



www.lidl-service.com



## STABMIXER-SET SSMS 600 C3

(DE) (AT) (CH)

### STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(FR) (CH)

### MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi

(IT) (CH)

### FRULLATORE AD IMMERSIONE 3 IN 1

Istruzioni per l'uso

(NL)

### STAAFMIXER

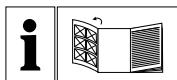
Gebruiksaanwijzing

(GB)

### HAND BLENDER SET

Operating instructions

IAN 96249



(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.

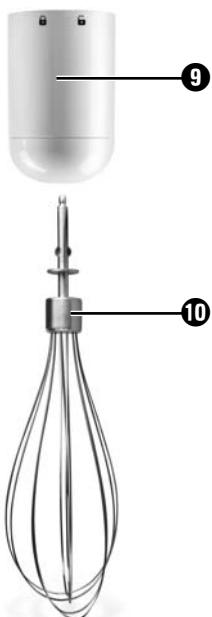
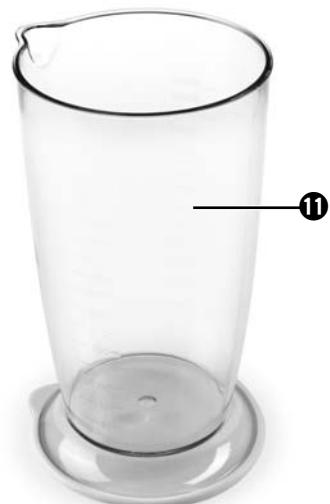
(NL)

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

(GB)

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	19
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	37
NL	Gebruiksaanwijzing	Pagina	55
GB	Operating instructions	Page	73

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

# Inhaltsverzeichnis

DE  
AT  
CH

<b>Einleitung .....</b>	<b>2</b>
Urheberrecht .....	2
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung .....</b>	<b>2</b>
<b>Lieferumfang .....</b>	<b>3</b>
Entsorgung der Verpackung .....	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>Gerät halten .....</b>	<b>9</b>
<b>Bedienen .....</b>	<b>10</b>
<b>Reinigen .....</b>	<b>12</b>
<b>Gerät entsorgen .....</b>	<b>13</b>
<b>Hinweise zur EG-Konformitätserklärung .....</b>	<b>13</b>
<b>Importeur .....</b>	<b>13</b>
<b>Garantie .....</b>	<b>14</b>
<b>Service .....</b>	<b>14</b>
<b>Rezepte .....</b>	<b>15</b>
Gemüse-Cremesuppe .....	15
Kürbissuppe .....	16
Süßer Fruchtaufstrich .....	17
Schoko-Creme .....	18
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.

## Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

### ⚠️ WARNUNG

#### Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

### HINWEIS

- ▶ Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten. 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 Betreiber.

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

### HINWEIS

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

## Entsorgung der Verpackung

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



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

### HINWEIS

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

## Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

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

Abbildung B (Zerkleinerer):

- ⑥ Schüssel-Deckel
- ⑦ Messer
- ⑧ Schüssel (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

Abbildung C (Schneebesen):

- ⑨ Schneebesen-Halter
- ⑩ Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- ⑪ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

## Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II <input type="checkbox"/>
Fassungsvermögen: Messbecher	700 ml
Max. Einfüllmenge Flüssigkeiten	300 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

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

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

## Sicherheitshinweise

DE  
AT  
CH

### **⚠ STROMSCHLAGGEFAHR**

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



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

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz,...
  - wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
  - wenn Sie das Gerät reinigen,
  - wenn Sie es zusammenbauen oder auseinander nehmen.
- ▶ 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 ist 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!
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

# 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 oder Baby-Nahrung zubereiten. Wir empfehlen den Stabmixer ⑤ max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie den Stabmixer ⑤ nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!
- Mit dem Schneebesen ⑩ können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen ⑩ max. 2 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.
- Mit dem Zerkleinerer, bestehend aus Messer ⑦, Schüssel ⑧ und Schüssel-Deckel ⑨, können Sie auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Zerkleinerer max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

## Zusammenbauen

### ⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **HINWEIS**

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

## Den Stabmixer zusammenbauen

### ⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

## Den Schneebesen zusammenbauen

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

## Den Zerkleinerer zusammenbauen

### ⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **HINWEIS**

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

**HINWEIS**

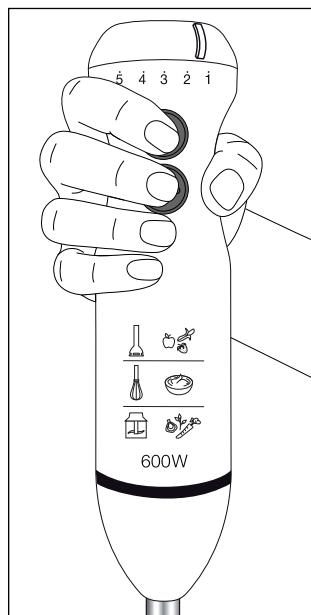
- Befüllen Sie die Schüssel ⑧ immer nur bis zur MAX-Markierung. Ansonsten funktioniert das Gerät nicht optimal.
- Setzen Sie den Schüssel-Deckel ⑥ auf die Schüssel ⑧ und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel ⑧ in die Schiene am Schüssel-Deckel ⑥ geführt werden. Achten Sie darauf, dass das Messer ⑦ korrekt in den Schüssel-Deckel ⑥ greift.
- Setzen Sie den Motorblock ④ auf den Schüssel-Deckel ⑥, so dass der Pfeil auf das Symbol ⑤ weist. Drehen Sie den Motorblock ④, bis der Pfeil auf das Symbol ⑥ weist.

**HINWEIS**

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

**Gerät halten**

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



## Bedienen

### ⚠️ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### HINWEIS

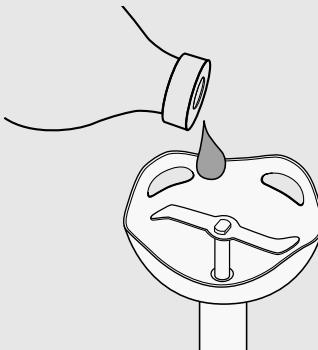
- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen ⑩ schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Schieben Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler ① auf „5“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie den Schalter ② gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ① Richtung „5“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ① Richtung „1“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 3) Halten Sie den Turbo-Schalter ③ gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turbo-Schalters ③ steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter los.

