREDIENTE	QUANTIDADE RECOMENDADA	VELOCIDADE	TEMPO
	Fruta, legumes	100-200 g	 Min Max 1	30-60 s
	Comida de bebé, sopas, molhos	100-400 ml	 Min Max 1	60 s
	Batidos, bebidas com leite	100-1000 ml	 Min Max 1	60 s
	Creme	250 ml	TURBO	70-90 s
	Claras em castelo	4 ovos	TURBO	120 s

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

Limpeza

AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Antes de limpar o conjunto de varinha mágica, desligue sempre a ficha de rede da tomada.
-  Nunca mergulhe o bloco do motor **4** em água nem o coloque sob água corrente durante a limpeza.

NOTA



O copo de medição **8** e o batedor de claras **7** podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

- 1) Retire a ficha de rede.
- 2) Limpe o bloco do motor **4** e o suporte do batedor de claras **6** com um pano húmido.
Certifique-se de que não entra água nas aberturas do bloco do motor **4**.
Em caso de sujidade profunda, humedezca o pano com um produto de limpeza suave. Limpe os resíduos de detergente com um pano húmido.
- 3) Lave bem a varinha mágica **5**, o batedor de claras **7** e o copo de medição com tampa/base combinada **8** com água e detergente da loiça e remova depois os restos de detergente com água limpa.
- 4) Seque tudo muito bem com um pano seco e certifique-se de que o aparelho está completamente seco antes de uma nova utilização.

Eliminar o aparelho



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum.

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

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



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

Assistência Técnica

PT **Assistência Portugal**
Tel.: 800849000
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 389887_2201

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 – 4 pessoas

Ingredientes

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

Preparação

- 1) Descascar e picar cebolas. Lavar as cenouras, descascar e cortar às rodelas. Descascar as batatas, lavar e cortar em cubos com aprox. 2 cm.
- 2) Aquecer óleo num tacho, cozinhar as cebolas até ficarem transparentes. Adicionar as cenouras e as batatas, cozer. Verter caldo suficiente para cobrir bem os legumes e deixar cozer em lume brando durante 10 – 15 minutos. Se necessário adicionar mais caldo caso os legumes deixem de estar cobertos.
- 3) Lavar a salsa, secar e retirar os talos. Cortar a salsa em pedaços grosseiros e adicionar à sopa. Passar com a varinha mágica **5** durante aprox. 1 minuto. Temperar com sal, pimenta e noz moscada ralada.

Sopa de abóbora

4 pessoas

Ingredientes

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

Preparação

- 1) Descascar e picar cebolas e alhos. Descascar o gengibre e picar finamente. Primeiro saltear a cebola e o gengibre em óleo quente. Após 2 minutos adicionar o alho e cozinhar um pouco mais.
- 2) Limpar bem a abóbora com uma escova para legumes, passando por água morna; de seguida cortar em cubos de 2 – 3 cm. (Se for utilizado outro tipo de abóbora que não a Hokkaido, esta deve ser também descascada). Adicionar os cubos de abóbora à cebola e ao gengibre e cozer. Encher com metade do leite de coco e caldo de legumes suficiente para cobrir bem a abóbora. Com a tampa fechada, deixar cozinhar em lume brando por aprox. 20 – 25 minutos. Fazer em puré com a varinha mágica **5**. Adicionar leite de coco suficiente até a sopa obter a consistência cremosa adequada.
- 3) Temperar a sopa com sumo de laranja, vinho branco, açúcar, sal e pimenta até que a sopa obtenha um paladar doce com uma nota ligeiramente ácida e salgada.

Compota doce de frutos

Ingredientes

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

Preparação

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

Creme de chocolate

Para 4 pessoas

Ingredientes

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

Preparação

- 1) Deixar levantar fervura das natas, esfarelar o chocolate e derreter em lume brando junto com as natas. Raspar o miolo de meia vagem de baunilha e adicionar à massa.
- 2) Colocar no frigorífico e refrigerar até solidificar.
- 3) Antes de servir utilizar a batedeira **7** até ficar cremoso.

Conselho: É delicioso com frutos frescos.

Maionese

Ingredientes

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

Preparação

- 1) Coloque a gema de ovo e o sumo de limão no copo misturador, mantenha o batedor de claras **7** na vertical dentro do copo e pressione o botão turbo **3**.
- 2) Verter lentamente o óleo num fio uniforme (no espaço de aprox. 1 minuto) para que o óleo se misture bem com os outros ingredientes.
- 3) De seguida temperar a gosto com sal e pimenta.

