



STABMIXER-SET SSMS 600 E3

DE AT CH

STABMIXER-SET

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR CH

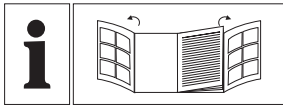
MIXEUR PLONGEANT

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

IT CH

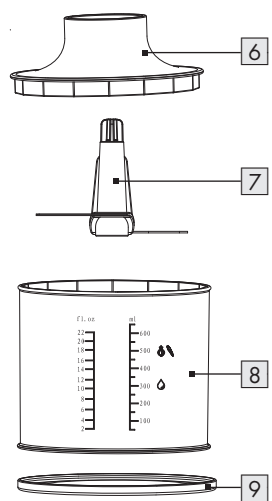
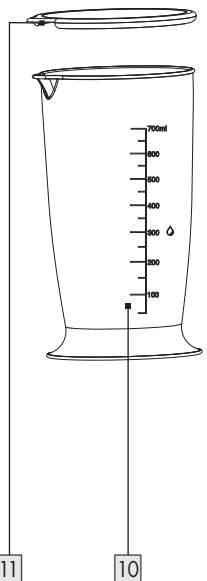
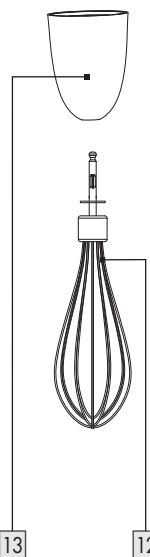
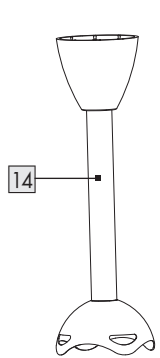
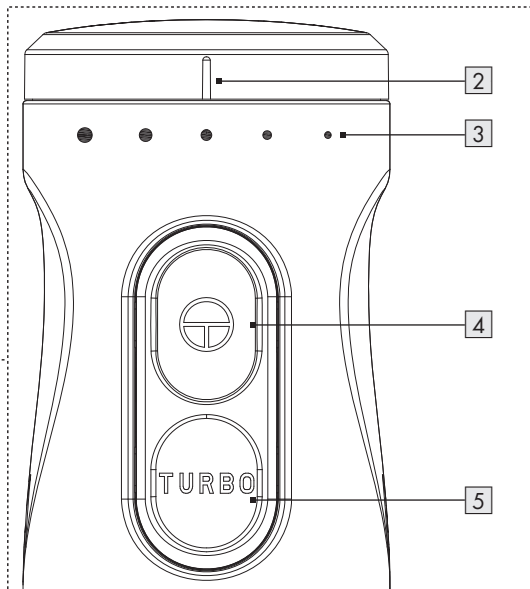
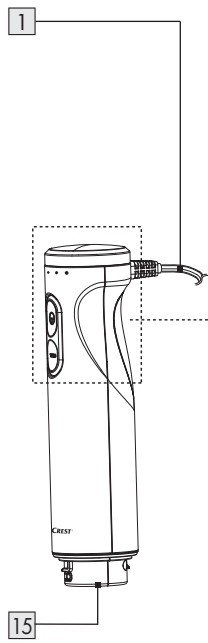
FRULLATORE A IMMERSIONE

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

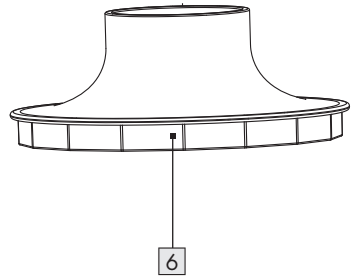
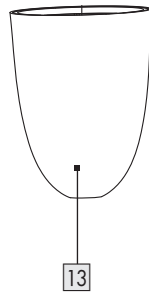
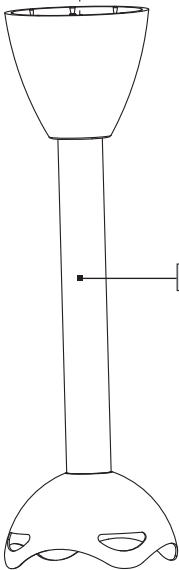
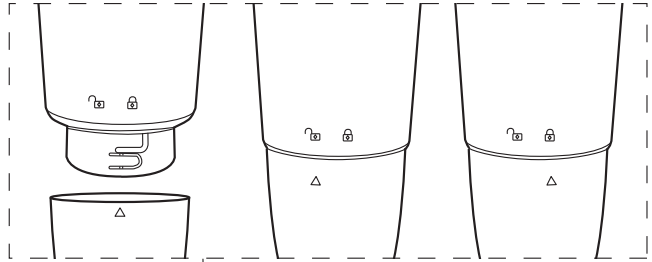
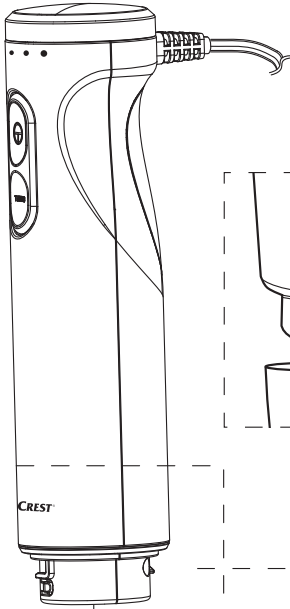


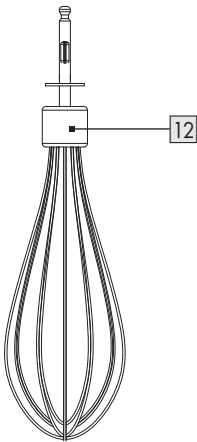
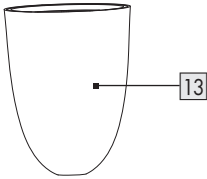
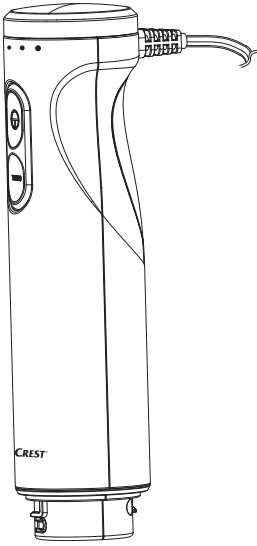
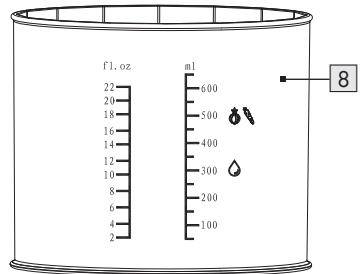
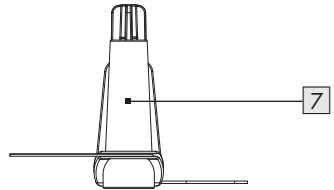
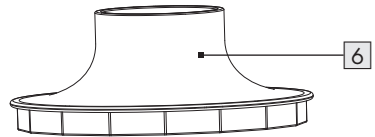
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
FR/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	19
IT/CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	33

A



B






















C**D**

Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 6
Einleitung	Seite 7
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite 7
Lieferumfang	Seite 7
Teilebeschreibung	Seite 7
Technische Daten	Seite 8
Sicherheitshinweise	Seite 8
Vor der ersten Verwendung	Seite 11
Bedienung	Seite 11
Zubehör aufsetzen	Seite 11
Produkt ein-/ausschalten	Seite 11
Handmixer	Seite 12
Schneebesen	Seite 12
Zerkleinerer	Seite 12
Lebensmittel entnehmen	Seite 13
Rezepte	Seite 14
Gemüsesuppe	Seite 14
Bananen-Apfel-Smoothie	Seite 14
Rinderpastete	Seite 14
Süßer Fruchtaufstrich	Seite 15
Mandel-Walnuss-Creme	Seite 15
Mayonnaise	Seite 15
Reinigung und Pflege	Seite 16
Pflege	Seite 16
Lagerung	Seite 16
Entsorgung	Seite 17
Garantie	Seite 18
Abwicklung im Garantiefall	Seite 18
Service	Seite 18

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In dieser Bedienungsanleitung und auf der Verpackung werden die folgenden Warnhinweise verwendet:

	<p>GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.</p>		<p>Wechselstrom/-spannung</p>
			<p>Watt</p>
	<p>WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.</p>		<p>HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.</p>
			<p>Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.</p>
	<p>VORSICHT! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.</p>		<p>Lebensmittelsicher: Dieses Produkt hat keinen nachteiligen Einfluss auf Geschmack und Geruch von Lebensmitteln.</p>
	<p>Füllmarkierung (Flüssigkeiten)</p>		<p>Symbol für ein Produkt der Schutzklasse II</p>
	<p>Füllmarkierung (Gemüse)</p>		<p>Spülmaschinenfeste Teile:</p> <ul style="list-style-type: none">  7 Klingen  8 Schüssel  9  11 Deckel  10 Messbecher  12 Schneebesen
	<p>Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.</p>		

STABMIXER-SET

● **Einleitung**

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

● **Bestimmungsgemäße Verwendung**

Dieses Produkt ist zum Zerkleinern von Lebensmitteln, zum Pürieren und Mixen von Suppen und zum Schlagen von Eiweiß, Schlagsahne usw. geeignet.