### HINWEIS

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



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

DE  
AT  
CH

Zutaten		max. Menge	Verarbeitungs- zeit	Geschwindig- keit
Zwiebeln		200 g	ca. 20 Sek.	Stufe 1 - 3
Petersilie		30 g	ca. 20 Sek.	Turbo
Knoblauch		20 Zehen	ca. 20 Sek.	Stufe 1 - 5
Möhren		200 g	ca. 15 Sek.	Stufe 1 - 5
Haselnüsse/ Mandeln		200 g	ca. 30 Sek.	Turbo
Walnüsse		200 g	ca. 25 Sek.	Stufe 3 - 4
Parmesan		250 g	ca. 30 Sek.	Turbo

## Reinigen

### ⚠️ **WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!**

- ▶ Bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Sie dürfen den Motorblock ④ bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

### ⚠️ **WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

- ▶ Sie dürfen die Teile des Stabmixer-Sets nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernde Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock ④ und den Schneebesen-Halter ⑨ mit einem feuchten Tuch.  
Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks ④ gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Reinigen Sie den Stabmixer ⑤, den Schüssel-Deckel ⑥, die Schüssel ⑧, den Schneebesen ⑩, den Messbecher 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.**

DE  
AT  
CH

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.

## Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

## Importeur

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

## Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

### HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. 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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

## Service

### (DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 96249

### (AT) Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 96249

### (CH) Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 96249

**Erreichbarkeit Hotline:** Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

## Rezepte

DE  
AT  
CH

### Gemüse-Cremesuppe

2 - 4 Personen

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

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

## Kürbissuppe

4 Personen

### Zutaten

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

### Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und würfeln, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2-3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20-25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Stabmixer ❸ 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

DE  
AT  
CH

### 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 1 Minute ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
- 6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

## Schoko-Creme

Für 4 Personen

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

## Mayonnaise

### Zutaten

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

### Zubereitung

- 1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen ⑩ senkrecht in den Becher halten und den Turbo-Schalter ③ drücken.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1:30 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>
Droits d'auteur . . . . .	20
<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>Tenir l'appareil . . . . .</b>	<b>27</b>
<b>Opération . . . . .</b>	<b>28</b>
<b>Nettoyage . . . . .</b>	<b>30</b>
<b>Mise au rebut . . . . .</b>	<b>31</b>
<b>Remarques relatives à la déclaration de conformité CE . . . . .</b>	<b>31</b>
<b>Importateur . . . . .</b>	<b>31</b>
<b>Garantie . . . . .</b>	<b>32</b>
<b>Service après-vente . . . . .</b>	<b>32</b>
<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

FR  
CH

## 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.

## Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction de ce document, même partielle, ainsi que la réutilisation des illustrations, même sous une forme modifiée, suppose l'accord écrit du fabricant.

## 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

- ▶ 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. 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)
- Support mural

FR  
CH

- 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 défectueux 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 le cycle des matériaux permet d'économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Recyclez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés en conformité avec les règles locales en vigueur.

### 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) :

- ① Régulateur de vitesse
- ② Commutateur (vitesse normale)
- ③ Commutateur turbo (vitesse rapide)
- ④ Bloc moteur
- ⑤ Mixeur plongeant

Figure B (hachoir) :

- ⑥ Couvercle du bol
- ⑦ Lame
- ⑧ Bol (avec couvercle/pied combiné)

Figure C (fouet) :

- ⑨ Porte-fouet
- ⑩ Fouet

Figure D (accessoires) :

- ⑪ Verre mesurleur (avec couvercle/pied combiné)

## Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance nominale	600 W
Classe de protection	II 
Capacité : Verre mesurleur Quantité de remplissage max. des liquides	700 ml 300 ml

Nous recommandons les durées d'opération suivantes :

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

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

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

Risque de dommage sur 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 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.
- ▶ Faites immédiatement remplacer les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par du personnel agréé ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, mentales et sensorielles réduites ou qui n'ont pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne des directives pour l'utilisation fiable de l'appareil.
- ▶ Tenir hors de porter des enfants l'appareil et son cordon de racordement.
- ▶ 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.



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.

FR  
CH

**⚠ 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 !
- ▶ Les enfants à partir de 8 ans et plus pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou s'ils ont été instruits quant à l'utilisation sûre de l'appareil, après avoir compris les dangers qui en émanent.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et s'ils effectuent ces opérations sous surveillance.
- ▶ Éloignez l'appareil et son cordon de raccordement des enfants âgés de moins de 8 ans.

## 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 vous permet de préparer des dips, des sauces, des soupes ou de la nourriture pour bébé. Nous recommandons d'opérer le mixeur plongeant ⑤ au max. 1 minute d'affilée, puis de le laisser refroidir.

FR  
CH

### 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 d'une lame ⑦, d'un bol ⑧ et du couvercle du bol ⑥, vous permet également de hacher 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 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

- Insérez le fouet ⑩ dans le porte-fouet ⑨.
- 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**

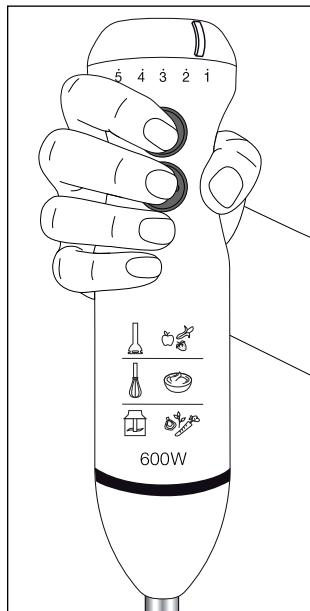
- Remplissez le bol ③ uniquement jusqu'au repère MAX. Sinon, l'appareil ne fonctionnera pas de manière optimale.
- Insérez le couvercle du bol ⑥ sur le bol ③ et serrez-le bien fermement. A cet égard, les ergots du bord du bol ③ doivent être guidés dans le rail du couvercle du bol ⑥. Assurez-vous que 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 ⑤. Tournez le bloc moteur ④, jusqu'à ce que la flèche indique le symbole ⑥.

**REMARQUE**

- Si vous souhaitez conserver des aliments dans le bol ③, vous pouvez retirer le pied du bol ③ 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 ③ et placez-le sur le bol ③.

**Tenir l'appareil**

Pour opérer l'appareil, veuillez le tenir de la manière suivante :



## Opération

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

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

### **REMARQUE**

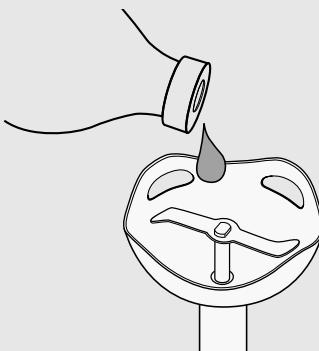
- Si vous souhaitez battre de la crème en chantilly avec le fouet 10 maintenez le récipient incliné. La crème chantilly sera ainsi ferme plus rapidement. Veillez à ce que la crème chantilly ne soit pas projetée hors du récipient lorsque vous la battez. Pour battre la chantilly, mettez le régulateur de vitesse 1 sur «5».

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 «5», pour accroître la vitesse. Faites glisser le régulateur de vitesse 1 en direction «1», 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) Une fois que vous avez terminé de travailler les denrées alimentaires, relâchez simplement le commutateur enfoncé.