Index

Information about this short manual	44
Intended use	44
Items supplied	44
Disposal of the packaging	45
Description of appliance/Accessories	45
Technical data	46
Safety instructions	46
Utilisation	48
Assembling	49
To assemble the hand blender	49
Assembling the wire whisk	49
Operation	49
Table – Processing times	50
Cleaning	50
Disposal of the appliance	51
Service	51
Importer	51
Recipes	52
Cream of Vegetable Soup	52
Pumpkin Soup	53
Sweet Fruit Spread	54
Chocolate Cream	55
Mayonnaise	55

Information about this short manual

This document is a shortened print version of the complete operating instructions.



Scanning the QR code will take you directly to the Lidl Service page (www.lidl-service.com), where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 389887_2201.

WARNING!

Observe the information in the complete operating instructions and the safety instructions to avoid personal injury and damage to property.

The short manual is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

Intended use

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

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Blender Set
 - Measuring beaker with combined lid/base
 - Whisk
 - Short manual
- 1) Remove all parts of the device and the short manual from the box.
 - 2) Remove all packing material.
 - 3) Clean all parts of the appliance as described in the chapter "Cleaning".

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.



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

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

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

Description of appliance/Accessories

Illustration A (hand blender):

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

Figure B (whisk):

- ❻ Whisk holder
- ❼ Whisk

Figure C (accessories):

- ❽ 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	900 ml
Usable volume for processing (liquids)	300 ml
Usable volume for measuring (scale):	700 ml

We recommend the following operating times:

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

Allow the whisk  to cool down for around 6 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.

** RISK OF ELECTRIC SHOCK**

- ▶ To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- ▶ This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ Do not attempt to open the hand blender's motor casing. If you do so, the safety of the appliance is no longer assured and the warranty will become void.



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

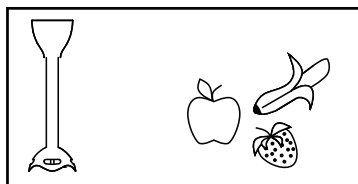
** WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ Disconnect the appliance from the mains power supply ...
 - ... when the appliance is unsupervised,
 - ... when you are cleaning the appliance,
 - ... when you are assembling or dismantling it.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ The blade is extremely sharp! Handle it with great care.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries.
- ▶ Clean the appliance very carefully. The blades are extremely sharp!
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ Misuse of the appliance can lead to a risk of injury!

Utilisation



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 **7** you can whip cream, beat egg whites and mix pastry, desserts or mayonnaise. We recommend using the whisk **7** for a maximum of 3 minutes 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.

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 **7** into the whisk holder **6**, until it firmly engages.
- Place the so assembled whisk **7** 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 .

Operation

WARNING! RISK OF INJURY!

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

NOTICE

- ▶ When you beat cream with the whisk **7** hold the container at a slant during the beating. In this way the cream will be thicker quicker. Ensure that cream cannot be sprayed out of the container while it is being beaten. When whipping cream, slide the speed regulator **1** to position "Max".

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

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

Table – Processing times

The following table serves as orientation. Use the recommended processing times so that the appliance does not overheat. If the ingredients are not processed to your satisfaction after the recommended time, wait until the motor has cooled down before continuing to use the appliance. We recommend that you let the hand blender ❸ cool off for 2 minutes after 1 minute of operation and the whisk ❶ to cool for approx. 6 minutes after 3 minutes of operation.

BLENDER ATTACH-MENT	INGREDIENT	RECOMMENDED QUANTITY	SPEED	TIME
	Fruit, vegetables	100–200 g	 Min Max 1	30–60 sec.
	Baby food, soups, sauces	100–400 ml	 Min Max 1	60 sec.
	Shakes, milk drinks	100–1000 ml	 Min Max 1	60 sec.
	Creme	250 ml	TURBO	70–90 sec.
	Meringue	4 eggs	TURBO	120 sec.

¹ Adjust the speed according to the consistency you want.

Cleaning

 WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before you start to clean the hand blender, ALWAYS unplug the appliance from the mains power socket.
-  Under no circumstances may the motor unit ❹ be cleaned by immersing it in water or holding it under running water.

NOTICE

-  The measuring beaker ❸ and whisk ❶ 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 ⑥ 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 whisk ⑦ and the measuring beaker with combined lid/stand ⑧ thoroughly in washing-up water and then remove any detergent residue 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.