Das Produkt ist nur zur Zubereitung von Lebensmitteln vorgesehen.

Das Produkt darf nur im Haushalt verwendet werden. Es ist nicht zur gewerblichen Nutzung vorgesehen.

Jede andere, nicht in dieser Anleitung erwähnte Verwendung, kann zu Schäden am Produkt oder schweren Verletzungen führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● **Lieferumfang**

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produktes, ob die Lieferung vollständig ist und alle Teile in ordnungsgemäßem Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung das gesamte Verpackungsmaterial.


Kontaktieren Sie den Kundenservice, falls Teile fehlen oder beschädigt sein sollten.

- Antriebseinheit
- Handmixer
- Schneebesen-Halterung
- Schneebesen
- Messbecher
- Deckel (Messbecher)
- Schüssel-Deckel
- Klängen
- Schüssel
- Deckel (Schüssel)
- Bedienungsanleitung

● **Teilebeschreibung**

(Abb. A)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Illustrationen auf und machen Sie sich mit allen Funktionen des Produktes vertraut.

- 1 Anschlussleitung (mit Netzstecker)
- 2 Geschwindigkeitsregler
- 3 Geschwindigkeitskala
- 4  Taste
- 5 **TURBO**-Taste
- 6 Schüssel-Deckel
- 7 Klängen
- 8 Schüssel
- 9 Deckel (Schüssel)
- 10 Messbecher
- 11 Deckel (Messbecher)
- 12 Schneebesen
- 13 Schneebesen-Halterung
- 14 Handmixer
- 15 Antriebseinheit

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50/60 Hz
Schutzklasse:	II
Leistungsaufnahme:	600 W
Temperaturbeständigkeit (Messbecher/Schüssel):	Max. 85 °C
Abmessen:	
– Kapazität des Messbechers:	700 ml
– Kapazität der Schüssel:	600 ml
Zerkleinern: Max. Füllmenge von Flüssigkeiten im Messbecher/in der Schüssel	300 ml



Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Personen mit Einschränkungen



⚠️ WARNUNG! LEBENS-GEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar. Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder immer vom Produkt und vom Verpackungsmaterial fern.

- Dieses Produkt darf nicht von Kindern verwendet werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- 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.

- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

⚠️ WARNUNG! Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Anleitung entsprechend.

- ⚠️ Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

Elektrische Sicherheit

⚠️ GEFAHR! Stromschlaggefahr! Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

⚠️ WARNUNG! Stromschlaggefahr! Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produktes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

⚠️ WARNUNG! Stromschlaggefahr! Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

⚠️ WARNUNG! Stromschlaggefahr! Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von Waschbecken oder in feuchten Bereichen.

- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Um Beschädigungen an der Anschlussleitung zu vermeiden,quetschen oder biegen Sie sie nicht und führen Sie sie nicht über scharfe Kanten. Halten Sie sie auch von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

- Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Dienstleister oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Ziehen Sie am Netzstecker und nicht an der Anschlussleitung, um das Produkt von der Stromversorgung zu trennen.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Produkt. Verbinden Sie das Produkt mit einer gut erreichbaren Steckdose, um es im Notfall schnell von der Netzversorgung trennen zu können.
- Bedienen Sie das Produkt nicht mit nassen Händen. Berühren Sie das Produkt nicht mit nassen Händen.

BEDIENUNG

- ⚠ **WARNUNG:** Mögliche Verletzungen durch Fehlgebrauch. Es muss mit den scharfen Schneidmessern, sowie beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen, vorsichtig umgegangen werden.

⚠ **GEFAHR! Verbrühungsgefahr!** Verwenden Sie die Behälter nicht für kochende Flüssigkeiten oder heißes Fett.

- Wenn Sie Rauch oder ungewöhnliche Geräusche bemerken, trennen Sie das Produkt sofort von der Stromversorgung. Lassen Sie das Produkt von einem Fachmann überprüfen, bevor Sie es erneut benutzen.
- Bedienen Sie das Produkt immer auf einem ebenen, stabilen, sauberen Untergrund.
- Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist, sowie vor der Montage, Demontage oder Reinigung.

⚠ **WARNUNG!** Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

- Es sind keine Maßnahmen seitens der Anwender erforderlich, um das Produkt auf 50 oder 60 Hz einzustellen. Das Produkt stellt sich automatisch auf 50 bzw. auf 60 Hz ein.

Reinigung und Aufbewahrung

- Setzen Sie die Antriebseinheit [15] und die Schneebesen-Halterung [13] keinem Tropf- oder Spritzwasser aus.
- Anweisungen zur Reinigung des Produkts finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

● Vor der ersten Verwendung

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie das Produkt (siehe „Reinigung und Pflege“).

● Bedienung

● Zubehör aufsetzen

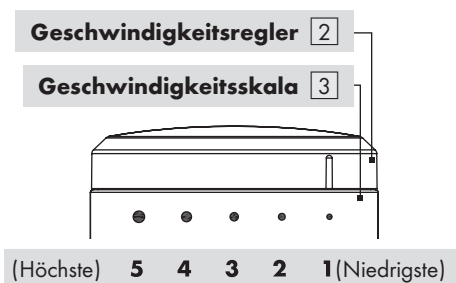
(Abb. B)

- Stecken Sie das gewünschte Zubehörteil [6] [13] oder [14] auf die Antriebseinheit [15]. am Zubehörteil muss an der Markierung der Antriebseinheit anliegen.
- Drehen Sie am Zubehörteil, bis an der Markierung ausgerichtet ist.
- Nehmen Sie alle Zubehörteile in umgekehrter Reihenfolge wieder ab.

● Produkt ein-/ausschalten

WARNUNG: Das Produkt verfügt über einen anfänglichen Rotationsimpuls. Halten Sie das Produkt während des Betriebs fest.

- Der Geschwindigkeitsregler [2] kann stufenlos gedreht werden, um die Geschwindigkeit einzustellen. Drehen Sie den Balken am Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Einstellung:



- Schließen Sie den Netzstecker [1] an einer geeigneten Steckdose an.

Taste gedrückt halten Einstellung

[4]	Geschwindigkeit gemäß Einstellung am Geschwindigkeitsregler [2]
TURBO [5]	Höchste Geschwindigkeit

- Produkt ausschalten: Lassen Sie die gedrückte Taste [4] oder [5] los.

HINWEISE:

- Lassen Sie das Produkt zwischen den Verwendungszyklen mindestens 2 Minuten abkühlen (siehe **Max. Zeit** in der nachfolgenden Tabelle).
- Nach 5 kontinuierlichen Bedienungszyklen: Lassen Sie das Produkt auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Die Geschwindigkeit kann auch während des Betriebs geändert werden.

● Handmixer

(Abb. B)

ⓘ HINWEISE:

- Mit diesem Handmixer **14** können Sie Dips, Soßen, Suppen oder Babynahrung zubereiten. Wir empfehlen, den Handmixer maximal 1 Minute lang zu verwenden und das Produkt danach abkühlen zu lassen.
- Mit dem Messbecher **10** können Sie Flüssigkeiten bis 700 ml abmessen. Für die Essenszubereitung füllen Sie maximal 300 ml ein, ansonsten könnte der Inhalt aus dem Messbecher überlaufen.
- Stecken Sie den Handmixer **14** auf die Antriebseinheit **15**.
- Setzen Sie den Deckel **11** als Antirutsch-Beschichtung auf die Unterseite des Messbechers **10**.
- Füllen Sie die Lebensmittel in den Messbecher **10**.
- Schließen Sie den Netzstecker **1** an einer geeigneten Steckdose an.
- Essen pürieren und mixen: Halten Sie **⊕ 4** gedrückt. Verwenden Sie bei Bedarf die **TURBO**-Einstellung **5**.
- Nach Gebrauch: Warten Sie, bis der Handmixer **14** vollständig zum Stillstand gekommen ist. Ziehen Sie den Netzstecker **1** aus der Steckdose.
- Falls Sie das Essen im Messbecher **10** aufbewahren wollen: Verschließen Sie den Messbecher mit dem Deckel **11**.

