

# SILVERCREST®



## STABMIXER-SET SSMS 600 D4

DE AT CH

### STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

IT CH

### FRULLATORE A IMMERSIONE 3 IN 1

Istruzioni per l'uso

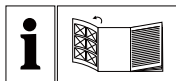
FR CH

### MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi

IAN 332573\_1910

CH



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.

---

FR CH

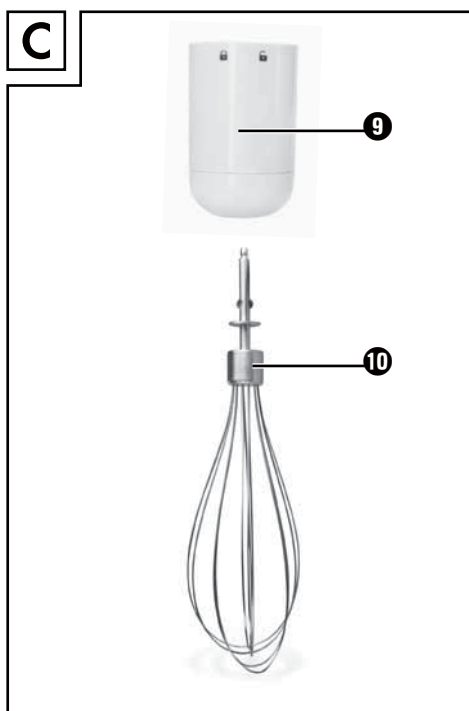
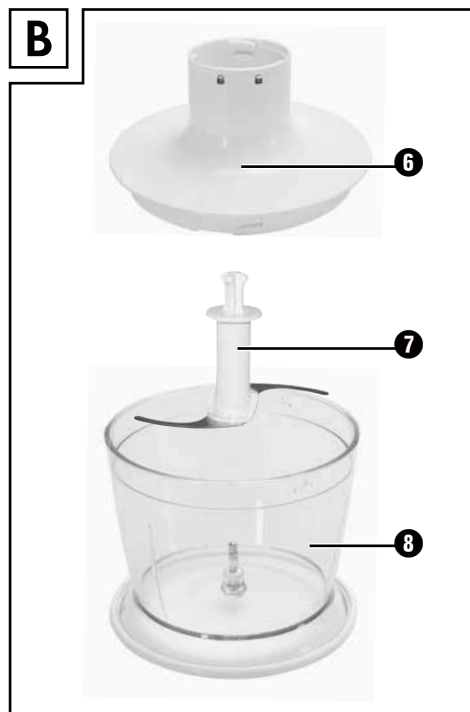
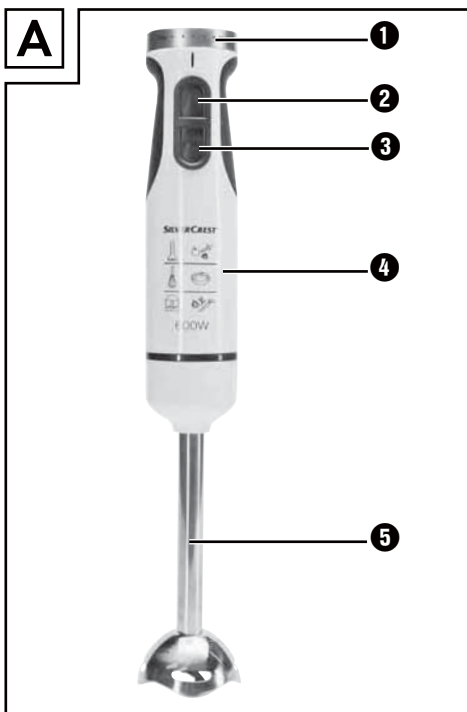
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

---

IT CH

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	19
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	37



# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>2</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>2</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>3</b>
Verpackung entsorgen .....	3
<b>Gerätebeschreibung/Zubehör</b> .....	<b>4</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>4</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>5</b>
<b>Verwendung</b> .....	<b>7</b>
<b>Zusammenbauen</b> .....	<b>8</b>
Den Stabmixer zusammenbauen .....	8
Den Schneebesen zusammenbauen .....	8
Den Zerkleinerer zusammenbauen .....	8
<b>Bedienen</b> .....	<b>9</b>
<b>Reinigen</b> .....	<b>11</b>
<b>Gerät entsorgen</b> .....	<b>12</b>
<b>Garantie der Kompertnaß Handels GmbH</b> .....	<b>13</b>
Service .....	14
Importeur .....	14
<b>Rezepte</b> .....	<b>15</b>
Gemüsecremesuppe .....	15
Kürbissuppe .....	16
Süßer Fruchtaufstrich .....	17
Schokocreme .....	17
Mayonnaise .....	18

## 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
- Schneebesens
- Zerkleinerer (Messer und Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß)
- Bedienungsanleitung

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

### HINWEIS

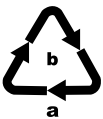
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an den Service (siehe Kapitel **Service**).