### **REMARQUE**

- Si en cours d'opération, vous constatiez des bruits inhabituels comme un grincement ou un bruit similaire, veuillez ajouter un peu d'huile alimentaire neutre sur l'arbre d'entraînement du mixeur plongeant :



Exemples pour hacher et réduire différents aliments avec le hachoir :

Ingrédients		Quantité max.	Temps de transformation	Vitesse
Oignons		200 g	env. 20 sec.	Degrés 1 - 3
Persil		30 g	env. 20 sec.	Turbo
Ail		20 gousses	env. 20 sec.	Degrés 1 - 5
Carottes		200 g	env. 15 sec.	Degrés 1 - 5
Noisettes/ amandes		200 g	env. 30 sec.	Turbo
Noix		200 g	env. 25 sec.	Degrés 3 - 4
Parmesan		250 g	env. 30 sec.	Turbo

FR  
CH

## 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 lors de la manipulation avec la lame **⑦** extrêmement tranchante. Après utilisation et nettoyage, assemblez de nouveau le hachoir afin de ne pas vous blesser sur la lame libre. Tenez la lame hors de portée des enfants.

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

- ▶ Les éléments du set de mixeur plongeant ne doivent pas passer au lave-vaisselle ; ils risquent d'être endommagés.
- ▶ 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 **③**, la couvercle du bol **⑥**, le bol **⑧**, le fouet **⑩**, le verre mesurateur **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.

FR  
CH

## Remarques relatives à la déclaration de conformité CE

Cet appareil est conforme aux exigences fondamentales et aux prescriptions correspondantes de la directive européenne sur la compatibilité électromagnétique 2004/108/EC, de la directive ErP 2009/125/EC et de la directive «Basse tension» 2006/95/EC.



La déclaration de conformité originale est disponible chez l'importateur.

## Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Garantie

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

### REMARQUE

- La prestation de garantie s'applique uniquement aux erreurs de matériaux et de fabrication, mais pas aux dommages de transport, pièces d'usure ou aux dommages causés par les pièces fragiles, par ex. l'interrupteur.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé, à l'exclusion de tout usage professionnel. La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La période sous garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées.

Tous dommages et défauts éventuellement déjà présents à l'achat doivent être notifiés immédiatement après le déballage, au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toutes réparations effectuées après la période sous garantie sont payantes.

## Service après-vente

### FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

IAN 96249

### CH Service Suisse

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 96249

**Heures de service de notre hotline :** du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

## Recettes

### Crème de légumes

2 à 4 personnes

FR  
CH

#### 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) Peler les oignons et les couper en dés fins. Laver les carottes, les peeler 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 ⑤. 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'Hokkaido 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) Peler l'oignon et le couper en dés, ainsi que 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'Hokkaido, 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 épicee, 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

FR  
CH

### 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, racler 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 ❸ pendant 45 à 60 secondes. S'il devait encore y avoir de plus gros morceaux, laisser reposer le tout pendant 1 minute, 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

- 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. 1:30 minute), afin que l'huile se combine aux autres ingrédients.
- 3) Saler et poivrer selon les préférences.

## Indice

<b>Introduzione .....</b>	<b>38</b>
Diritto d'autore .....	38
<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>Come mantenere l'apparecchio .....</b>	<b>45</b>
<b>Uso .....</b>	<b>46</b>
<b>Pulizia .....</b>	<b>48</b>
<b>Smaltimento dell'apparecchio .....</b>	<b>49</b>
<b>Indicazioni sulla dichiarazione di conformità CE .....</b>	<b>49</b>
<b>Importatore.....</b>	<b>49</b>
<b>Garanzia .....</b>	<b>50</b>
<b>Assistenza .....</b>	<b>50</b>
<b>Ricette .....</b>	<b>51</b>
Minestra cremosa di verdure .....	51
Minestra di zucca .....	52
Composta di frutta .....	53
Crema al cioccolato .....	54
Maionese .....	54

IT  
CH

## 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. Utilizzil prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni anche tutta la documentazione relativa.

## Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

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

## Uso conforme

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

### AVVISO

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

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

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

### **AVVERTENZA**

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

## Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

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

IT  
CH

- 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 di 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 inutilizzato in conformità alle norme vigenti localmente.

### 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):

- ① Regolatore di velocità
- ② Interruttore (velocità normale)
- ③ Interruttore turbo (velocità superiore)
- ④ Corpo motore
- ⑤ Mixer a immersione

Figura B (tritatutto):

- ⑥ Coperchio-ciottola
- ⑦ Coltello
- ⑧ Ciottola (con coperchio/basse di appoggio combinati)

Figura C (frusta):

- ⑨ Supporto per frusta
- ⑩ Frusta

Figura D (accessori):

- ⑪ Misurino (con coperchio combinato/base)

## Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~, 50 Hz
Tensione nominale	600 W
Classe di protezione	II <input type="checkbox"/>
Capacità: Misurino	700 ml
Capacità massima per i liquidi	300 ml

Consigliamo i seguenti tempi di funzionamento:

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

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

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

Se si superano questi tempi di funzionamento, l'apparecchio può surriscaldarsi e danneggiarsi!

## Indicazioni di sicurezza

### **⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA**

- ▶ Collegare l'apparecchio a una presa installata a norma con tensione di rete di 220 - 240 V ~ / 50 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.

IT  
CH

**⚠ 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!
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni di età solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i risultanti pericoli.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite dai bambini di età inferiore agli 8 anni e non sorvegliati.
- ▶ Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni dall'apparecchio e dal relativo cavo.

## 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 ad asta 5 si possono preparare salsine, salse, minestre o pappe per bambini. 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 tritattutto, composto da coltello 7, ciotola 8 e coperchio-ciotola 6, si possono sminuzzare anche alimenti più duri. Consigliamo di far funzionare il tritattutto per max. 1 minuto per volta e quindi lasciarlo raffreddare.

### ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

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

IT  
CH

## Montaggio

### **⚠ ATTENZIONE! 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

### **⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!**

- Il coltello è estremamente tagliente! Prestare quindi sempre molta attenzione.
- Inserire il mixer a immersione ③ 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 ① non punterà verso il simbolo .

## Montaggio della frusta

- Inserire la frusta ⑩ nel supporto per frusta ⑨.
- Collocare la frusta ⑩ così composto sul corpo motore ④ in modo che la freccia indichi il simbolo . Ruotare il corpo motore ④ in modo che la freccia indichi il simbolo .

## Montare il tritatutto

### **⚠ ATTENZIONE! 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**

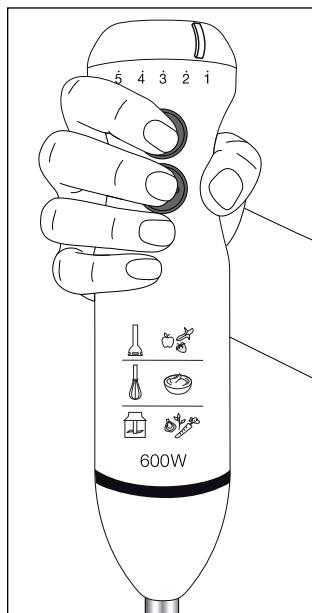
- Riempire la ciotola ⑧ sempre fino alla marcatura MAX. In caso contrario, l'apparecchio non funzionerà bene.
- Posizionare la coperchio-ciotola ⑥ sulla ciotola ⑧ e avvitare saldamente. In tal caso, i perni al margine della ciotola ⑧ devono essere portati nella scanalatura sulla coperchio-ciotola ⑥. 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 ⑤. Ruotare il corpo motore ④ fino a quando la freccia non punterà verso il simbolo ⑥.