● Schneebesen

(Abb. C)

ⓘ HINWEISE:

- Das Volumen einiger Zutaten kann sich während der Verarbeitung erhöhen. Wir empfehlen, nur kleinere Mengen an Zutaten zur selben Zeit zu verarbeiten, um ein Überlaufen des Inhalts zu vermeiden.

- Wir empfehlen, das Schneebesen-Set (**12** **13**) maximal 3 Minuten lang zu verwenden und das Produkt danach abkühlen zu lassen.
- Stecken Sie die Schneebesen-Halterung **13** auf die Antriebseinheit **15**.
- Schieben Sie den Schneebesen **12** in die Schneebesen-Halterung **13**.
- Setzen Sie den Deckel **11** als Antirutsch-Beschichtung auf die Unterseite des Messbechers **10**.
- Füllen Sie die Lebensmittel in den Messbecher **10**.
- Schließen Sie den Netzstecker **1** an einer geeigneten Steckdose an.
- Lebensmittel schlagen: Halten Sie **⊕ 4** gedrückt. Verwenden Sie bei Bedarf die **TURBO**-Einstellung **5**.
- Nach der Verwendung: Warten Sie, bis der Schneebesen **12** vollständig zum Stillstand gekommen ist. Ziehen Sie den Netzstecker **1** aus der Steckdose.
- Wenn Sie die Lebensmittel im Messbecher **10** aufbewahren möchten: Schließen Sie den Messbecher mit dem Deckel **11**.









● Zerkleinerer

(Abb. D)


ⓘ HINWEISE:

- Für bessere Ergebnisse: Wir empfehlen, die Schüssel **8** maximal bis zur Hälfte zu befüllen.
- Wir empfehlen, das Zerkleinerer-Set (**6** **7** **8**) maximal 1 Minute lang zu verwenden und das Produkt danach abkühlen zu lassen.

Beispiele zum Zerkleinern und Verflüssigen von verschiedenen Lebensmitteln mit dem Zerkleinerer-Set (6 7 8):

Lebensmittel		Max. Menge	Max. Zeit	Geschwindigkeit *1
Zwiebeln		200 g	30 s	1 bis 3
Petersilie		30 g	30 s	Turbo
Knoblauch		20 Zehen	30 s	1 bis 5
Karotten		*2 200 g	60 s	1 bis 5
Mandeln		200 g	60 s	Turbo
Walnüsse (ohne Schale)		200 g	60 s	3 bis 4
Parmesan		*3 250 g	60 s	Turbo

*1 s. Abschnitt "Bedienung" // *2 Stücke (2 cm³) // *3 Würfel (1 cm³)

- Stecken Sie den Schüssel-Deckel 6 auf die Antriebseinheit 15.
- Stecken Sie die Klinsen 7 auf die Mittelachse der Schüssel 8.
- Befestigen Sie den Deckel 9 als Antirutsch-Beschichtung an der Unterseite der Schüssel 8.
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel 8.
- Schließen Sie die Schüssel 8 mit dem Schüssel-Deckel 6.
- Verbinden Sie den Netzstecker 1 mit einer geeigneten Steckdose.
- Lebensmittel zerkleinern: Halten Sie  4 gedrückt. Verwenden Sie bei Bedarf die **TURBO**-Einstellung 5.
- Nach der Verwendung: Warten Sie, bis die Klinsen 7 vollständig zum Stillstand gekommen sind. Ziehen Sie den Netzstecker 1 aus der Steckdose.
- Nehmen Sie den Schüssel-Deckel 6 von der Schüssel 8 ab.
- Entfernen Sie die Klinsen 7 aus der Schüssel 8.
- Falls Sie die Lebensmittel in der Schüssel 8 aufbewahren möchten: Schließen Sie die Schüssel mit dem Deckel 9.

● Lebensmittel entnehmen

- Wir empfehlen, die Lebensmittel mit einem geeigneten Küchenutensil (z. B. Pfannenwender, Spatel) zu entnehmen.

● **Rezepte**

● **Gemüsesuppe**

1 bis 2 Personen

Zutaten:

- 90 g Karotten
- 90 g Kartoffeln
- 90 g Zwiebeln
- 180 g Wasser
- 2,5 g Petersilie
- Salz, Pfeffer (angemessene Menge)

Zubereitung:

- Zwiebel schälen und fein hacken. Karotten und Kartoffeln schälen und in ca. 2 bis 3 cm große Würfel schneiden. Die Petersilie abzupfen.
- Die Zutaten in ein Kochgefäß füllen. So viel Wasser hinzufügen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles für 10 bis 15 Minuten kochen, bis die Zutaten weich sind.
- Die Zutaten auf eine angemessene Temperatur abkühlen lassen. Alles in den Messbecher **10** gießen. Die Suppe mit dem Handmixer **14** etwa 1 Minute lang mit der Geschwindigkeitsstufe **TURBO** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

● **Bananen-Apfel-Smoothie**

1 Person

Zutaten:

- 1 Banane
- ½ Apfel
- 1 Löffel Honig
- 100 g Milch

Zubereitung:

- Apfel und Banane schälen. Banane in Scheiben schneiden. Apfel in ca. 2 bis 3 cm große Würfel schneiden.
- Alle Zutaten in den Messbecher **10** geben. Die Zutaten mit dem Handmixer **14** für etwa 30 Sekunden mit der Geschwindigkeitsstufe **TURBO** mixen.

● **Rinderpastete**

1 bis 2 Personen

Zutaten:

- 150 g Rindfleisch
- 5 g Lauch und Jungzwiebel
- Speiseöl, Salz, Pfeffer (angemessene Menge)

Zubereitung:

- Das Rindfleisch in ca. 2 bis 3 cm große Würfel schneiden.
- Die Zutaten in die Schüssel **8** füllen. Für etwa 30 Sekunden mit der Geschwindigkeitsstufe **TURBO** hacken.
- Öl in einer Pfanne erhitzen. Die zerkleinerte Rindfleischpastete einfüllen und für 10 bis 30 Sekunden sautieren. Abschließend Lauch und Jungzwiebel hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

● Süßer Fruchtaufstrich

2 bis 4 Personen

Zutaten:

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte (frisch oder gefroren)
- 1 Päckchen (ca. 125 g) Gelierzucker ohne Kochen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Prise vom Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

- Die Erdbeeren waschen und putzen. Dabei auch die grünen Stiele entfernen. In einem Sieb gut abtropfen lassen, damit Sie überschüssiges Wasser beseitigen und der Aufstrich nicht zu wässrig wird. Schneiden Sie größere Erdbeeren in kleine Stücke.
- 250 g Erdbeeren abwägen und in die Schüssel [8] geben.
- 1 Spritzer Zitronensaft hinzugeben.
- Falls gewünscht, das Mark einer Vanilleschote auskratzen und hinzufügen.
- Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen hinzugeben und mit dem Handmixer [14] 45 bis 60 Sekunden lang gründlich mixen. Falls noch große Stücke in der Schüssel [8] sein sollten, Mischung 1 Minute lang stehen lassen und dann noch einmal 1 Minute mixen.
- Genießen Sie den Fruchtaufstrich sofort oder füllen Sie ihn in ein Glas mit Schraubverschluss und verschließen Sie es fest.

● Mandel-Walnuss-Creme

2 bis 4 Personen

Zutaten:

- 40 g Mandeln
- 40 g Walnüsse
- Wasser, Granulatzucker (angemessene Menge)

Zubereitung:

- Mandeln und Walnüsse 30 Sekunden lang in der Schüssel [8] zerkleinern.
- Die Zutaten in ein Kochgefäß füllen und soviel Wasser hinzufügen, dass sie gut bedeckt sind. Alles zum Kochen bringen, mit Granulatzucker abschmecken und die Mischung unter Rühren kochen lassen, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist.

● Mayonnaise

2 bis 4 Personen

Zutaten:

- 250 g geschmacksneutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 15 g milder Essig oder Zitronensaft

Zubereitung:

- Das Ei und den Zitronensaft in den Messbecher [10] gießen. Den Schneebesen [12] senkrecht in den Messbecher halten und die **TURBO**-Taste gedrückt halten.
- Fügen Sie das Öl mit einer Geschwindigkeit von 100 g/min zu, damit sich das Öl mit den anderen Zutaten vermischt.