## 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):

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

Abbildung B (Zerkleinerer):

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



Abbildung C (Schneebesen):

- ❾ Schneebesen-Halter
- ❿ Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- ⓫ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

## Technische Daten

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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

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

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

## Sicherheitshinweise

### STROMSCHLAGEFAHR

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



## STROMSCHLAGGEFAHR



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

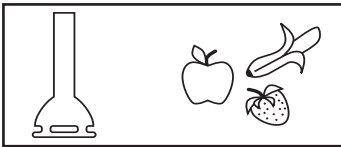
## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## Verwendung

### HINWEIS

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



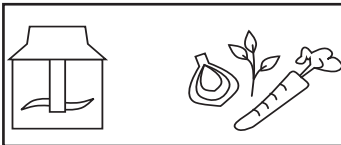
Mit dem Stabmixer **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Babyahrung zubereiten oder weiche Früchte pürieren. Wir empfehlen den Stabmixer **5** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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



Mit dem Schneebeesen **10** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebeesen **10** max. 2 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.

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

## Zusammenbauen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**



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

### **HINWEIS**



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

## Den Stabmixer zusammenbauen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## Den Schneebesen zusammenbauen

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

## Den Zerkleinerer zusammenbauen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **HINWEIS**

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

### **HINWEIS**

- ▶ Befüllen Sie die Schüssel **8** immer nur bis zur MAX-Markierung. Ansonsten funktioniert das Gerät nicht optimal.

- Setzen Sie den Schüsseldeckel **6** auf die Schüssel **8** und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel **8** in die Schiene am Schüsseldeckel **6** geführt werden. Achten Sie darauf, dass das Messer **7** korrekt in den Schüsseldeckel **6** greift.
- Setzen Sie den Motorblock **4** auf den Schüsseldeckel **6**, so dass der Pfeil auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil auf das Symbol **7** weist.

## HINWEIS

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

## Bedienen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## HINWEIS

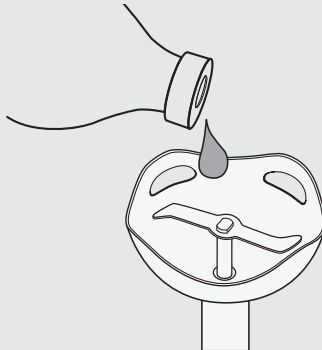
- ▶ Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen **10** schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Drehen Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler **1** auf „Max“.

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.

## 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**:



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

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

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

## Gerät entsorgen



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll.**

**Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

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



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

## 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 Serviceneiederlassung 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 Kassenschein und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) 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 (Kassenschein) 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)  
E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 332573\_1910

## 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](http://www.kompernass.com)

## Rezepte

### Gemüsecremesuppe

2 - 4 Personen

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

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

### Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
- 2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Stabmixer **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 **10** cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

## Mayonnaise

### Zutaten

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

### Zubereitung

- 1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen **10** senkrecht in den Becher halten und den 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.

## Sommaire

<b>Introduction</b> .....	<b>20</b>
<b>Utilisation conforme</b> .....	<b>20</b>
<b>Accessoires fournis</b> .....	<b>21</b>
Recyclage de l'emballage .....	21
<b>Description de l'appareil/Accessoires</b> .....	<b>22</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>22</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>23</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>25</b>
<b>Assemblage</b> .....	<b>26</b>
Assembler le mixeur plongeant .....	26
Assembler le fouet .....	26
Assembler le hachoir .....	26
<b>Opération</b> .....	<b>27</b>
<b>Nettoyage</b> .....	<b>29</b>
<b>Mise au rebut</b> .....	<b>30</b>
<b>Garantie de Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>31</b>
Service après-vente .....	32
Importateur .....	32
<b>Recettes</b> .....	<b>33</b>
Crème de légumes .....	33
Soupe au potiron .....	34
Pâte à tartiner aux fruits sucrée .....	35
Crème au chocolat .....	36
Mayonnaise .....	36

## Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Utilisation conforme

Le set de mixeur plongeant sert exclusivement à transformer des aliments en petites quantités. Il est exclusivement destiné à un usage domestique. Il n'est pas prévu pour une application dans le domaine commercial.