**AVVERTENZA**

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

**Come mantenere l'apparecchio**

Per utilizzare l'apparecchio, procedere come segue:



## Uso

### **⚠ ATENZIONE! PERICOLO DI LESIONI!**

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

### **AVVERTENZA**

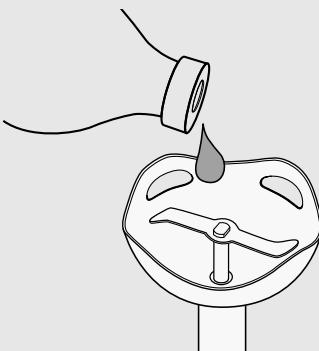
- Se si desidera montare la panna con la frusta 10, durante il procedimento tenere il contenitore in posizione obliqua. In tal modo la panna si monterà più rapidamente. Fare attenzione a non far schizzare la panna fuori dal contenitore durante il procedimento. Per montare la panna, spingere il regolatore di velocità 1 su "5".

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 "5" per aumentare la velocità. Spingere il regolatore di velocità 1 in direzione "1" per diminuire la velocità.
- 3) Tenere premuto l'interruttore Turbo 3 per elaborare gli alimenti a velocità superiore. Premendo l'interruttore Turbo 3 si ha immediatamente a disposizione la massima velocità di lavorazione.
- 4) Dopo aver terminato la lavorazione dei cibi, rilasciare semplicemente il tasto che si era premuto.

### **AVVERTENZA**

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



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

IT  
CH

<b>Ingredienti</b>		<b>Quantità max.</b>	<b>Tempo di lavorazione</b>	<b>Velocità</b>
Cipolle		200 g	ca. 20 sec.	Livello 1 - 3
Prezzemolo		30 g	ca. 20 sec.	turbo
Aglio		20 spicchi	ca. 20 sec.	Livello 1 - 5
Carotine		200 g	ca. 15 sec.	Livello 1 - 5
Nocciole/ Mandorle		200 g	ca. 30 sec.	turbo
Noci		200 g	ca. 25 sec.	Livello 3 - 4
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.

### AVVISO - PERICOLO DI LESIONI!

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

### ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non lavare le parti del set di mixer ad asta in lavastoviglie perché potrebbero danneggiarsi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi, chimici o abrasivi! Essi possono attaccare la superficie in modo irreparabile!

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

## Smaltimento dell'apparecchio



**Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.**

**Questo prodotto è conforme alla Direttiva Europea 2012/19/EU.**

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

IT  
CH

## Indicazioni sulla dichiarazione di conformità CE

Questo apparecchio è conforme ai requisiti generali e alle altre norme rilevanti della Direttiva europea sulla compatibilità elettromagnetica 2004/108/EC, la direttiva ErP 2009/125/EC, nonché la Direttiva basse tensioni 2006/95/EC.



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

## Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Garanzia

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

### AVVERTENZA

- La garanzia vale solo per i difetti relativi ai materiali o difetti di fabbricazione, ma non per i danni derivanti dal trasporto, danni alle parti soggette a usura o fragili, come ad es. interruttori.

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.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo il disimballaggio, e comunque entro due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni eseguite dopo la scadenza della garanzia sono a pagamento.

## Assistenza

### (IT) Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 96249

### (CH) Assistenza Svizzera

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 96249

**Raggiungibilità della hotline:** dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 20.00 (CET)

## Ricette

### Minestra cremosa di verdure

2 - 4 persone

#### Ingredienti

- 2 - 3 cucchiai 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

IT  
CH

#### Preparazione

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

## Minestra di zucca

4 persone

### Ingredienti

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

### Preparazione

- 1) Sbucciare e tagliare a dadini cipolla e aglio. Sbucciare lo zenzero e affettarlo finemente a dadini. Fare soffriggere prima la cipolla e l'aglio in olio bollente. Dopo 2 minuti aggiungere anche l'aglio e continuare a soffriggere.
- 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

IT  
CH

### 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 1 minuto 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

- 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 1:30 minuti), in modo che l'olio possa legarsi agli altri ingredienti.
- 3) Insaporire infine con sale e pepe, in base ai propri gusti.

## Inhoud

<b>Inleiding.....</b>	<b>56</b>
Auteursrecht.....	56
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming.....</b>	<b>56</b>
<b>Inhoud van het pakket.....</b>	<b>57</b>
De verpakking afvoeren.....	57
<b>Beschrijving van het apparaat / accessoires.....</b>	<b>58</b>
<b>Technische gegevens .....</b>	<b>58</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften.....</b>	<b>59</b>
<b>Gebruik .....</b>	<b>61</b>
<b>In elkaar zetten.....</b>	<b>62</b>
De staafmixer in elkaar zetten .....	62
De garde in elkaar zetten .....	62
De fijnsnijder in elkaar zetten.....	62
<b>Apparaat vasthouden .....</b>	<b>63</b>
<b>Bediening.....</b>	<b>64</b>
<b>Reinigen.....</b>	<b>66</b>
<b>Apparaat afdanken .....</b>	<b>67</b>
<b>Opmerkingen over de EC-conformiteitsverklaring .....</b>	<b>67</b>
<b>Importeur .....</b>	<b>67</b>
<b>Garantie.....</b>	<b>68</b>
<b>Service .....</b>	<b>68</b>
<b>Recepten .....</b>	<b>69</b>
Gebonden groentesoep .....	69
Pompensoep .....	70
Zoet broodbeleg .....	71
Choco-crème .....	72
Mayonaise.....	72

NL

## Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De bedieningshandleiding maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak uzelf voorafgaand aan het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

NL

## Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, evenals de weergave van afbeeldingen, ook in veranderde toestand is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

De staafmixerset dient uitsluitend voor het verwerken van levensmiddelen in kleine hoeveelheden. Hij is uitsluitend bestemd voor gebruik in het privé-huishouden. De staafmixerset is niet bedoeld voor industrieel gebruik.



### WAARSCHUWING

#### Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

- Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming.
- De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen.

### OPMERKING

- Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik. Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming. De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen. Alle vormen van claims wegens schade door gebruik dat niet volgens de bestemming is, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van niet toegelaten reserveonderdelen zijn uitgesloten. Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

## Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Staafmixer
- Maatbeker met gecombineerde deksel/standvoet
- Garde
- Fijnsnijder (mes en kom met gecombineerde deksel/standvoet)
- Gebruiksaanwijzing

- 1) Haal alle delen van het apparaat en deze gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 3) Reinig alle delen van het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen“.