● **Reinigung und Pflege**

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr! Vor der Reinigung und Pflege: Ziehen Sie den Netzstecker **1** aus der Steckdose.

i HINWEIS: Um die Funktion und das Aussehen des Produkts zu erhalten, sollte es nach jeder Verwendung gründlich gereinigt werden.

Teil	Reinigung
■ Antriebseinheit 15	⚠ WARNUNG! Tauchen Sie diese Teile nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie diese Teile nicht unter fließendes Wasser. ■ Ziehen Sie den Netzstecker 1 vor der Reinigung aus der Steckdose. ■ Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt zu reinigen. ■ Mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen. Verwenden Sie bei Bedarf ein wenig Spülmittel.
■ Schneebesens-Halterung 13	
■ Schüssel-Deckel 6	■ Reinigen Sie diese Teile gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel.
■ Handmixer 14	
■ Klingen 7	■ Reinigen Sie diese Teile gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.
■ Schüssel 8	
■ Deckel (Schüssel) 9	
■ Messbecher 10	
■ Deckel (Messbecher) 11	
■ Schneebesens 12	

- Vor der weiteren Verwendung und Lagerung: Trocknen Sie alle Teile mit einem sauberen Tuch.
- Setzen Sie die Klingen **7** immer in die Schüssel **8**, wenn diese nicht in Verwendung sind.

● **Pflege**

- Vor jeder Verwendung: Überprüfen Sie das Produkt auf sichtbare Schäden.
- Abgesehen von der gelegentlichen Reinigung ist das Produkt wartungsfrei.

● **Lagerung**

- Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht in Verwendung ist.
- Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar, entsorgen Sie diese getrennt für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 384661_2107) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153



















E-Mail: owim@lidl.ch



Avertissements et symboles utilisés	Page 20
Introduction	Page 21
Utilisation conforme aux prescriptions	Page 21
Contenu de l'emballage	Page 21
Description des pièces	Page 21
Données techniques	Page 22
Consignes de sécurité	Page 22
Avant la première utilisation	Page 25
Fonctionnement	Page 25
Positionnement d'accessoires	Page 25
Allumer/éteindre le produit	Page 25
Pied presse-purée	Page 26
Fouet	Page 26
Hacher	Page 26
Enlever les aliments	Page 27
Recettes	Page 28
Soupe aux légumes	Page 28
Smoothie banane & pomme	Page 28
Pâté de bœuf	Page 28
Tartinade de fruits sucrée	Page 29
Crème amandes-noix	Page 29
Mayonnaise	Page 29
Nettoyage et entretien	Page 30
Entretien	Page 30
Rangement	Page 30
Mise au rebut	Page 31
Garantie	Page 32
Faire valoir sa garantie	Page 32
Service après-vente	Page 32

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi et sur l'emballage :

	<p>DANGER ! Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>		<p>Courant alternatif/tension alternative</p>
	<p>AVERTISSEMENT ! Ce symbole avec ce signal important de « Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>		<p>REMARQUE : Ce symbole avec ce signal important de « Remarque » propose plus d'informations utiles.</p>
	<p>PRUDENCE ! Ce symbole avec ce signal important de « Prudence » indique un danger avec un risque faible de blessures légères à importantes si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>		<p>Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.</p>
	<p>Repère de remplissage (liquides)</p>		<p>Convient aux denrées alimentaires : Ce produit n'a aucun effet négatif sur le goût et l'odeur des aliments.</p>
	<p>Repère de remplissage (légumes)</p>		<p>Symbole pour un produit de la classe de protection II</p>
	<p>Le marquage CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.</p>		<p>Pièces allant au lave-vaisselle :</p> <ul style="list-style-type: none">  Lames  Bol   Couvercle  Verre doseur  Fouet

MIXEUR PLONGEANT

● **Introduction**

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● **Utilisation conforme aux prescriptions**

Ce produit convient à hacher des aliments, à mélanger et à mixer des soupes et à monter des blancs d'œufs, fouetter de la crème chantilly, etc. Le produit est seulement prévu pour la préparation de denrées alimentaires.

Le produit est destiné uniquement à une utilisation domestique. Il n'est pas prévu pour une utilisation à des fins commerciales.

Toute autre utilisation non mentionnée dans ce mode d'emploi peut causer des dommages au produit ou blessures graves.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

● **Contenu de l'emballage**

Après l'ouverture du produit, vérifiez l'exhaustivité de la livraison et si toutes les pièces sont en parfait état. Enlevez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.


Contactez le service clientèle si des pièces manquent ou sont endommagées.

- Bloc moteur
- Pied presse-purée
- Porte-fouet
- Fouet
- Verre doseur
- Couvercle (verre doseur)
- Couvercle du bol
- Lames
- Bol
- Couvercle (bol)
- Mode d'emploi de l'appareil

● **Description des pièces**

(Fig. A)

Avant de lire, dépliez la page des illustrations et familiarisez-vous avec toutes les fonctionnalités du produit.

- 1 Cordon d'alimentation (avec fiche secteur)
- 2 Bouton de réglage de la vitesse
- 3 Échelle de vitesse
- 4 Touche 
- 5 Touche **TURBO**
- 6 Couvercle du bol
- 7 Lames
- 8 Bol
- 9 Couvercle (bol)
- 10 Verre doseur
- 11 Couvercle (verre doseur)
- 12 Fouet
- 13 Porte-fouet
- 14 Pied presse-purée
- 15 Bloc moteur

● Données techniques

Tension d'entrée :	220–240 V~, 50/60 Hz
Classe de protection :	II
Consommation d'énergie :	600 W
Résistance thermique (verre doseur/bol) :	85 °C maxi
Contenances :	
– Contenance du verre doseur :	700 ml
– Contenance du bol :	600 ml
Hachage : Contenance maxi de liquide dans le verre doseur/bol	300 ml



Consignes de sécurité

AVANT L'UTILISATION DU PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE FONCTIONNEMENT ! TRANSMETTEZ TOUS LES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé ! Toute responsabilité est déclinée pour des dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

Enfants et personnes atteintes d'un handicap



**⚠ AVERTISSEMENT !
DANGER MORTEL ET
RISQUE D'ACCIDENT
POUR BÉBÉS ET
ENFANTS !**

Prière de ne jamais laisser des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'asphyxie. Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant. Maintenez toujours le produit et les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

- Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de la portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et/ou des connaissances réduites, uniquement si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les risques encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.

Utilisation conforme aux prescriptions

⚠ AVERTISSEMENT ! Une utilisation non conforme peut provoquer des blessures. Utilisez ce produit uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi.

⚠ N'essayez pas de modifier le produit d'une quelconque manière.

Sécurité électrique

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution ! N'essayez jamais de réparer le produit par vous-même.

En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! Ne plongez jamais les composants électriques du produit dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! N'utilisez aucun produit endommagé.

Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre revendeur.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! N'utilisez pas le produit près d'éviers ou dans des zones humides.

■ Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.

■ Afin d'éviter tout endommagement du cordon d'alimentation, il est interdit de le coincer, de le plier ou de le faire passer sur des arêtes vives. Maintenez-le aussi à l'écart des surfaces chaudes et des flammes.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son prestataire de service ou soit par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- Afin de débrancher le produit de l'alimentation électrique, tirez sur la fiche de secteur mais surtout pas sur le cordon d'alimentation.
- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour du produit. Branchez le produit sur une prise de courant facilement accessible afin de pouvoir le couper de l'alimentation secteur le plus rapidement possible en cas d'urgence.
- Ne manipulez pas le produit avec les mains humides. Ne touchez pas produit avec les mains mouillées.

FONCTIONNEMENT

⚠ ATTENTION : Blessures possibles causées par une mauvaise utilisation. Il faut lors de la manipulation des lames extrêmement bien aiguisées, ainsi que lors du vidage et du nettoyage du bol agir avec beaucoup de précaution.

⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! N'utilisez pas les récipients pour des liquides bouillants ou de la graisse chaude.

- Si vous remarquez de la fumée ou des bruits inhabituels, débranchez immédiatement le produit de l'alimentation électrique. Faites vérifier le produit par un technicien spécialisé, avant de l'utiliser de nouveau.
- Utilisez toujours le produit sur une surface plane, stable et propre.
- Débranchez toujours le produit de la source d'alimentation lorsqu'il est laissé sans surveillance, ainsi qu'avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT ! Avant de changer d'accessoires ou de pièces auxiliaires qui bougent durant le fonctionnement, l'appareil doit être éteint et débranché de l'électricité.