### **AVERTISSEMENT !**

#### **Danger par l'usage non conforme !**

L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergeant.

- ▶ Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

### **REMARQUE**

- ▶ Aucune réclamation ne pourra être recevable concernant des dommages résultant d'une utilisation non conforme, de réparations mal effectuées, de modifications non permises effectuées sur le matériel ou d'utilisation de pièces de rechange non agréées. La personne opérant l'appareil est seule à assumer le risque.

## Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Mixeur plongeant
- Verre mesureur avec couvercle/pied combiné
- Fouet
- Hachoir (lame et bol avec couvercle/pied combiné)
- Mode d'emploi

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et la notice d'utilisation.
- 2) Retirer tous les matériaux d'emballage.
- 3) Nettoyer toutes les pièces de l'appareil comme indiqué au chapitre « Nettoyage »

### REMARQUE

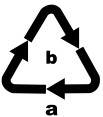
- ▶ Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage déficient ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. le chapitre **Service après-vente**).

## Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.



Le retour de l'emballage dans les filières de recyclage permet d'économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Remettre les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés dans les points de collecte prévus par la réglementation.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante:  
1-7 : Plastiques, 20-22 : Papier et carton, 80-98 : Matériaux composites.

### REMARQUE

- ▶ Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.



## Description de l'appareil/Accessoires

Figure A (mixeur plongeant) :

- ❶ Régulateur de vitesse
- ❷ Commutateur (vitesse normale)
- ❸ Commutateur turbo (vitesse rapide)
- ❹ Bloc moteur
- ❺ Mixeur plongeant

Figure B (hachoir) :

- ❻ Couvercle du bol
- ❼ Lame
- ❽ Bol (avec couvercle/pied combiné)



Figure C (fouet) :

- ❾ Porte-fouet
- ❿ Fouet

Figure D (accessoires) :

- ⓫ Verre mesureur (avec couvercle/pied combiné)

## Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50 - 60 Hz
Puissance nominale	600 W
Classe de protection	II /  (double isolation)
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.
Capacité :	
Verre mesureur ❶	700 ml
contenance max. en liquides	300 ml

Nous recommandons les durées d'opération suivantes :

Après 1 minute d'opération, laisser refroidir le mixeur plongeant ❺ pendant 2 minutes environ.

Après 1 minute d'opération, laisser refroidir le hachoir pendant 2 minutes environ.

Après 2 minutes d'opération, laisser refroidir le fouet ❿ pendant 2 minutes environ.

Risque d'endommager l'appareil suite à une surchauffe en cas de dépassement de ces temps de fonctionnement !

## Consignes de sécurité

### RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Raccordez l'appareil uniquement sur une prise secteur installée en bonne et due forme avec une tension secteur de 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz.
- ▶ En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ L'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité ni utilisé à l'extérieur.
- ▶ Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à un atelier spécialisé pour le réparer.
- ▶ Tirez toujours sur le cordon d'alimentation en saisissant la fiche. Ne débranchez pas la fiche en tirant sur le cordon d'alimentation lui-même.
- ▶ Évitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Tenir hors de portée des enfants l'appareil et son cordon de raccordement.
- ▶ Il est interdit d'ouvrir le carter du bloc-moteur du mixeur plongeant. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.

## RISQUE D'ÉLECTROCUTION



Le bloc moteur du mixeur plongeant ne doit en aucun cas être immergé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le bloc moteur.

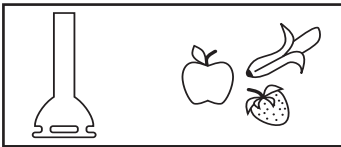
## AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Avant de remplacer les accessoires ou les pièces de rechange qui sont déplacés en cours d'opération, l'appareil doit être mis hors service et coupé du réseau électrique.
- ▶ Coupez toujours l'appareil du réseau électrique ...
  - lorsque l'appareil est sans surveillance,
  - lorsque vous nettoyez l'appareil,
  - lorsque vous procédez au montage ou au démontage de l'appareil.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenir hors de portée des enfants l'appareil et son cordon de raccordement.
- ▶ La lame est extrêmement tranchante! Manipulez-la toujours avec précaution.
- ▶ La manipulation de la lame extrêmement tranchante peut entraîner des blessures.
- ▶ Faites preuve d'une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Les lames sont extrêmement tranchantes!
- ▶ Procédez toujours avec la plus grande prudence lorsque vous videz le bol mélangeur! Les lames sont extrêmement tranchantes!
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ Risque de blessure en cas d'usage abusif de l'appareil.