NL

### OPMERKING

- Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- In geval de levering niet compleet is of indien er sprake is van schade door gebrekige verpakking of door transport, neemt u contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk **Service**).

## De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en gekozen uit afvoertechnische aspecten en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop is een besparing op grondstoffen en reduceert het ontstaan van afval. Voer verpakkingsmaterialen die niet meer worden gebruikt af conform de plaatselijke geldende voorschriften.

### OPMERKING

- Indien mogelijk de originele verpakking bewaren gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

## Beschrijving van het apparaat / accessoires

NL  
Afbeelding A (staafmixer):

- ❶ Snelheidsregelaar
- ❷ Schakelaar (normale snelheid)
- ❸ Turboschakelaar (hoge snelheid)
- ❹ Motorblok
- ❺ Staafmixer

Afbeelding B (fijnsnijder):

- ❻ Kom-deksel
- ❼ Mes
- ❽ Kom (met gecombineerde deksel/standvoet)

Afbeelding C (garde):

- ❾ Houder van garde
- ❿ Garde

Afbeelding D (accessoires):

- ❻ Maatbeker (met gecombineerde deksel/standvoet)

## Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominaal vermogen	600 W
Beschermingsklasse	II <input type="checkbox"/>
Capaciteit: Maatbeker	700 ml
Max. vulhoeveelheid vloeistoffen	300 ml

Wij adviseren volgende bedrijfstijden:

Laat de staafmixer na 1 minuut gebruik ong. 2 minuten afkoelen.

Laat de fijnsnijder na 1 minuut gebruik ong. 2 minuten afkoelen.

Laat de garde na 2 minuten gebruik ong. 2 minuten afkoelen.

Bij overschrijding van deze bedrijfstijden kan het apparaat door oververhitting schade oplopen!

## Veiligheidsvoorschriften

### **⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK**

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
  - ▶ Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact.
  - ▶ Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht.
  - ▶ Mocht er toch een keer vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd deskundig personeel repareren.
  - ▶ Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
  - ▶ Knik of plet het snoer niet en leidt het snoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
  - ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
  - ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
  - ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
  - ▶ U mag de behuizing van het motorblok van de staafmixer niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
- Dompel het motorblok van de staafmixer in geen geval onder in vloeistof en zorg dat er geen vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

NL

**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ U dient het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt, die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Koppel het apparaat volledig los van het lichtnet,...
  - als u het apparaat onbeheerd laat,
  - als u het apparaat schoonmaakt,
  - als u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar haalt.
- ▶ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ Het mes is extreem scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het extreem scherpe mes.
- ▶ Maak het apparaat heel voorzichtig schoon. De messen zijn extreem scherp!
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

## Gebruik

### OPMERKING

- Met de maatbeker ⑪ kunt u vloeistoffen tot 700 ml afmeten. Vul de maatbeker eerst met maximaal 300 ml om te bewerken, anders kan er vloeistof uit de maatbeker ⑪ stromen.
- Als u vloeistoffen/levensmiddelen in de maatbeker ⑪ wilt bewaren, kunt u de standvoet van de maatbeker ⑪ afnemen en deze als deksel gebruiken. Let erop, dat ook de schenkuit op de maatbeker ⑪ is gesloten.
- Met de staafmixer ⑤ kunt u dipsauzen, sauzen, soepen of babyvoeding maken. Wij adviseren de staafmixer ⑤ max. 1 minuut aanneen te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.

### LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik de staafmixer ⑤ niet voor het verwerken van vaste levensmiddelen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat!
- Met de garde ⑩ kunt u mayonaise maken, slagroom of eiwit kloppen of dessert toebereiden. Wij adviseren de garde ⑩ max. 2 minuten aanneen te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.
- Met de fijnsnijder, bestaande uit mes ⑦, kom ⑧ en kom-deksel ⑥, kunt u ook hardere levensmiddelen fijnsnijden. Wij adviseren de fijnsnijder max. 1 minuut aanneen te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.

### LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik de fijnsnijder niet voor het verwerken van vloeistoffen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat!

NL

## In elkaar zetten

### **⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Steek de netstekker pas na de montage in de contactdoos.

### **OPMERKING**

- ▶ Voor de eerste ingebruikname alle delen van het apparaat reinigen zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen“.

## De staafmixer in elkaar zetten

### **⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Het mes is erg scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om

- Zet de staafmixer ⑤ op het motorblok ④, zodat de pijl naar het symbool  wijst. Draai de staafmixer ⑤, totdat de pijl op het motorblok ④ naar het symbool  wijst.

## De garde in elkaar zetten

- Zet de garde ⑩ in de garde-houder ⑨.
- Plaats de zo in elkaar gezette garde ⑩ op het motorblok ④, zodanig dat de pijl naar het symbool  wijst. Draai het motorblok ④ tot de pijl naar het symbool  wijst.

## De fijnsnijder in elkaar zetten

### **⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Het mes ⑦ is erg scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om

- Plaats het mes ⑦ voorzichtig op de houder in de kom ⑧. Draai het mes ⑦ daarbij een beetje, zodat het op de houder glijdt.

### **OPMERKING**

- ▶ Het mes ⑦ zit daarbij niet helemaal vast op de houder. Dat is normaal. Het mes ⑦ zit pas helemaal vast wanneer de kom-deksel ⑥ wordt geplaatst.

- Vul de kom ⑧ met de fijn te snijden levensmiddelen.

**OPMERKING**

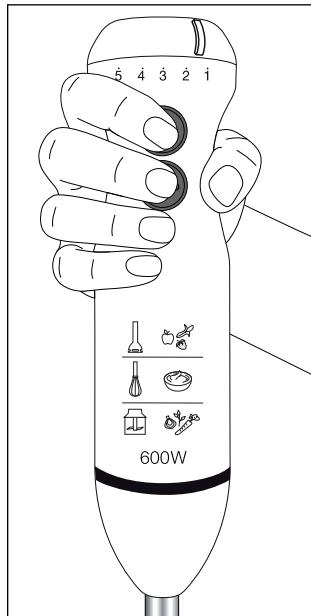
- Vul de kom ⑧ altijd maar tot aan de MAX-markering. Anders functioneert het apparaat niet optimaal.
- Zet het kom-deksel ⑥ op de kom ⑧ en draai het vast. Daarbij moeten de nokken aan de rand van de kom ⑧ in de rail op het kom-deksel ⑥ geleid worden. Controleer of het mes ⑦ goed in de kom-deksel ⑥ zit.
- Zet het motorblok ④ op het kom-deksel ⑥, zodat de pijl op het symbool  wijst. Draai het motorblok ④, totdat de pijl naar het symbool  wijst.

**OPMERKING**

- Als u levensmiddelen in de kom ⑧ wilt bewaren, kunt u de standvoet van de kom ⑧ afnemen en deze als deksel gebruiken. Haal daarvoor voorzichtig het kom-deksel ⑥ en motorblok ④ eraf, evenals in voorkomend geval het mes ⑦. Maak de standvoet van de kom ⑧ los en zet hem op de kom ⑧.

