

SILVERCREST®



STABMIXER-SET MIT SMOOTHIE-MAKER SSSM 600 A1

DE AT CH

STABMIXER-SET MIT SMOOTHIE-MAKER

Bedienungsanleitung

FR CH

MIXEUR PLONGEANT AVEC APPAREIL À SMOOTHIES

Mode d'emploi

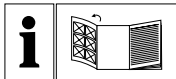
IT CH

SET FRULLATORE A IMMERSIONE CON INSERTO PER PREPARARE SMOOTHIE

Istruzioni per l'uso

IAN 389062_2104

CH



DE AT CH

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

FR CH

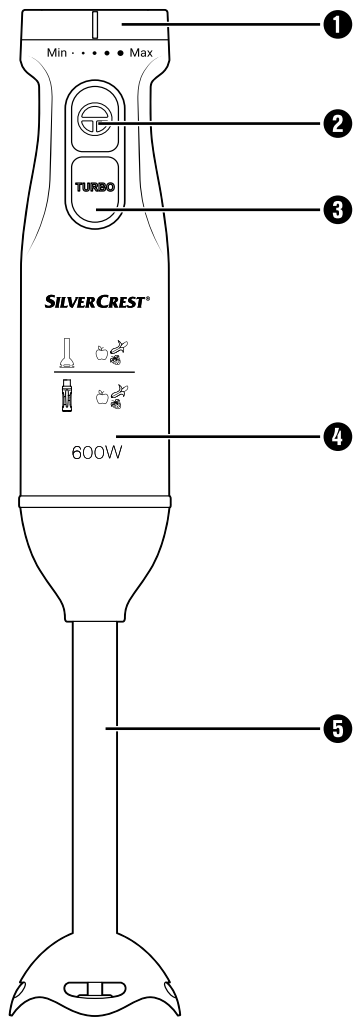
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

IT CH

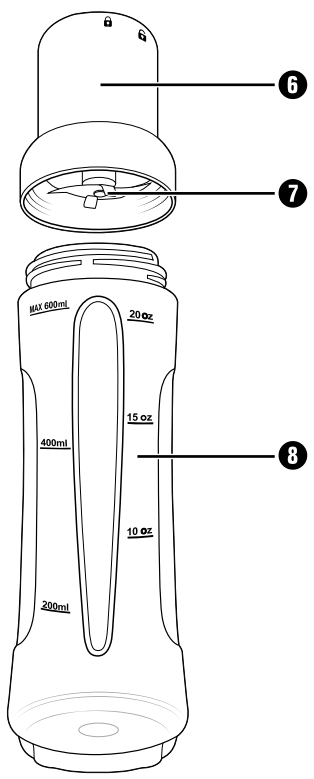
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	21
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	41

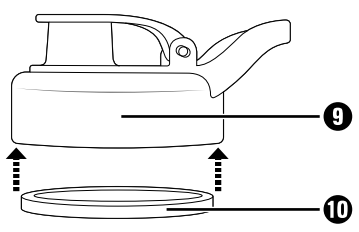
A



B



C



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	3
Verpackung entsorgen	3
Gerätebeschreibung	4
Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Verwendung	7
Zusammensetzen	8
Stabmixer zusammensetzen	8
Smoothiemaker zusammensetzen	8
Bedienen	9
Stabmixer benutzen	9
Smoothie zubereiten	10
Reinigen	13
Aufbewahrung	14
Gerät entsorgen	14
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	15
Service	16
Importeur	16
Rezepte	17
Stabmixer	17
Smoothiemaker	19

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Pürieren/ Mixen von Lebensmitteln und der Zubereitung von Smoothies. Es ist ausschließlich für die Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen und für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

WARNUNG!

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Motorblock **4**
- Stabmixer **5**
- Smoothiemaker (Messerhalter **6** mit Messer **7**, Mixbehälter **8**)
- Deckel **9**
- Bedienungsanleitung

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

HINWEIS

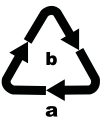
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an den Service (siehe Kapitel „Service“).

Verpackung entsorgen

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A (Stabmixer):


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



Abbildung B (Smoothiemaker):

- 6 Messerhalter
- 7 Messer
- 8 Mixbehälter

Abbildung C:

- 9 Deckel (mit verschließbarer Trinköffnung und Tragegriff)
- 10 Dichtungsring

Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
KB-Zeit	1 Minute
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-ZEIT

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät so lange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.


Mixbehälter 	
Fassungsvermögen	700 ml
Max. Einfüllmenge zur Bearbeitung	600 ml

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~, 50–60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
-  Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

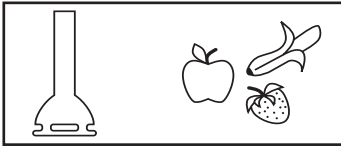
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Trennen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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

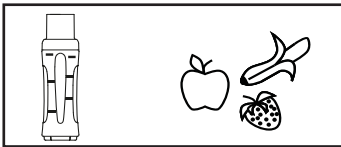
- ▶ Lassen Sie den Stabmixer nicht in einem heißen Topf auf der Kochplatte stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.