## Utilisation

### REMARQUE

- ▶ Le verre mesureur **11** vous permet de mesurer les liquides jusqu'à 700 ml. Pour la transformation, versez 300 ml maximum, afin d'éviter que le liquide ne déborde du verre mesureur **11**.
- ▶ Si vous souhaitez conserver des liquides/aliments dans le verre mesureur **11** vous pouvez retirer le pied du verre mesureur **11** et l'utiliser en tant que couvercle. Veillez à ce que le bec du verre mesureur **11** soit également fermé.



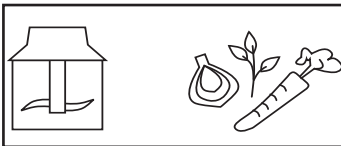
Le mixeur plongeant **5** permet de préparer des dips, sauces, soupes ou aliments pour bébé, ou de réduire des fruits en purée. Nous recommandons d'opérer le mixeur plongeant **5** au max. 1 minute d'affilée, puis de le laisser refroidir.

### ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas le mixeur plongeant **5** pour la transformation d'aliments solides. Ceci entraîne des dommages irréparables sur l'appareil !



Le fouet **10** vous permet de confectionner de la mayonnaise, de battre de la crème en chantilly ou des œufs en neige et de préparer des desserts. Nous recommandons d'opérer le fouet **10** au max. 2 minutes d'affilée et de le laisser refroidir.



Le hachoir composé de la lame **7**, du bol **8** et du couvercle du bol **6** vous permet de hacher des fines herbes ou des aliments plus durs. Nous recommandons d'opérer le hachoir au max. 1 minute d'affilée et de le laisser refroidir.

### ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas le hachoir pour transformer les liquides. Ceci entraîne des dommages irréparables sur l'appareil !

## Assemblage

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**



- ▶ Enfichez la fiche dans la prise secteur seulement après avoir assemblé l'appareil.

### **REMARQUE**



- ▶ Avant la première mise en service, veuillez nettoyer toutes les pièces comme indiqué au chapitre « Nettoyage ».

## Assembler le mixeur plongeant

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ La lame **7** est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.
- Insérez le mixeur plongeant **5** sur le bloc moteur **4**, afin que la flèche indique le symbole . Tournez le mixeur plongeant **5**, jusqu'à ce que la flèche du bloc moteur **4** indique le symbole .

## Assembler le fouet

- Enfoncez le fouet **10** dans le porte-fouet **9** jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement.
- Installez le fouet **10** monté sur le bloc moteur **4**, afin que la flèche indique le symbole . Tournez le bloc moteur **4**, jusqu'à ce que la flèche indique le symbole .

## Assembler le hachoir



### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ La lame **7** est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.
- Placez avec précaution la lame **7** sur le support dans le bol **8**. Ce faisant, tournez légèrement la lame **7** pour qu'elle glisse sur le support.

### **REMARQUE**

- ▶ La lame **7** n'est pas bien enclenchée sur le support. C'est tout à fait normal. La lame **7** ne sera bien enclenchée que lorsque le couvercle du bol **6** est inséré.
- Remplissez les denrées alimentaires à hacher dans le bol **8**.

## REMARQUE

- ▶ Remplissez le bol **8** uniquement jusqu'au repère MAX. Sinon, l'appareil ne fonctionnera pas de manière optimale.
- Insérez le couvercle du bol **6** sur le bol **8** et serrez-le bien fermement. A cet égard, les ergots du bord du bol **8** doivent être guidés dans le rail du couvercle du bol **6**. Assurez-vous que la lame **7** s'enclenche correctement dans le couvercle du bol **6**.
- Insérez le bloc moteur **4** sur le couvercle du bol **6**, afin que la flèche indique le symbole . Tournez le bloc moteur **4**, jusqu'à ce que la flèche indique le symbole .

## REMARQUE

- ▶ Si vous souhaitez conserver des aliments dans le bol **8**, vous pouvez retirer le pied du bol **8** et l'utiliser en tant que couvercle. Pour ce faire, retirez le couvercle du bol **6** et le bloc moteur **4** ainsi que le cas échéant, la lame **7** avec précaution. Desserrez le pied du bol **8** et placez-le sur le bol **8**.

## Opération

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Les denrées alimentaires ne doivent pas être trop chaudes ! Toutes éclaboussures risquent de provoquer des brûlures.