**Apparaat vasthouden**

Om het apparaat te gebruiken, moet u het als volgt vasthouden:



## Bediening

### **⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- De levensmiddelen mogen niet te heet zijn! Inhoud die eruit spuit kan brandwonden tot gevolg hebben.

### **OPMERKING**

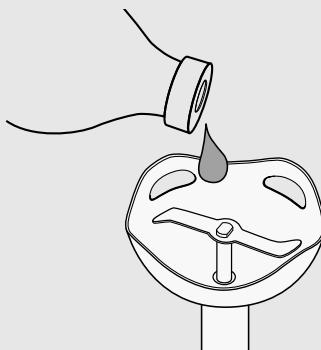
- Als u slagroom wilt kloppen met de garde ⑩ houdt het apparaat dan tijdens het kloppen schuin. Zo wordt de slagroom sneller stijf. Let erop, dat geen slagroom eruit spat tijdens het kloppen. Om slagroom te kloppen de snelheidsregelaar ① op „5“ schuiven.

Als u de staafmixerset als gewenst gemonteerd heeft:

- 1) Steek de netstekker in het stopcontact.
- 2) Houd de schakelaar ② ingedrukt, om de levensmiddelen op normale snelheid te verwerken. Schuif de snelheidsregelaar ① richting „5“, om de snelheid te verhogen. Schuif de snelheidsregelaar ① richting „1“, om de snelheid te verlagen.
- 3) Houd de turboschakelaar ③ ingedrukt om de levensmiddelen op hoge snelheid te verwerken. Door op de turboschakelaar ③ te drukken staat u meteen de maximale bewerkingssnelheid ter beschikking.
- 4) Wanneer u met de verwerking van de levensmiddelen klaar bent, laat u gewoon de ingedrukte schakelaar los.

### **OPMERKING**

- Mochten er tijdens het gebruik vreemde geluiden optreden, zoals piepen o.i.d., doe dan een beetje neutrale spijsolie op de aandrijf-as van de staafmixer:



Voorbeelden voor het hakken en fijnmaken van verschillende levensmiddelen met de fijnsnijder:

Ingre-diënten		max. hoeveel-heid	Verwerkings-tijd	Snelheid
Uien		200 g	ca. 20 sec.	Stand 1 - 3
Peterselie		30 g	ca. 20 sec.	Turbo
Knoflook		20 tenen	ca. 20 sec.	Stand 1 - 5
Peen		200 g	ca. 15 sec.	Stand 1 - 5
Hazelnoten/ amandelen		200 g	ca. 30 sec.	Turbo
Walnoten		200 g	ca. 25 sec.	Stand 3 - 4
Parmezaanse kaas		250 g	ca. 30 sec.	Turbo

NL

## Reinigen

### WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR STROOMSCHOKKEN!

- Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de staafmixerset schoonmaakt.
-  Het motorblok ④ mag bij het schoonmaken in geen geval worden ondergedompeld in water of onder stromend water worden gehouden.

### WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- In de omgang met het extreem scherpe mes ⑦ bestaat gevaar voor verwonding. Zet de fijnsnijder na gebruik en reinigen weer in elkaar, zodat u zich niet aan het blootliggende mes verwondt. Zorg dat kinderen niet bij het mes kunnen komen.

### LET OP - MATERIEËLE SCHADE!

- U mag de onderdelen van de staafmixerset niet in de vaatwasmachine reinigen, deze zouden daardoor kunnen beschadigen
- Gebruik geen agressieve, chemische of schurende schoonmaakmiddelen! Deze kunnen het oppervlak onherstelbaar aantasten!

- 1) Trek de stekker uit het stopcontact.
- 2) Maak het motorblok ④ en de gardehouder ⑨ schoon met een vochtige doek.  
Let erop, dat er geen water in de openingen van het motorblok ④ komt. Bij hardnekkige vervuilingen doet u een mild afwasmiddel op het doek. Veeg de resten van het afwasmiddel met een vochtige doek af.
- 3) Reinig de staafmixer ⑤, het kom-deksel ⑥, de kom ⑧, de garde ⑩, de maatbeker ⑪ en het mes ⑦ grondig in zeepsop en verwijder daarna de resten van afwasmiddel met helder water.
- 4) Droog alles met een droogdoek goed af en let erop dat het apparaat helemaal droog is alvorens het weer te gebruiken.

## Apparaat afdanken



**Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil.  
Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.**

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeente-reiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

## Opmerkingen over de EC-conformiteitsverklaring

Dit apparaat voldoet aan de naleving van de essentiële eisen en andere relevante bepalingen van de Europese richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2004/108/EC, de ErP-richtlijn 2009/125/EC en de Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC.

De volledige originele conformiteitsverklaring is te verkrijgen bij de importeur.



NL

## Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Garantie

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

### OPMERKING

- De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, niet echter voor transportschade, aan slijtage onderhevige onderdelen of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars.

Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Eventuele schaden en gebreken die reeds bij de koop aanwezig zijn moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na datum van aankoop.

Na afloop van de garantieperiode worden alle reparaties die optreden in rekening gebracht.

## Service

### NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

IAN 96249

**Bereikbaarheid hotline:** Maandag t/m vrijdag van 8:00 tot 20:00 uur (CET)

## Recepten

### Gebonden groentesoep

2 - 4 personen

#### Ingrediënten

- 2 - 3 EL olie
- 200 g uien
- 200 g aardappels (vooral geschikt zijn melig kokende soorten)
- 200 g wortelen
- 350 - 400 ml groentebouillon (vers of kant-en-klaar)
- zout, peper, nootmuskaat
- 5 g peterselie

NL

#### Bereiding

- 1) Uien schillen en in kleine blokjes snijden. Wortelen wassen, schillen en in plakjes snijden. Aardappels schillen, afspoelen en in blokjes van ca. 2 cm snijden.
- 2) Olie in een pan verhitten, uien daarin glazig fruiten. Wortelen en aardappelen toevoegen, mee aanfruiten. Zoveel bouillon erbij gieten, dat de groente goed bedekt is en alles in 10 - 15 minuten zacht laten koken. Naar behoeftetussendoor bouillon toevoegen, als de groente niet meer bedekt is.
- 3) Peterselie wassen, droog schudden en stelen verwijderen. Peterselie in grote stukken scheuren en in de soep doen. Alles met de staafmixer 5 ongeveer 1 minuut lang pureren. Op smaak brengen met zout, peper en geschaafde nootmuskaat.