- Aucune opération de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour régler le produit sur 50 ou 60 Hz. Le produit se règle automatiquement sur 50 ou 60 Hz.

Nettoyage et rangement

- N'exposez pas le bloc moteur [15] et le porte-fouet [13] à des gouttes d'eau ou des éclaboussures.
- Pour obtenir des instructions sur le nettoyage du produit, reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien ».

● Avant la première utilisation

- Enlevez tous les matériaux d'emballage.
- Nettoyez le produit (voir « Nettoyage et entretien »).

● Fonctionnement

● Positionnement d'accessoires

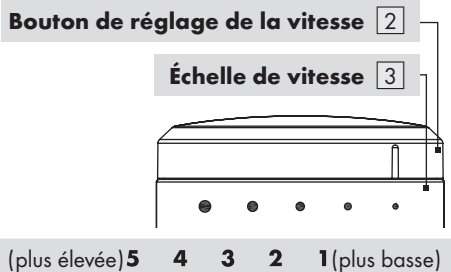
(Fig. B)

- Positionnez l'accessoire souhaité ([6] [13] ou [14]) sur le bloc moteur [15]. Le repère Δ sur l'accessoire doit être placé sur le symbole \curvearrowright du bloc moteur.
- Tournez l'accessoire, jusqu'à ce que le symbole Δ soit aligné avec \mathcal{R} .
- Retirez les pièces et accessoires dans l'ordre inverse.

● Allumer/éteindre le produit

⚠ ATTENTION : Le produit dispose d'une impulsion initiale à la rotation. Maintenez bien le produit durant son fonctionnement.

- Le bouton de réglage de la vitesse [2] peut être tourné sans palier afin d'ajuster la vitesse. Tournez le taquet du bouton de réglage de la vitesse sur le réglage souhaité :



- Branchez la fiche secteur [1] sur une prise de courant appropriée.

Maintenir la touche enfoncée	Réglage
\oplus [4]	Vitesse selon le réglage du bouton de réglage de la vitesse [2]
TURBO [5]	Vitesse la plus élevée

- Éteindre le produit : Relâchez la touche [4] ou [5] enfoncée.

i REMARQUES :

- Laissez le produit refroidir pendant au moins 2 minutes entre les cycles d'utilisation (voir les **durées maximales** dans le tableau ci-dessous).
- Après 5 cycles d'utilisation en continu : Laissez refroidir le produit à température ambiante, avant de le réutiliser.
- La vitesse peut également être modifiée durant le fonctionnement.

● Pied presse-purée

(Fig. B)

❗ REMARQUES :

- Avec ce pied presse-purée [14], vous pouvez préparer des sauces, dips, soupes ou aliments pour bébés. Nous recommandons d'utiliser le pied presse-purée au maximum durant 1 minute et de laisser refroidir le produit après cette utilisation.
- Avec le verre doseur [10], vous pouvez mesurer des liquides jusqu'à 700 ml. Pour la préparation de plats, remplissez à 300 ml maxi, sinon le contenu pourrait déborder du verre doseur.
- Mettez le pied presse-purée [14] sur le bloc moteur [15].
- Comme revêtement antidérapant, placez le couvercle [11] sur le fond du verre doseur [10].
- Remplissez le verre doseur [10] d'aliments.
- Branchez la fiche secteur [1] sur une prise de courant appropriée.
- Mélanger et réduire en purée les aliments : Maintenez ⊕ [4] enfoncé. En cas de besoin, utilisez le réglage **TURBO** [5].
- Après l'utilisation : Attendez que le pied presse-purée [14] se soit arrêté complètement. Débranchez la fiche secteur [1] de la prise de courant.
- Si vous souhaitez conserver les aliments dans le verre doseur [10] : Fermez le verre doseur avec le couvercle [11].

● Fouet

(Fig. C)

❗ REMARQUES :

- Le volume de certains ingrédients peut augmenter durant la préparation. Afin d'éviter que le contenu ne déborde, nous recommandons de préparer simultanément de petites quantités.

- Nous recommandons d'utiliser le porte-fouet ([12] [13]) durant 3 minutes maximum et de laisser le produit refroidir après.

- Insérez le porte-fouet [13] sur le bloc moteur [15].
- Positionnez le fouet [12] dans le porte-fouet [13].
- Comme revêtement antidérapant, placez le couvercle [11] sur le fond du verre doseur [10].
- Remplissez le verre doseur [10] d'aliments.
- Branchez la fiche secteur [1] sur une prise de courant appropriée.
- Fouetter des aliments : Maintenez ⊕ [4] enfoncé. En cas de besoin, utilisez le réglage **TURBO** [5].
- Après l'utilisation : Attendez que le fouet [12] se soit arrêté complètement. Débranchez la fiche secteur [1] de la prise de courant.
- Si vous souhaitez conserver des aliments dans le verre doseur [10] : Fermez le verre doseur avec le couvercle [11].









● Hacher

(Fig. D)

❗ REMARQUES :

- Pour de meilleurs résultats : Nous recommandons de ne remplir le bol [8] qu'à moitié.
- Nous recommandons d'utiliser le hachoir ([6] [7] [8]) durant 1 minute maximum et de laisser refroidir le produit après.

Exemples de hachage et de réduction en liquide de différents produits alimentaires avec le hachoir (6) (7) (8) :

Aliments		Quantité maxi	Durée maxi	Vitesse *1
Oignons		200 g	30 s	1 à 3
Persil		30 g	30 s	Turbo
Ail		20 gousses	30 s	1 à 5
Carottes		*2 200 g	60 s	1 à 5
Amandes		200 g	60 s	Turbo
Noix (sans coquille)		200 g	60 s	3 à 4
Parmesan		*3 250 g	60 s	Turbo

*1 voir section « Fonctionnement » // *2 morceaux (2 cm³) // *3 dés (1 cm³)

- Insérez le couvercle du bol (6) dans le bloc moteur (15).
- Mettez les lames (7) sur l'axe central du bol (8).
- Fixez le couvercle (9) comme revêtement antidérapant sur le fond du bol (8).
- Mettez les aliments dans le bol (8).
- Fermez le bol (8) avec le couvercle du bol (6).
- Branchez la fiche secteur (1) sur une prise de courant compatible.
- Hachage d'aliments : Maintenez (4) enfoncé. En cas de besoin, utilisez le réglage **TURBO** (5).
- Après l'utilisation : Attendez que les lames (7) se soient complètement arrêtées. Débranchez la fiche secteur (1) de la prise de courant.
- Retirez le couvercle du bol (6) du bol (8).
- Retirez les lames (7) du bol (8).
- Si vous souhaitez conserver les aliments dans le bol (8) : Fermez le bol avec le couvercle (9).

● Enlever les aliments

- Nous vous recommandons d'utiliser un ustensile de cuisine approprié (par ex. cuillère, spatule) pour enlever les aliments.

● Recettes

● Soupe aux légumes

1 à 2 personnes

Ingrédients :

- 90 g de carottes
- 90 g de pommes de terre
- 90 g d'oignons
- 180 g d'eau
- 2,5 g de persil
- Sel, poivre (quantité appropriée)

Préparation :

- Éplucher l'oignon et le hacher finement. Éplucher les carottes et pommes de terre et les couper en dés d'environ 2 à 3 cm. Effeuilier le persil.
- Mettre les ingrédients dans une casserole. Ajouter suffisamment d'eau afin de couvrir les légumes ; faire cuire le tout pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les ingrédients soient tendres.
- Laisser les ingrédients refroidir à la température appropriée. Verser le tout dans le verre doseur [10]. Broyer la soupe avec le pied presse-purée [14] pendant environ 1 minute à la vitesse **TURBO**. Saler et poivrer.

● Smoothie banane & pomme

1 personne

Ingrédients :

- 1 banane
- ½ pomme
- 1 cuillère de miel
- 100 g de lait

Préparation :

- Éplucher la pomme et la banane. Couper la banane en rondelles. Couper la pomme en dés d'environ 2 à 3 cm.
- Mettre tous les ingrédients dans le verre doseur [10]. Mélanger les ingrédients avec le pied presse-purée [14] pendant environ 30 secondes à la vitesse **TURBO**.

● Pâté de bœuf

1 à 2 personnes

Ingrédients :

- 150 g de viande de bœuf
- 5 g de poireau et de petit oignon
- Huile, sel, poivre (quantité appropriée)

Préparation :

- Couper la viande de bœuf en cubes d'environ 2 à 3 cm.
- Mettre les ingrédients dans le bol [8]. Hacher pendant environ 30 secondes à la vitesse **TURBO**.
- Faire chauffer l'huile dans une poêle. Verser le pâté de bœuf haché et faire sauter pendant 10 à 30 secondes. Enfin, ajouter le poireau et le petit oignon et faire revenir brièvement. Saler et poivrer.