## REMARQUE

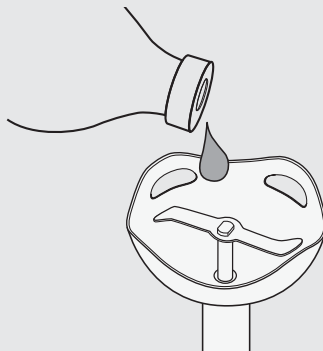
- ▶ Si vous souhaitez battre de la crème en chantilly avec le fouet **10** maintenez le récipient incliné. La crème chantilly sera ainsi ferme plus rapidement. Veillez à ce que la crème chantilly ne soit pas projetée hors du récipient lorsque vous la battez. Pour battre la chantilly, mettez le régulateur de vitesse **1** sur « Max ».

Si vous avez assemblé le set de mixeur plongeant conformément aux consignes :

- 1) Enfichez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 2) Tenez le commutateur **2** enfoncé pour transformer les aliments à vitesse normale. Faites glisser le régulateur de vitesse **1** en direction « Max », pour accroître la vitesse. Faites glisser le régulateur de vitesse **1** en direction « Min », pour réduire la vitesse.
- 3) Maintenez le commutateur turbo **3** enfoncé pour transformer les denrées alimentaires à vitesse élevée. En appuyant sur le commutateur turbo **3**, vous disposez immédiatement de la vitesse maximale.
- 4) Dès que vous avez terminé la transformation des aliments, relâchez simplement le commutateur **2/3** appuyé.

## REMARQUE

- ▶ Si en cours d'opération des bruits inhabituels se manifestent, tels que de grincement ou similaire, appliquez un peu d'huile alimentaire au goût neutre sur l'arbre d'entraînement du mixeur plongeant ⑤ :



Exemples pour hacher et réduire différents aliments avec le hachoir :

Ingrédients	Quantité max.	Temps de transformation	Vitesse
Oignons	200 g	env. 20 sec.	Min - ●●●
Persil	30 g	env. 20 sec.	Turbo
Ail	20 gousses	env. 20 sec.	Min - Max
Carottes	200 g	env. 15 sec.	Min - Max
Noisettes/ amandes	200 g	env. 30 sec.	Turbo
Noix	200 g	env. 25 sec.	●●● - ●●●●
Parmesan	250 g	env. 30 sec.	Turbo

## Nettoyage

### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**

- ▶ Avant de nettoyer le set de mixeur plongeant, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.



Lors du nettoyage, ne pas plonger le bloc moteur **4** dans l'eau ni le maintenir sous l'eau courante.

### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Risque de blessures pendant le maniement de la lame **7** extrêmement tranchante. Après avoir utilisé et nettoyé le hachoir, remontez-le afin de ne pas vous blesser au contact de la lame **7** à nu. Rangez la lame **7** hors de portée des enfants.

### **REMARQUE**



Le verre mesureur avec couvercle/pied combiné **11**, le fouet **10**, le bol avec couvercle/pied combiné **8** et la lame **7** sont adaptés au lave-vaisselle.

### **ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !**

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, abrasifs ou chimiques ! Ils peuvent en effet agresser la surface de manière irréparable !

- 1) Débrancher le connecteur de la prise.
- 2) Nettoyez le bloc moteur **4** et le porte-fouet **9** avec un chiffon humide. S'assurer que l'eau ne rentre pas par les ouvertures du bloc moteur **4**. Pour les salissures résistantes, ajouter un détergent doux sur le chiffon. Passer un chiffon humide sur les traces de détergent.
- 3) Nettoyer à fond dans l'eau l'axe de mixeur plongeant **5**, la couvercle du bol **6**, le bol **8**, le fouet **10**, le verre mesureur **11** et les lames **7**, éliminer ensuite les traces de détergent à l'eau claire.
- 4) Sécher toutes ces pièces avec un chiffon et vérifier que l'appareil est bien sec avant de le réutiliser.



## Mise au rebut



**L'appareil ne doit jamais être jeté avec les ordures ménagères normales. Cet appareil est soumis aux impératifs de la directive européenne 2012/19/EU.**

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.

## Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

### Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

## Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 123456.