Verwendung

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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



Mit dem Smoothiemaker **6/7/8** können Sie Smoothies zubereiten. Ein Smoothie ist ein sogenanntes „Ganzfruchtgetränk“. In Smoothies werden ganze Früchte, bis auf Schale und Kerne, verarbeitet. So entsteht eine cremige Konsistenz. Dem eigenen Geschmack sind bei der Zubereitung kaum Grenzen gesetzt: so kann man auch Joghurt, zerstoßenes Eis, Kräuter oder Eiscreme für Smoothies verwenden. Wir empfehlen, den Smoothiemaker max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Füllen Sie niemals harte Zutaten wie Nüsse, Stiele, große Körner oder Kerne in das Gerät!
- ▶ Füllen Sie niemals heiße Zutaten in das Gerät!

Zusammensetzen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



HINWEIS

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

Stabmixer zusammensetzen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 1) Setzen Sie den Stabmixer **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol  am Stabmixer **5** weist.
- 2) Drehen Sie den Stabmixer **5**, bis der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol  weist und der Stabmixer **5** fest einrastet.

Smoothiemaker zusammensetzen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Schrauben Sie den Messerhalter **6** mit Messer **7** niemals ohne Mixbehälter **8** an den Motorblock **4**. Setzen Sie immer zuerst den Mixbehälter **8** auf den Messerhalter **6**!

- 1) Setzen Sie den Messerhalter **6** auf den Mixbehälter **8**, so dass das Messer **7** in den Mixbehälter **8** ragt. Schrauben Sie den Messerhalter **6** fest auf den Mixbehälter **8**.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Fassen Sie zum Drehen des Messerhalters **6** nur den Messerhalter **6** an, drehen Sie nicht am Mixbehälter **8**! Ansonsten löst sich der Mixbehälter **8** und die Zutaten fließen heraus!

- 2) Verbinden Sie nun den Messerhalter **6** (zusammen mit dem aufgeschraubten Mixbehälter **8**!) mit dem Motorblock **4**. Dazu setzen Sie den Messerhalter **6** so an den Motorblock **4**, dass der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol  am Messerhalter **6** weist.
- 3) Drehen Sie dann den Messerhalter **6** so, dass der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol  am Messerhalter **6** zeigt und fest einrastet.

Bedienen

Stabmixer benutzen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Wenn Sie den Stabmixer zusammengesetzt haben (siehe Kapitel „Zusammensetzen“), gehen Sie folgendermaßen vor:

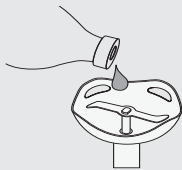
- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Der Fuß des Stabmixers **5** muss komplett mit Füllgut bedeckt sein, bevor Sie das Gerät ein- oder ausschalten. Inhalt kann sonst aus dem Mixbecher herausspritzen! Halten Sie den Stabmixer **5** immer erst in die zu verarbeitenden Lebensmittel, bevor Sie das Gerät starten!

- 2) Halten Sie den Schalter **⊕ 2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 3) Halten Sie den Turboschalter **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turboschalters **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter **⊕ 2/3** los.
- 5) Ziehen Sie den Stabmixer **5** aus dem Füllgut, wenn Sie den Schalter **⊕ 2/3** losgelassen haben und sich das Messer nicht mehr dreht.

HINWEIS



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

Smoothie zubereiten

Zutaten vorbereiten

- Entfernen Sie Schalen, wie Orangenschalen oder die Haut von Kiwis, von den Früchten.
- Entfernen Sie große Kerne und Steine, wie bei Pfirsichen, aus den Früchten.
- Schneiden Sie das Obst in kleine Stücke (ca. 1 – 2 cm).
- Schneiden Sie Kräuter oder Salate in kleine Stücke.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie die Zutaten bis zur Zubereitung im Kühlschrank lagern, dann ist der frisch zubereitete Smoothie direkt kalt.

Mixbehälter füllen

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Füllen Sie niemals mehr Zutaten als bis zur MAX-Markierung am Mixbehälter **8** ein! Das Gerät kann die Zutaten dann nicht mehr richtig vermengen!

HINWEIS

- ▶ Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, immer mindestens 100 ml Flüssigkeit in den Mixbehälter **8** mit einzufüllen, wenn Sie einen Smoothie zubereiten.

- 1) Bereiten Sie die Zutaten vor.
- 2) Füllen Sie die Zutaten in den Mixbehälter **8**. Beginnen Sie immer zuerst mit den flüssigen Zutaten und dann folgen erst die festeren, wie etwa Früchte oder zerstoßenes Eis und abschließend leichtes Füllgut, wie etwa Salate.

HINWEIS

- ▶ Zerkleinern Sie mit diesem Gerät keine Eiswürfel! Grundsätzlich darf nur bereits zerstoßenes Eis für dieses Gerät verwendet werden.