● Tartinade de fruits sucrée

2 à 4 personnes

Ingrédients :

- 250 g de fraises ou autres fruits (frais ou surgelés)
- 1 sachet (env. 125 g) de sucre gélifiant sans cuisson
- 1 filet de jus de citron
- 1 pointe de pulpe de gousse de vanille

Préparation :

- Laver et nettoyer les fraises. Retirer également les queues vertes. Laisser égoutter dans une passoire, pour éliminer l'excédent d'eau pour que la tartinade ne soit pas trop aqueuse. Couper les plus grosses fraises en petits morceaux.
- Peser 250 g de fraises et les mettre dans le bol [8].
- Ajouter 1 filet de jus de citron.
- En fonction des goûts, gratter la pulpe d'une gousse de vanille et l'ajouter.
- Ajouter le contenu du sachet de sucre gélifiant sans cuisson et bien mélanger avec le pied presse-purée [14] 45 à 60 secondes. S'il y a encore des gros morceaux dans le bol [8], laisser reposer le mélange 1 minute et mélanger ensuite à nouveau 1 minute de plus.
- Déguster immédiatement la tartinade de fruits ou la verser dans un bocal avec un couvercle à visser et bien le fermer.

● Crème amandes-noix

2 à 4 personnes

Ingrédients :

- 40 g d'amandes
- 40 g de noix
- Eau, sucre en granulés (quantité appropriée)

Préparation :

- Broyer les amandes et les noix 30 secondes dans le bol [8].
- Mettre les ingrédients dans une casserole et ajouter assez d'eau pour bien couvrir. Porter le tout à ébullition et ajouter le sucre en granulés ; cuire le tout en remuant constamment jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu.

● Mayonnaise

2 à 4 personnes

Ingrédients :

- 250 g d'huile végétale au goût neutre par ex. huile de colza
- 1 œuf (jaune et blanc)
- 15 g de vinaigre doux ou de jus de citron

Préparation :

- Verser l'œuf et le jus de citron dans le verre doseur [10]. Tenir le fouet [12] verticalement dans le verre doseur et maintenir la touche **TURBO** enfoncée.
- Ajouter l'huile à raison de 100 g/min pour que l'huile se mélange avec les autres ingrédients.

● Nettoyage et entretien

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution !

Avant le nettoyage et l'entretien : Débranchez la fiche secteur **1** de la prise de courant.

i REMARQUE : Pour conserver le bon état et l'apparence du produit, il doit être bien nettoyé après chaque utilisation.

Pièce	Nettoyage
■ Bloc moteur 15	⚠ AVERTISSEMENT ! Ne plongez jamais ces pièces dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais les pièces sous l'eau courante. ■ Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur 1 de la prise de courant. ■ N'utilisez jamais de produits de nettoyage soit agressifs soit récurants ou de brosses dures pour nettoyer le produit. ■ Nettoyez-le avec un chiffon légèrement humidifié. Utilisez en cas de besoin un peu de liquide vaisselle.
■ Porte-fouet 13	
■ Couvercle du bol 6	■ Nettoyez bien les pièces à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.
■ Pied presse-purée 14	
■ Lames 7	■ Nettoyez bien les pièces à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Ces pièces vont aussi au lave-vaisselle.
■ Bol 8	
■ Couvercle (bol) 9	
■ Verre doseur 10	
■ Couvercle (verre doseur) 11	
■ Fouet 12	

- Avant une réutilisation et le rangement : Essuyez toutes les pièces avec un chiffon propre.
- Placez toujours les lames **7** dans le bol **8** lorsque vous ne les utilisez pas.

● Entretien

- Avant chaque utilisation : Contrôlez le produit pour déceler des dommages visibles.
- Le produit ne nécessite aucune maintenance à part un nettoyage occasionnel.

● Rangement

- Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

● **Mise au rebut**

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante :
1-7 : plastiques / 20-22 : papiers et cartons / 80-98 : matériaux composite.



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, mettez-les au rebut séparément pour un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● Garantie

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

● Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 384661_2107) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

● Service après-vente

Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

Service après-vente Suisse

Tél.: 0800562153



















E-Mail: owim@lidl.ch



Avvertenze e simboli utilizzati	Pagina	34
Introduzione	Pagina	35
Uso previsto	Pagina	35
Contenuto della confezione	Pagina	35
Descrizione dei componenti	Pagina	35
Dati tecnici	Pagina	36
Istruzioni di sicurezza	Pagina	36
Prima del primo utilizzo	Pagina	39
Funzionamento	Pagina	39
Applicazione degli accessori	Pagina	39
Accensione/spengimento del prodotto	Pagina	39
Sbattitore	Pagina	40
Frusta	Pagina	40
Tritatutto	Pagina	40
Estrarre gli alimenti	Pagina	41
Ricette	Pagina	42
Minestra di verdura	Pagina	42
Frullato banana e mela	Pagina	42
Paté di manzo	Pagina	42
Confettura di frutta dolce	Pagina	43
Crema di mandorle e nocciole	Pagina	43
Maionese	Pagina	43
Pulizia e manutenzione	Pagina	44
Manutenzione	Pagina	44
Conservazione	Pagina	44
Smaltimento	Pagina	45
Garanzia	Pagina	46
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	46
Assistenza	Pagina	46

Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale e sull'imballaggio sono utilizzate le seguenti avvertenze:

	<p>PERICOLO! Questo simbolo con il termine "Pericolo" indica una minaccia ad alto rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.</p>		<p>Corrente/tensione alternata</p>
	<p>AVVERTENZA! Questo simbolo con il termine "Avvertenza" indica una minaccia a medio rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.</p>		<p>INDICAZIONE: Questo simbolo con il termine "Indicazione" contiene ulteriori utili informazioni.</p>
	<p>CAUTELA! Questo simbolo con il termine "Cautela" indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità.</p>		<p>Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.</p>
	<p>Segno di riempimento (liquidi)</p>		<p>Sicuro per gli alimenti: Questo prodotto non ha effetti negativi sul gusto e sull'odore dei cibi.</p>
	<p>Segno di riempimento (verdure)</p>		<p>Simbolo di un prodotto della classe di protezione II</p>
			<p>Parti lavabili in lavastoviglie:</p> <ul style="list-style-type: none">  7 Lame  8 Ciotola  9  11 Coperchio  10 Recipiente graduato  12 Frusta
	<p>Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.</p>		

FRULLATORE A IMMERSIONE

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.

● Uso previsto

Il prodotto è adatto per sminuzzare alimenti, per preparare purea e miscelare minestre e per sbattere albumi, panna da montare ecc.

Il prodotto è destinato alla preparazione di alimenti.

Il prodotto può essere utilizzato solo in ambito domestico. Non è destinato ad un uso commerciale.

Qualsiasi altro uso non menzionato nelle presenti istruzioni può causare danni al prodotto o gravi lesioni.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da utilizzi non conformi.

● Contenuto della confezione

Dopo avere disimballato il prodotto, verificare che la confezione sia integra e che tutti i componenti non presentino danni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.


Rivolgersi al servizio clienti in caso di particolari mancanti o danneggiati.

- Unità di comando
- Sbattitore
- Supporto frusta
- Frusta
- Recipiente graduato
- Coperchio (recipiente graduato)
- Coperchio della ciotola
- Lame
- Ciotola
- Coperchio (ciotola)
- Manuale utente

● Descrizione dei componenti

(Fig. A)

Prima di leggere, aprire la pagina delle illustrazioni e familiarizzare con tutte le caratteristiche del prodotto.

- 1 Cavo di alimentazione (e spina)
- 2 Regolatore della velocità
- 3 Gradi di velocità
- 4 Tasto 
- 5 Tasto **TURBO**
- 6 Coperchio della ciotola
- 7 Lame
- 8 Ciotola
- 9 Coperchio (ciotola)
- 10 Recipiente graduato
- 11 Coperchio (recipiente graduato)
- 12 Frusta
- 13 Supporto frusta
- 14 Sbattitore
- 15 Unità di comando

● Dati tecnici

Tensione di ingresso:	220–240 V~, 50/60 Hz
Classe di protezione:	II
Potenza assorbita:	600 W
Resistenza alla temperatura (recipiente graduato/ciotola):	Max. 85 °C
Misure:	
– Capacità del recipiente graduato:	700 ml
– Capacità della ciotola:	600 ml
Sminuzzare: Capacità massima dei liquidi nel recipiente graduato / nella ciotola	300 ml



Istruzioni di sicurezza

PRIMA DI USARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA E L'USO! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, AVERE CURA DI CONSEGNARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE!