## Service après-vente

FR

**Service France**

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

CH

**Service Suisse**

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

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 332573\_1910

## Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Recettes


### Crème de légumes

2 à 4 personnes

#### Ingrédients

- 2 - 3 CS d'huile
- 200 g d'oignons
- 200 g de pommes de terre (les variétés à chair farineuse sont particulièrement adaptées)
- 200 g de carottes
- 350 - 400 ml de bouillon de légumes (frais ou en cube)
- Sel, poivre, noix de muscade
- 5 g de persil

#### Préparation

- 1) Éplucher les oignons et les hacher au hachoir. Laver les carottes, les peler et les couper en rondelles. Peler les pommes de terre, les rincer et les couper en dés d'env. 2 cm.
- 2) Chauffer l'huile dans une casserole, y faire blondir les oignons. Ajouter les carottes et les pommes de terre, également les faire revenir. Rajouter du bouillon jusqu'à ce que les légumes soient bien recouverts et les faire bouillir pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Rajouter du bouillon en cas de besoin si les légumes ne sont plus recouverts.
- 3) Laver le persil, le secouer pour enlever l'excès d'humidité et retirer les tiges. Déchirer le persil en gros morceaux et le rajouter à la soupe. Réduire le tout en purée pendant environ 1 minute avec le mixeur plongeant . Assaisonner au sel, au poivre et à la noix de muscade râpée.

## Soupe au potiron

4 personnes

### Ingrédients

- 1 oignon de taille moyenne
- 2 gousses d'ail
- 10 - 20 g de gingembre frais
- 3 CS d'huile de colza
- 400 g de chair de potiron (le potiron doux d'Hokkaïdo est le plus adapté, car sa peau s'amollit à la cuisson, il n'y a donc pas besoin de le peler)
- 250 - 300 ml de lait de noix de coco
- 250 - 500 ml de bouillon de légumes
- Jus d'une ½ orange
- un peu de vin blanc sec
- 1 CC de sucre
- Sel, poivre

### Préparation

- 1) Éplucher l'oignon et le hacher au hachoir, faire de même avec l'ail. Peler le gingembre et le couper en dés fins. Faire revenir l'oignon et le gingembre dans l'huile chaude. Après 2 minutes, ajouter l'ail et le faire revenir également.
- 2) Soigneusement nettoyer le potiron avec une brosse à légumes sous l'eau chaude, puis le couper en dés de 2 - 3 cm. (Si vous utilisez un potiron autre que celui d'Hokkaïdo, il faudra également le peler). Ajouter les dés de potiron aux oignons et au gingembre et les faire revenir. Remplir avec la moitié de lait de coco et autant de bouillon de légumes jusqu'à ce que le potiron soit bien couvert. Faire cuire pendant 20 à 25 minutes à couvercle fermé. Réduire en mélange bien lisse avec le mixeur plongeant **5**. Y ajouter du lait de coco jusqu'à ce que la soupe ait la bonne consistance veloutée et crémeuse.
- 3) Ajouter le jus d'orange, le vin blanc, le sucre, le sel et le poivre, afin qu'outre la note épicée, la soupe présente également une note sucrée et équilibrée aux saveurs acidulées et salées.

## Pâte à tartiner aux fruits sucrée

### Ingrédients

- 250 g de fraises ou autres fruits (frais ou congelés)
- 1 paquet (env. 125 g) de sucre gélifiant sans cuisson
- 1 zeste de jus de citron
- 1 pincée de marc d'une gousse de vanille

### Préparation

- 1) Laver et nettoyer les fraises, en retirant la queue verte. Bien laisser égoutter sur un tamis, afin que l'eau superflue puisse s'écouler et que la pâte à tartiner ne devienne pas trop liquide. Couper les fraises de grande taille en petits morceaux.
- 2) Peser 250 g de fraises et les mettre dans un bol mélangeur adapté.
- 3) Y ajouter un zeste de jus de citron.
- 4) En cas de besoin, râcler l'équivalent d'une gousse de vanille et l'ajouter.
- 5) Ajouter le contenu du paquet de sucre gélifiant sans cuisson et soigneusement mélanger à l'aide du mixeur plongeant **5** pendant 45 à 60 secondes. S'il devait encore y avoir de plus gros morceaux, laisser reposer le tout pendant 2 minutes, puis à nouveau réduire en purée pendant 60 secondes.
- 6) Déguster sans attendre ou verser la pâte de fruits dans un verre avec un couvercle à visser et bien refermer.

## Crème au chocolat

Pour 4 personnes

### Ingrédients

- 350 g de crème chantilly
- 200 g de chocolat amer (> 60 % de cacao)
- ½ de gousse de vanille (marc)

### Préparation

- 1) Faire cuire la chantilly, casser le chocolat en morceaux et le faire fondre lentement à feu doux. Racler le marc d'une demi-gousse de vanille et l'ajouter à la masse.
- 2) Laisser réfrigérer au réfrigérateur jusqu'à obtenir une texture bien ferme.
- 3) Avant de servir, bien mélanger au fouet **10** pour obtenir une consistance crémeuse.