Service



Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk



Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 389887_2201

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. 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 and chop onions and 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  until smooth. Thereby, add additional coconut milk until the soup has the correct soft and creamy consistency.
- 3) Season the soup with orange juice, white wine, sugar, salt and pepper so that it has both a sweet and a balanced sour-salty note in addition to the sharp flavour.

Sweet Fruit Spread

Ingredients

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

Preparation

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

Chocolate Cream

For 4 people

Ingredients

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

Preparation

- 1) Bring the cream to a boil, crumble the chocolate and melt it slowly over low heat. Scrape out the pulp of half a vanilla pod and blend it into the mixture.
- 2) Allow it to cool and set completely in the refrigerator.
- 3) Before serving, stir with the whisk ⑦ 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) Add the egg yolk and lemon juice to the blender jug, hold the whisk ⑦ vertically in the jug and press 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

Informationen zu dieser Kurzanleitung	58
Bestimmungsgemäße Verwendung	58
Lieferumfang	58
Verpackung entsorgen	59
Gerätebeschreibung/Zubehör	59
Technische Daten	60
Sicherheitshinweise	60
Verwendung	62
Zusammenbauen	63
Den Stabmixer zusammenbauen	63
Den Schneebesen zusammenbauen	63
Bedienen	63
Tabelle Verarbeitungszeiten	64
Reinigen	64
Gerät entsorgen	65
Service	66
Importeur	66
Rezepte	67
Gemüsecremesuppe	67
Kürbissuppe	68
Süßer Fruchtaufstrich	69
Schokocreme	69
Mayonnaise	70

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Scannen Sie diesen QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit dem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite **www.lidl-service.com** und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) 389887_2201 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠ WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesen
- Kurzanleitung

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

Verpackung entsorgen

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



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

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

Abbildung B (Schneebesen):

- ❻ Schneebesen-Halter
- ❼ Schneebesen

Abbildung C (Zubehör):

- ❽ 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	900 ml
Nutzvolumen zur Bearbeitung (Flüssigkeiten)	300 ml
Nutzvolumen zum Abmessen (Skala):	700 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

Den Schneebesen  nach 3 Minuten Betrieb ca. 6 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.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
 - ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
 - ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
 - ▶ Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
-  Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

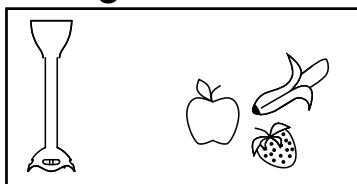
⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, ...
 - ... wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
 - ... wenn Sie das Gerät reinigen,
 - ... wenn Sie es zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Die Messer sind extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- ▶ Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

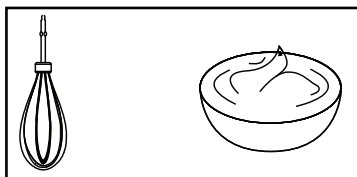
Verwendung



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 Schneebeesen **7** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen, den Schneebeesen **7** max. 3 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

Zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Den Stabmixer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Den Schneebesen zusammenbauen

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

Bedienen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen **7** 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. Drehen Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler **1** auf „Max“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie den Schalter  **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. 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 **2/3** los.

Tabelle Verarbeitungszeiten

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung. Richten Sie sich nach den empfohlenen Verarbeitungszeiten, damit das Gerät nicht überhitzt. Sollten die Zutaten nach der empfohlenen Zeit noch nicht zu Ihrer Zufriedenheit verarbeitet sein, warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät weiter benutzen. Wir empfehlen, den Stabmixer **5** nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten und den Schneebesen **7** nach 3 Minuten Betrieb ca. 6 Minuten abkühlen zulassen.

MIX-AUFSATZ	ZUTAT	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
	Obst, Gemüse	100–200 g	 Min Max 1	30–60 Sek.
	Babynahrung, Suppen, Soßen	100–400 ml	 Min Max 1	60 Sek.
	Shakes, Milchgetränke	100–1000 ml	 Min Max 1	60 Sek.
	Crème	250 ml	TURBO	70–90 Sek.
	Eischnee	4 Eier	TURBO	120 Sek.

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

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.

HINWEIS



Messbecher **8** und Schneebesen **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 **6** 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 Schneebesen **7** und den Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß **8** gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



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

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 389887_2201

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

Zubereitung

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

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 **7** 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 **7** 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

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
02 / 2022 · Ident.-No.: SSMS600E5-022022-1

IAN 389887_2201