## Pompensoep

4 personen

### Ingrediënten

- 1 middelgrote ui
- 2 knoflooktenen
- 10 - 20 g verse gember
- 3 EL koolzaadolie
- 400 g vruchtvlees van de pompoen (het beste geschikt is de Hokkaido pompoen, omdat de schil zacht wordt tijdens het koken en hij niet geschild moet worden)
- 250 - 300 ml kokosmelk
- 250 - 500 ml groentebouillon
- sap van een ½ sinaasappel
- een scheutje droge witte wijn
- 1 TL suiker
- zout, peper

### Bereiding

- 1) Uien schillen en in kleine blokjes snijden, knoflook precies zo. Gember schillen en in kleine blokjes snijden. Eerst uien en gember in hete olie aanfruiven. Na 2 minuten ook knoflook toevoegen en mee aanfruiven.
- 2) Pompoen met een groenteborstel onder warm water grondig schoonmaken, dan in blokjes van 2-3 cm snijden. (Als er andere pompoen wordt gebruikt dan Hokkaido pompoen, moet deze bovendien geschild worden). Blokjes pompoen bij uien en gember doen en mee aanfruiven. De halve hoeveelheid kokosmelk en zoveel groentebouillon toevoegen, dat de pompoen goed is bedekt. Met gesloten deksel ca. 20-25 minuten zacht koken. Alles met de staafmixer ❸ glad mengen. Daarbij zoveel kokosmelk toevoegen, totdat de soep de juiste, zacht-romige consistentie heeft.
- 3) De soep op smaak brengen met sinaasappelsap, witte wijn, suiker, zout en peper, zodat de soep naast de scherpe nuance ook een zoete en een harmonieuze zurig-zoutige nuance heeft.

## Zoet broodbeleg

### Ingrediënten

- 250 g aardbeien of andere vruchten (vers of diepvries)
- 1 pakje (ca. 125 g) geleisuiker zonder koken
- 1 scheutje citroensap
- 1 mespuntje merg van een vanillestokje

### Bereiding

- 1) Aardbeien wassen en schoonmaken, daarbij het groene steeltje verwijderen.  
Goed laten afdruipen in een zeef, zodat overtollig water kan weglopen en het beleg niet te vloeibaar wordt. Grottere aardbeien klein snijden.
- 2) 250 g aardbeien afwegen en in een geschikte mengbeker doen.
- 3) Een scheutje citroensap er overheen doen.
- 4) Desgewenst het merg van een vanillestokje uitschrapen en toevoegen.
- 5) De inhoud van een pakje geleisuiker zonder koken toevoegen en met de staafmixer ⑤ 45-60 seconden lang grondig mengen. Mochten er nog grotere stukken aanwezig zijn, het geheel 1 minuut laten rusten en dan opnieuw 60 seconden pureren.
- 6) Meteen consumeren of de marmelade in een glazen pot met schroefdeksel doen en afsluiten.

NL

## Choco-crème

Voor 4 personen

### Ingrediënten

- 350 g slagroom
- 200 g bittere chocolade (> 60% cacao-aandeel)
- ½ vanillestokje (merg)

### Bereiding

- 1) De slagroom aan de kook brengen, chocolade in brokjes breken in daarin langzaam laten smelten op lage temperatuur. Het merg van een half vanillestokje uitschrapen en in de massa roeren.
- 2) In de koelkast helemaal afkoelen en stevig laten worden.
- 3) Vóór het serveren met de garde 10 romig opkloppen.

Tip: daarbij smaken verse vruchten.

NL

## Mayonaise

- 200 ml neutrale plantaardige olie bijv. koolzaadolie
- 1 ei (eigeel en eiwit)
- 10 g milde azijn of citroensap
- zout en peper naar smaak

### Bereiding

- 1) Ei en citroensap in de mengbeker doen, de garde 10 loodrecht in de beker houden en op de turbo-knop 3 drukken.
- 2) De olie in een gelijkmatige dunne straal langzaam (binnen ca. 1:30 minuten) toevoegen, zodat de olie zich met de andere ingrediënten verbindt.
- 3) Vervolgens naar smaak kruiden met zout en peper.

## Index

<b>Introduction</b> .....	<b>74</b>
Copyright.....	74
<b>Intended use</b> .....	<b>74</b>
<b>Items supplied</b> .....	<b>75</b>
Disposal of the packaging.....	75
<b>Description of appliance / Accessories</b> .....	<b>76</b>
<b>Technical data</b> .....	<b>76</b>
<b>Safety instructions</b> .....	<b>77</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>79</b>
<b>Assembling</b> .....	<b>80</b>
To assemble the hand blender.....	80
Assembling the wire whisk.....	80
Assembling the liquidiser.....	80
<b>Holding the appliance</b> .....	<b>81</b>
<b>Operation</b> .....	<b>82</b>
<b>Cleaning</b> .....	<b>84</b>
<b>Disposal of the appliance</b> .....	<b>85</b>
<b>Notes on the EC Declaration of Conformity</b> .....	<b>85</b>
<b>Importer</b> .....	<b>85</b>
<b>Warranty</b> .....	<b>86</b>
<b>Service</b> .....	<b>86</b>
<b>Recipes</b> .....	<b>87</b>
Cream of Vegetable Soup.....	87
Pumpkin Soup .....	88
Sweet Fruit Spread.....	89
Chocolate Cream .....	90
Mayonnaise.....	90

GB

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

## Copyright

This documentation is copyright protected.

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

GB

## Intended use

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

### **WARNING**

#### **Danger from unintended use!**

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

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

### **NOTICE**

- Risks can be engendered if the appliance is used for unintended purposes and/or other types of use. Use the appliance exclusively for its intended purposes. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind resulting from damage caused by improper use, incompetent repairs, unauthorized modifications or the use of non-approved spare parts will not be acknowledged. The operator alone bears liability.

## Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Blender Set
  - Measuring beaker with combined lid/base
  - Whisk
  - Liquidiser (Blade and bowl with combined lid/base)
  - Operating instructions
- 1) Remove all parts of the appliance and these operating instructions from the box.
  - 2) Remove all packing material.
  - 3) Clean all parts of the appliance as described in the chapter "Cleaning".

### **NOTICE**

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

GB

## Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces generated waste. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.

### **NOTICE**

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

## Description of appliance / Accessories

Illustration A (hand blender):

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

Illustration B (liquidiser):

- ⑥ Bowl lid
- ⑦ Blade
- ⑧ Bowl (with combined lid/base)

Illustration C (whisk):

- ⑨ Whisk holder
- ⑩ Whisk

Illustration D (accessories):

- ⑪ Measuring beaker (with combined lid/base)

## Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominal Power Rating	600 W
Protection Class	II <input type="checkbox"/>
Capacity:	
Measuring beaker	700 ml
Max. fill volume for fluids	300 ml

We recommend the following operating times:

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

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

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

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

## Safety instructions

### ⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

GB

**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ Disconnect the appliance from the mains power supply
  - when the appliance is unsupervised,
  - when you are cleaning the appliance,
  - when you are assembling or dismantling it.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ The blade is extremely sharp! Handle it with great care.
- ▶ Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries.
- ▶ Clean the appliance very carefully. The blades are extremely sharp!
- ▶ This appliance may be used by children aged 8 years or over if they are supervised or have been instructed how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- ▶ Cleaning and user maintenance tasks must not be carried out by children unless they are aged 8 years or more and are supervised.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.