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di questo manuale di istruzioni, la garanzia è invalidata! La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

Bambini e disabili



**⚠ AVVERTENZA!
PERICOLO DI MORTE
E INFORTUNIO PER
BAMBINI E INFANTI!**

Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale per imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento. I bambini sottovalutano spesso i pericoli esistenti. Tenere i bambini sempre lontani dal prodotto e dal materiale d'imballaggio.

- Questo prodotto non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dai bambini.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive o scarsa esperienza e/o conoscenza se con supervisione o se debitamente istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i pericoli eventuali da esso derivanti.

- I bambini non devono giocare con il prodotto.

Uso previsto

⚠ AVVERTENZA! L'uso improprio può causare lesioni. Utilizzare il prodotto esclusivamente in conformità alle presenti istruzioni.

- ⚠ Non tentare di modificare in alcun modo il prodotto.

Sicurezza elettrica

⚠ PERICOLO! Pericolo di folgorazione! Non tentare mai di riparare autonomamente il prodotto.

In caso di cattivo funzionamento le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di folgorazione! Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o in altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di folgorazione! Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di folgorazione! Non utilizzare il prodotto in prossimità di lavandini o in ambienti umidi.

- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Per evitare danni al cavo di alimentazione non schiacciarlo né piegarlo e non passarlo sopra spigoli vivi. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo fornitore di servizi o da persone analogamente qualificate, per evitare rischi.
- Scollegare il prodotto dall'alimentazione elettrica tirando la spina e non il cavo di alimentazione.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno al prodotto. Collegare il prodotto a una presa facilmente accessibile così da poterlo staccare velocemente dall'alimentazione in caso di emergenza.
- Non azionare l'apparecchio con le mani bagnate. Non toccare il prodotto con le mani bagnate.

FUNZIONAMENTO

⚠ AVVERTENZA: L'uso improprio può causare lesioni. Si deve fare attenzione alle lame affilate, così come allo svuotamento della ciotola e alla pulizia.

⚠ PERICOLO! Pericolo di ustioni! Non utilizzare il contenitore per liquidi bollenti o grasso caldo.

- Se si nota fumo o rumori insoliti, scollegare immediatamente il prodotto dall'alimentazione elettrica. Far controllare il prodotto da uno specialista prima di riutilizzarlo.
- Utilizzare sempre il prodotto su una superficie piana, stabile e pulita.
- Scollegare sempre il prodotto dall'alimentazione elettrica quando è incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

⚠ AVVERTENZA! Prima di cambiare gli accessori o i particolari aggiunti, in movimento durante l'uso, spegnere l'apparecchio o staccare la spina dalla presa.

- Per impostare il prodotto a 50 o 60 Hz, non è necessaria alcuna azione da parte degli utenti. Il prodotto si imposta automaticamente a 50 o 60 Hz.

Pulizia e conservazione

- Non esporre l'unità di comando **15** e il supporto della frusta **13** a gocce o spruzzi d'acqua.
- Le istruzioni per la pulizia del prodotto si trovano alla sezione "Pulizia e manutenzione".

● Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutto il materiale d'imballo.
- Pulire il prodotto (vedi "Pulizia e manutenzione").

● Funzionamento

● Applicazione degli accessori

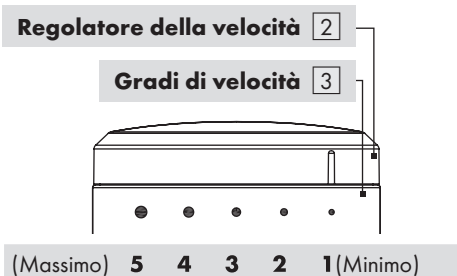
(Fig. B)

- Fissare l'accessorio desiderato (**6**, **13** o **14**) all'unità di comando **15**.
 ▲ sull'accessorio deve essere aderire al segno **16** sull'unità di comando.
- Ruotare l'accessorio finché ▲ non è allineato al segno **16**.
- Smontare tutti gli accessori in sequenza inversa.

● Accensione/spegnimento del prodotto

▲ **AVVERTENZA:** Il prodotto è dotato di iniziale impulso di rotazione. Tenere fermo il prodotto mentre è in funzione.

- Si può ruotare continuamente il regolatore della velocità **2** per regolare la velocità. Ruotare l'astina del regolatore di velocità alla regolazione desiderata:



- Collegare la spina di alimentazione **1** a una presa adatta.

Tenere premuto il tasto	Impostazione
⊕ 4	Velocità secondo l'impostazione sul regolatore di velocità 2
TURBO 5	Velocità massima

- Spegnimento del prodotto: Rilasciare il tasto premuto (**4** o **5**).

① **INDICAZIONI:**

- Lasciare raffreddare il prodotto per almeno 2 minuti tra un ciclo di utilizzo e l'altro (vedi **Tempo max.** nella tabella seguente).
- Dopo 5 cicli consecutivi di utilizzo: Lasciare raffreddare il prodotto a temperatura ambiente prima di riutilizzarlo.
- La velocità può essere modificata anche durante l'uso.

● Sbattitore

(Fig. B)

❗ INDICAZIONI:

- Con questo sbattitore **14** potete preparare sughi, salse, minestre o alimenti per neonati. Consigliamo di utilizzare lo sbattitore per max. 1 minuto quindi di lasciar raffreddare il prodotto.
- Con il recipiente graduato **10** si possono misurare liquidi fino a 700 ml. Per la preparazione dei cibi, riempire al massimo 300 ml, altrimenti il contenuto del recipiente graduato potrebbe traboccare.
- Applicare all'unità di comando **15** lo sbattitore **14**.
- Posizionare il coperchio **11** come rivestimento antiscivolo sul lato inferiore del recipiente graduato **10**.
- Versare i cibi il recipiente graduato **10**.
- Collegare la spina di alimentazione **1** a una presa adatta.
- Preparare purea e miscelare alimenti: Tenere premuto **4**. Se necessario servirsi dell'impostazione **TURBO 5**.
- Dopo l'uso: Attendere che lo sbattitore **14** sia completamente fermo. Scollegare la spina **1** dalla presa.
- Se si desidera conservare il cibo nel recipiente graduato **10**: Chiudere il recipiente graduato con il coperchio **11**.

● Frusta

(Fig. C)

❗ INDICAZIONI:

- Il volume dei singoli ingredienti può aumentare durante la preparazione. Si consiglia di lavorare solo piccole quantità di ingredienti allo stesso tempo per evitare di farne traboccare il contenuto.

- Sugeriamo di utilizzare il set frusta (**12 13**) per max. 3 minuti e poi di lasciar raffreddare il prodotto.
- Inserire il supporto della frusta **13** sull'unità di comando **15**.
- Spingere la frusta **12** nel supporto della frusta **13**.
- Posizionare il coperchio **11** come rivestimento antiscivolo sul lato inferiore del recipiente graduato **10**.
- Versare i cibi il recipiente graduato **10**.
- Collegare la spina di alimentazione **1** a una presa adatta.
- Per sbattere alimenti: Tenere premuto **4**. Se necessario servirsi dell'impostazione **TURBO 5**.
- Dopo l'uso: Attendere che la frusta **12** sia completamente ferma. Scollegare la spina **1** dalla presa.
- Se si desidera conservare i cibi nel recipiente graduato **10**: Chiudere il recipiente graduato con il coperchio **11**.









● Tritatutto

(Fig. D)

❗ INDICAZIONI:

- Per risultati migliori: Si consiglia di riempire la ciotola **8** fino ad un massimo della metà.
- Sugeriamo di utilizzare il set tritatutto (**6 7 8**) per max. 1 minuto e poi di lasciar raffreddare il prodotto.