Conseil : il est recommandé de servir les crèmes accompagnées de fruits frais.

## Mayonnaise

### Ingrédients

- 200 ml d'huile végétale au goût neutre, par ex. de l'huile de colza
- 1 œuf (jaune et blanc)
- 10 g de vinaigre doux ou de jus de citron
- Saler et poivrer selon vos préférences

### Préparation

- 1) Mettre l'œuf et le jus de citron dans le bol mélangeur, tenir le fouet **10** à la verticale dans le bol mélangeur et appuyer sur le commutateur turbo **3**.
- 2) Ajouter lentement un filet d'huile mince et régulier (en l'espace d'env. 1 minute), afin que l'huile se combine aux autres ingrédients.
- 3) Saler et poivrer selon les préférences.

## Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>38</b>
<b>Uso conforme</b> .....	<b>38</b>
<b>Volume della fornitura</b> .....	<b>39</b>
Smaltimento della confezione .....	39
<b>Descrizione dell'apparecchio/Accessori</b> .....	<b>40</b>
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>40</b>
<b>Indicazioni di sicurezza</b> .....	<b>41</b>
<b>Uso</b> .....	<b>43</b>
<b>Montaggio</b> .....	<b>44</b>
Montaggio del frullatore .....	44
Montaggio della frusta .....	44
Montare il tritatutto .....	44
<b>Uso</b> .....	<b>45</b>
<b>Pulizia</b> .....	<b>47</b>
<b>Smaltimento dell'apparecchio</b> .....	<b>48</b>
<b>Garanzia della Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>49</b>
Assistenza .....	51
Importatore .....	51
<b>Ricette</b> .....	<b>52</b>
Minestra cremosa di verdure .....	52
Minestra di zucca .....	53
Composta di frutta .....	54
Crema al cioccolato .....	55
Maionese .....	55



## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

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

## Uso conforme

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

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

### **AVVISO**

#### **Pericolo derivante da uso non conforme!**

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

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

### **AVVERTENZA**

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

## Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Frullatore a immersione 3 in 1
- Misurino con coperchio/base
- Frusta
- Tritatutto (lama e ciotola con coperchio/base combinati)
- Istruzioni per l'uso

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

### AVVERTENZA

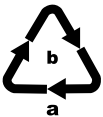
- ▶ Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza (v. capitolo **Assistenza**)

## Smaltimento della confezione

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



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



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

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

### AVVERTENZA

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

## Descrizione dell'apparecchio/Accessori

Figura A (frullatore a immersione):

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

Figura B (tritattutto):

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



Figura C (frusta):

- ❾ Supporto per frusta
- ❿ Frusta

Figura D (accessori):

- ⓫ Misurino (con coperchio combinato/base)

## Dati tecnici

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

Consigliamo i seguenti tempi di funzionamento:

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


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

Dopo 2 minuti di funzionamento, lasciar raffreddare la frusta ❿ per circa 2 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.
  - ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
  - ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i risultanti pericoli.
  - ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
  - ▶ Non aprire l'alloggiamento del corpo motore del frullatore. Aprendolo ci si espone a pericoli e la garanzia decade.
-  Non immergere assolutamente il blocco motore del mixer ad asta in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

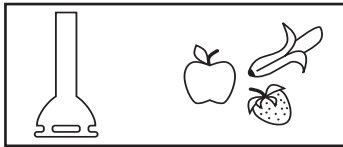
## **⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

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

## Uso

### AVVERTENZA

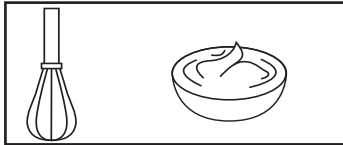
- ▶ Con il misurino **11** si possono misurare quantità di liquidi fino a 700 ml. Per la lavorazione, introdurre un massimo di 300 ml, altrimenti il liquido potrebbe fuoriuscire dal misurino **11**.
- ▶ Per conservare cibi solidi o liquidi nel misurino **11**, togliere la base del misurino **11** e impiegarla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



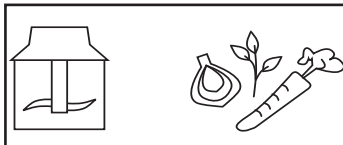
Con il mixer a immersione **5** si possono preparare pinzimoni, salse, minestre e pappe per neonati nonché frullare la frutta. Consigliamo di far funzionare il mixer ad asta **5** per max. 1 minuto per volta e quindi lasciarlo raffreddare.

### ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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



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



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

### ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

## Montaggio

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

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

### **AVVERTENZA**

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

## Montaggio del frullatore

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Il coltello **7** 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 **6**. Ruotare il mixer a immersione **5** fino a quando la freccia sul blocco motore **4** non punterà verso il simbolo **6**.

## Montaggio della frusta

- Inserire la frusta **10** nel suo supporto **9** fino a quando non si innesta in posizione.
- Collocare la frusta **10** così composto sul corpo motore **4** in modo che la freccia indichi il simbolo **6**. Ruotare il corpo motore **4** in modo che la freccia indichi il simbolo **6**.

## Montare il tritatutto

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

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

### **AVVERTENZA**

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

## AVVERTENZA

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

## AVVERTENZA

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

## Uso

### **AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

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

## AVVERTENZA

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

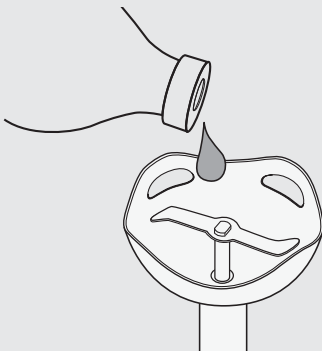
Dopo aver montato il set di mixer ad asta come desiderato:

- 1) Inserire la spina di rete nella presa elettrica.
- 2) Tenere premuto l'interruttore **2** per elaborare gli alimenti a velocità normale. Spingere il regolatore di velocità **1** in direzione "Max" per aumentare la velocità. Spingere il regolatore di velocità **1** in direzione "Min" per diminuire la velocità.
- 3) Tenere premuto l'interruttore Turbo **3** per elaborare gli alimenti a velocità superiore. Premendo l'interruttore Turbo **3** si ha immediatamente a disposizione la massima velocità di lavorazione.
- 4) Una volta ultimata la lavorazione degli alimenti, basta rilasciare l'interruttore **2/3** che è stato tenuto premuto.



## AVVERTENZA

- ▶ Se durante il funzionamento si dovessero verificare rumori insoliti, come stridio o simile, applicare un po' di olio alimentare neutro all'albero motore del mixer a immersione ⑤:



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

Ingredienti	Quantità max.	Tempo di lavorazione	Velocità
Cipolle	200 g	ca. 20 sec.	Min - ●●●
Prezzemolo	30 g	ca. 20 sec.	Turbo
Aglio	20 spicchi	ca. 20 sec.	Min - Max
Carotine	200 g	ca. 15 sec.	Min - Max
Nocciole/ Mandorle	200 g	ca. 30 sec.	Turbo
Noci	200 g	ca. 25 sec.	●●● - ●●●●
Parmigiano	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 con coperchio combinato/base **11**, la frusta **10**, la ciotola con coperchio/basse di appoggio combinati **8** e il coltello **7**.

### **ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

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

- 1) Estrarre la spina di rete.
- 2) Pulire il blocco motore **4** e lo sbattiuova **9** con un panno umido. Assicurarsi che non penetri l'acqua nelle aperture del corpo motore **4**. In caso di sporco ostinato, versare qualche goccia di detersivo delicato su un panno. Rimuovere i resti di detersivo con un panno umido.
- 3) Pulire accuratamente il mixer a immersione **5**, il coperchio-ciotola **6**, la ciotola **8**, la frusta **10**, il misurino **11** e il coltello **7** in acqua saponata e rimuovere i resti di detersivo con acqua pulita.
- 4) Asciugare tutto con un panno asciutto e assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto 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 (per es. IAN 12345) 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 123456 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

## Assistenza

**IT Assistenza Italia**

Tel.: 02 36003201

E-Mail: [kompennass@lidl.it](mailto:kompennass@lidl.it)

**CH Assistenza Svizzera**

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

E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 332573\_1910

## 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.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Ricette

### Minestra cremosa di verdure

2 - 4 persone

#### Ingredienti

- 2 - 3 cucchiari 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 **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 ammorbida 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 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 **10** fino a ottenere una consistenza cremosa.

Suggerimento: aggiungere frutta fresca.

## Maionese

### Ingredienti

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

### Preparazione

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



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

12 / 2019 · Ident.-No.: SSMS600D4-112019-1

IAN 332573\_1910