## Utilisation

**NOTICE**

- With the measuring beaker ⑪ you can measure volumes of fluids up to 700 ml. For food processing, fill it to a maximum of 300 ml, otherwise fluids could overflow from the measuring beaker ⑪.
- Should you wish to keep liquids/foods in the measuring beaker ⑪, you can remove the base of the measuring beaker ⑪ and use it as a lid. Ensure that the spout of the measuring beaker ⑪ is also closed.
- With this hand blender ⑤ you can prepare dips, sauces, soups or baby food. We recommend using the hand blender ⑤ for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

**WARNING - PROPERTY DAMAGE!**

- Do not use this hand blender ⑤ for the preparation of solid foods. This would lead to irreparable damage to the appliance!
- With the whisk ⑩ you can whip cream, beat egg whites and mix pastry, desserts or mayonnaise. We recommend using the whisk ⑩ for a maximum of 2 minutes at a time and then letting it cool down.
- With the liquidiser, comprising of the blade ⑦, bowl ③ and bowl lid ⑥, you can also liquidise solid foods. We recommend using the liquidiser for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

GB

**WARNING - PROPERTY DAMAGE!**

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

## Assembling

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

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

### **NOTICE**

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

## To assemble the hand blender

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

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

## Assembling the wire whisk

- Insert the whisk ⑩ into the whisk holder ⑨.
- Place the so assembled whisk ⑩ onto the motor block ④ so that the arrow points to the symbol . Turn the motor block ④ until the arrow points at the symbol .

## Assembling the liquidiser

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

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

### **NOTICE**

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

**NOTICE**

- NEVER fill the bowl ⑧ BEYOND the MAX marking. Otherwise, the appliance does not function optimally.
- Place the bowl lid ⑥ onto the bowl ⑧ and turn it until tight. Thereby, the lugs on the edge of the bowl ⑧ must be guided into the rail on the bowl lid ⑥. Please ensure that the blade ⑦ is correctly engaged in the bowl lid ⑥.
- Place the motor unit ④ on the bowl lid ⑥ so that the arrow points to the symbol ⑨. Turn the motor unit ④ until the arrow points to the symbol ⑩.

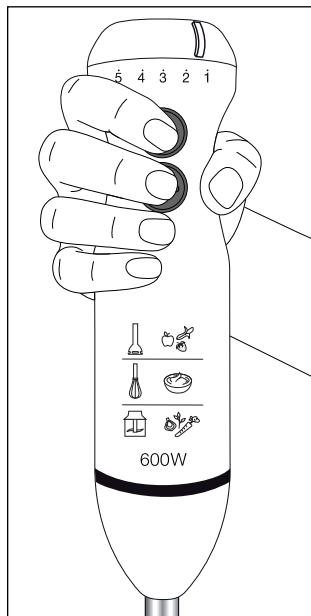
**NOTICE**

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

GB

## Holding the appliance

To operate the appliance, hold it as follows:



## Operation

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

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

### **NOTICE**

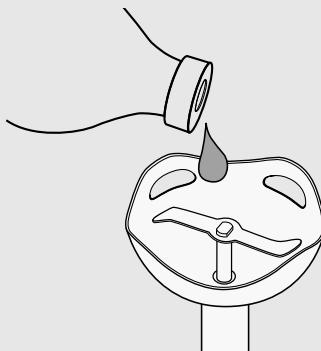
- When you beat cream with the whisk ⑩ hold the container at a slant during the beating. In this way the cream will be thicker quicker. Ensure that cream cannot be sprayed out of the container while it is being beaten. When whipping cream, slide the speed regulator ① to position "5".

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

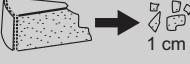
- 1) Insert the plug into a mains power socket.
- 2) Press and hold the switch ② to process foodstuffs at the standard speed. Slide the speed regulator ① in the direction of "5" to increase the speed. Slide the speed regulator ① in the direction of "1" to reduce the speed.
- 3) Press and hold the turbo-switch ③ to process foodstuffs at a higher speed. By pressing the turbo-switch ③ the maximum processing speed is available immediately.
- 4) When you have completed the processing of the foodstuffs, simply release the switch.

### **NOTICE**

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



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

Ingredients		max. amount	Processing time	SPEED
				
Onions		200 g	approx. 20 Sec.	Level 1 - 3
Parsley		30 g	approx. 20 Sec.	Turbo
Garlic		20 cloves	approx. 20 Sec.	Level 1 - 5
Baby-carrots		200 g	approx. 15 Sec.	Level 1 - 5
Hazelnuts/ Almonds		200 g	approx. 30 Sec.	Turbo
Walnuts		200 g	approx. 25 Sec.	Level 3 - 4
Parmesan		250 g	approx. 30 Sec.	Turbo

GB

## Cleaning

### **⚠ WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- Before you start to clean the hand blender, ALWAYS unplug the appliance from the mains power socket.
-  Under no circumstances may the motor unit ④ be cleaned by immersing it in water or holding it under running water.

### **⚠ WARNING - RISK OF PHYSICAL INJURY!**

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

### **WARNING - PROPERTY DAMAGE!**

- DO NOT clean the accessories of your hand blender in the dishwasher as it may cause damage to them.
- Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the upper surfaces!

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

## Disposal of the appliance



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

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

## Notes on the EC Declaration of Conformity

In regard to compliance with fundamental requirements and other relevant provisions, this appliance fulfills the relevant regulations of the Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the ErP Directive 2009/125/EC and the Low Voltage Directive 2006/95/EC

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



GB

## Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Warranty

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

### NOTICE

- The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for transport damages, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. switches.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use. In the event of misuse and improper handling, use of force and modifications not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

## Service

 **Service Great Britain**

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@idl.co.uk

IAN 96249

**Hotline availability:** Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

## 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

GB

#### Preparation

- 1) Peel and finely chop the onions. Wash, peel and cut the carrots into slices.  
Peel and rinse the potatoes, then cut them into approx. 2 cm cubes.
- 2) Heat the oil in a pan, sauté the onions 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 ❸ 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

GB

### Preparation

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

## **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 ⑤ for 45-60 seconds. If there are still large pieces in it, allow it to stand for 1 minute 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.

GB

## Chocolate Cream

For 4 people

### Ingredients

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

### Preparation

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

Tip: This tastes good with fresh fruit.

GB

## Mayonnaise

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

### Preparation

- 1) Place the egg and lemon juice in the mixing jug, hold the whisk ⑩ perpendicular to the jug and press and hold the turbo switch ③.
- 2) Slowly add the cooking oil in a thin uniform stream (within 1:30 minutes), so that the oil combines with the other ingredients.
- 3) Finally, season to taste with salt and pepper.

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

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

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni · Stand van de informatie

Last Information Update:10/2013 · Ident.-No.: SSMS600C3-102013-1

IAN 96249

1