Esempi per la triturazione e la liquefazione di diversi alimenti con il set tritatutto (6 7 8):

Cibo		Quantità massima	Tempo max.	Velocità *1
Cipolle		200 g	30 s	da 1 a 3
Prezzemolo		30 g	30 s	Turbo
Aglio		20 spicchi	30 s	da 1 a 5
Carote		*2 200 g	60 s	da 1 a 5
Mandorle		200 g	60 s	Turbo
Nocciole (sgusciate)		200 g	60 s	da 3 a 4
Parmigiano		*3 250 g	60 s	Turbo

*1 vedi sezione "Utilizzo" // *2 pezzi (2 cm³) // *3 cubetti (1 cm³)

- Spingere il coperchio della ciotola 6 sull'unità di comando 15.
- Posizionare le lame 7 sull'asse centrale della ciotola 8.
- Fissare il coperchio 9 come rivestimento antiscivolo sul lato inferiore della ciotola 8.
- Versare i cibi nella ciotola 8.
- Chiudere la ciotola 8 con il coperchio della ciotola 6.
- Inserire la spina 1 in una presa idonea.
- Per tritare alimenti: Tenere premuto ⊕ 4. Se necessario servirsi dell'impostazione **TURBO** 5.
- Dopo l'uso: Attendere che le lame 7 siano completamente ferme. Scollegare la spina 1 dalla presa.
- Rimuovere il coperchio della ciotola 6 dalla ciotola 8.
- Togliere le lame 7 dalla ciotola 8.
- Se si desidera conservare i cibi nella ciotola 8: Chiudere la ciotola con il coperchio 9.

● Estrarre gli alimenti

- Consigliamo di estrarre gli alimenti con un utensile da cucina adatto (per es. spatola).

● Ricette

● Minestra di verdura

per 1-2 persone

Ingredienti:

- 90 g carote
- 90 g patate
- 90 g cipolle
- 180 g acqua
- 2,5 g prezzemolo
- Sale, pepe (quantità adeguata)

Preparazione:

- Pelare e tritare finemente le cipolle. Sbucciare le carote e le patate e tagliarle a cubetti di circa 2-3 cm. Staccare dal gambo i ciuffi di prezzemolo.
- Versare gli ingredienti in una pentola. Aggiungere acqua fino a coprire la verdura e far bollire il tutto per 10-15 minuti, fino ad ammorbidire gli ingredienti.
- Lasciar raffreddare gli ingredienti fino a una temperatura adeguata. Versare tutto nel recipiente graduato **10**. Ridurre in purea la minestra con lo sbattitore **14** per ca. 1 minuto a velocità **TURBO**. Condire con sale e pepe.

● Frullato banana e mela

1 persona

Ingredienti:

- 1 banana
- ½ mela
- 1 cucchiaino di miele
- 100 g di latte

Preparazione:

- Sbucciare la mela e la banana. Affettare la banana. Tagliare la mela a dadini di ca. 2-3 cm.
- Versare tutti gli ingredienti nel recipiente graduato **10**. Frullare gli ingredienti con lo sbattitore **14** per circa 30 secondi a velocità **TURBO**.

● Paté di manzo

per 1-2 persone

Ingredienti:

- 150 g carne di manzo
- 5 g aglio e scalogno
- Olio per condire, sale e pepe (quantità adeguata)

Preparazione:

- Tagliare la carne di manzo a dadini di ca. 2-3 cm.
- Versare gli ingredienti nella ciotola **8**. Tritare per ca. 30 secondi a velocità **TURBO**.
- Scaldare olio in una padella. Versare la carne di manzo tritata e saltare per 10-30 secondi. Aggiungere l'aglio e lo scalogno e lasciar stufare per breve tempo. Condire con sale e pepe.

● Confettura di frutta dolce

per 2-4 persone

Ingredienti:

- 250 g fragole o altra frutta (fresca o congelata)
- 1 pacchetto (ca. 125 g) di zucchero gelificante senza cottura
- 1 spruzzata di succo di limone
- 1 pizzico di polpa di un baccello di vaniglia

Preparazione:

- Lavare e pulire le fragole. Rimuovere anche i gambi verdi. Scolare bene in un setaccio in modo da eliminare l'acqua in eccesso e che la confettura non diventi troppo acquosa. Tagliare le fragole più grosse in pezzi più piccoli.
- Pesare 250 g di fragole e metterle nella ciotola **8**.
- Aggiungere 1 spruzzata di succo di limone.
- Se si desidera, raschiare la polpa di un baccello di vaniglia e aggiungerla.
- Aggiungere il contenuto del pacchetto di zucchero gelificante senza cottura e mescolare bene con lo sbattitore **14** per 45-60 secondi. Se nella ciotola **8** ci sono ancora pezzi grossi, lasciare riposare il composto per 1 minuto e poi mescolare di nuovo per 1 minuto.
- Gustare la confettura di frutta subito o versarla in un barattolo con un tappo a vite e chiudere bene.

● Crema di mandorle e nocciole

per 2-4 persone

Ingredienti:

- 40 g mandorle
- 40 g nocciole
- Acqua, zucchero in granuli (quantità adeguata)

Preparazione:

- Tritare le mandorle e le noci nella ciotola **8** per 30 secondi.
- Versare gli ingredienti in una pentola aggiungere acqua sufficiente a coprirli. Portare a ebollizione, aggiungere lo zucchero e far cuocere la miscela mescolandola fino a far sciogliere completamente lo zucchero.

● Maionese

per 2-4 persone

Ingredienti:

- 250 g olio vegetale gusto neutro, per es. olio di colza
- 1 uovo (tuorlo e albume)
- 15 g aceto leggero o succo di limone

Preparazione:

- Versare l'uovo e il succo di limone nel recipiente graduato **10**. Tenere la frusta **12** in verticale nel recipiente graduato e tenere premuto il tasto **TURBO**.
- Aggiungere l'olio alla velocità di 100 g/min per miscelarlo con gli altri ingredienti.

● Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO! Pericolo di folgorazione!

Prima della pulizia e della manutenzione:
Scollegare la spina **1** dalla presa.

i **INDICAZIONE:** Al fine di mantenere la funzionalità e l'aspetto del prodotto, esso va accuratamente pulito dopo ogni utilizzo.

Parte	Pulizia
■ Unità di comando 15	⚠ AVVERTENZA! Non immergere mai questi elementi in acqua o in altri liquidi. Non tenere queste parti sotto acqua corrente.
■ Supporto frusta 13	
■ Prima della pulizia staccare la spina 1 dalla presa.	
■ Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o spazzole dure per pulire il prodotto.	
■ Pulire con un panno leggermente umido. Se necessario, utilizzare un po' di detersivo.	
■ Coperchio della ciotola 6	■ Pulire accuratamente queste parti con acqua calda e detersivo.
■ Sbattitore 14	
■ Lame 7	■ Pulire accuratamente queste parti con acqua calda e detersivo. Questi particolari sono anche lavabili in lavastoviglie.
■ Ciotola 8	
■ Coperchio (ciotola) 9	
■ Recipiente graduato 10	
■ Coperchio (recipiente graduato) 11	
■ Frusta 12	

- Prima di ogni ulteriore utilizzo o prima di riporre il prodotto: Asciugare tutti i pezzi con un panno pulito.
- Posizionare sempre le lame **7** nella ciotola **8** quando non vengono utilizzate.

● Manutenzione

- Prima di ogni utilizzo: Controllare che il prodotto non presenti danni visibili.
- Oltre alla pulizia occasionale, il prodotto non richiede manutenzione.

● Conservazione

- Conservare in prodotto nell'imballo originale quando non viene utilizzato.
- Tenere il prodotto in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

● **Smaltimento**

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.



Il prodotto e il materiale da imballaggio sono riciclabili. Smaltire separatamente per un ottimale trattamento dei rifiuti. Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

● **Garanzia**

Il prodotto è stato prodotto secondo severe direttive di qualità e controllato con premura prima della consegna. In caso di difetti del prodotto, l'acquirente può far valere i propri diritti legali nei confronti del venditore. Questi diritti legali non vengono limitati in alcun modo dalla garanzia di seguito riportata.

Questo prodotto è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. Il termine di garanzia ha inizio a partire dalla data di acquisto.

Conservare lo scontrino di acquisto originale in buone condizioni. Questo documento servirà a documentare l'avvenuto acquisto.

Il prodotto da Lei acquistato dà diritto ad una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto. La presente garanzia decade nel caso di danneggiamento del prodotto, di utilizzo o di manutenzione inadeguati.

La prestazione di garanzia vale sia per difetti di materiale che per difetti di fabbricazione. La presente garanzia non si estende a parti del prodotto soggette a normale usura e che possono essere identificate, pertanto, come parti soggette a usura (p. es., le batterie), né a danni su parti staccabili, come interruttore, batterie o simili, realizzate in vetro.

● **Gestione dei casi in garanzia**

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 384661_2107) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● **Assistenza**

Ⓜ **Assistenza Italia**

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

Ⓜ **Assistenza Svizzera**

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG04570A-CH / HG04570J-CH / HG04570K-CH
Version: 01/2022

IAN 384661_2107