Gerät bedienen

Wenn Sie den Mixbehälter **8** gefüllt und den Smoothiemaker **7/8/9** mit dem Motorblock **4** zusammengesetzt haben (siehe Kapitel „Zusammensetzen“), gehen Sie folgendermaßen vor:

HINWEIS

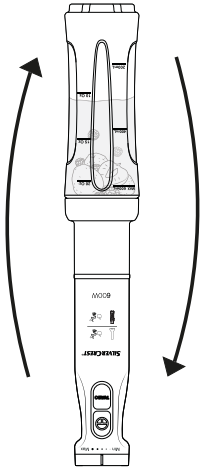
- ▶ Starten Sie das Gerät erst, wenn Messerhalter **6** mit Messer **7**, Mixbehälter **8** und Motorblock **4** richtig zusammengesetzt sind.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Fassen Sie zum Drehen des Messerhalters **6** nur den Messerhalter **6** an. Drehen Sie nicht am Mixbehälter **8** während Sie das Gerät bedienen! Ansonsten löst sich der Mixbehälter **8** und die Zutaten fließen heraus!

HINWEIS

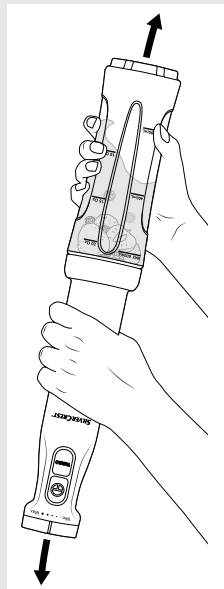
- ▶ Wenn Sie einen Smoothie zubereiten möchten, dann drehen Sie das zusammengesetzte Gerät herum, so dass der Mixbehälter **8** nach oben zeigt. So stellen Sie sicher, dass die Zutaten vom Messer **7** erfasst werden und dass das Messer **7** nicht ins Leere dreht!



- 1) Nach dem Befüllen des Mixbehälters **8** und nach dem Zusammensetzen des Geräts stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Drehen Sie das Gerät so, dass der Motorblock **4** mit dem Geschwindigkeitsregler **1** nach unten zeigt und der Mixbehälter **8** nach oben gedreht ist. Positionieren Sie den Motorblock **4** auf einer stabilen Fläche.
- 3) Fixieren Sie den Mixbehälter **8** mit einer Hand.
- 4) Halten Sie den Schalter **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu einem Smoothie zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 5) Halten Sie den Turboschalter **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turboschalters **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.

HINWEIS

- ▶ Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir grundsätzlich den Mixbehälter **8** mit mindestens 100 ml Flüssigkeit zu befüllen. Sollten Sie weniger Flüssigkeit einfüllen oder keine dünnflüssige Flüssigkeit, wie zum Beispiel Joghurt, verwenden, kann es passieren, dass sich Fruchtstücke festsetzen. Heben Sie in diesem Fall das Gerät an und schütteln Sie es mehrfach in einer Auf- und Abbewegung, so dass sich die Fruchtstücke lösen und vom Messer **7** erfasst werden. Halten Sie dabei den Messerhalter **6** mit Mixbehälter **8** und den Motorblock **4** fest, damit sich das zusammengesetzte Gerät nicht lösen kann.



- 6) Wenn der Smoothie die gewünschte Konsistenz erreicht hat, dann lassen Sie einfach den gedrückten Schalter **2/3** los.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals länger als 1 Minute am Stück! Das Gerät überhitzt! Lassen Sie das Gerät nach 1 Minute Betrieb erst abkühlen.

- 7) Wenn der Smoothie fertig ist, drehen Sie das Gerät wieder so herum, dass der Mixbehälter **8** nach unten und der Motorblock **4** nach oben zeigt.
- 8) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!


- ▶ Fassen Sie zum Drehen des Messerhalters **6** nur den Messerhalter **6** an. Drehen Sie nicht am Mixbehälter **8** während Sie das Gerät bedienen! Ansonsten löst sich der Mixbehälter **8** und die Zutaten fließen heraus!

- 9) Nehmen Sie den Messerhalter **6** zusammen mit dem Mixbehälter **8** vom Motorblock **4** ab. Dazu drehen Sie den Messerhalter **6** so weit, dass der Pfeil **▼** am Motorblock **4** auf das Symbol **6** am Messerhalter **6** weist. Sie können jetzt den Messerhalter **6** vom Motorblock **4** abnehmen.
- 10) Schrauben Sie den Messerhalter **6** vom Mixbehälter **8** ab.

- 11) Schrauben Sie den Deckel **9** auf den Mixbehälter **8**. Durch die verschließbare Trinköffnung am Deckel **9** können Sie den Smoothie direkt trinken.

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

HINWEIS



Der Mixbehälter **8** kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Legen Sie den Mixbehälter **8** dabei, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass keine Teile eingeklemmt werden.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach der Benutzung. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen!


- 1) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock **4** 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) Ziehen Sie den Dichtungsring **10** aus dem Deckel **9**. Nehmen Sie bei Bedarf einen stumpfen, schmalen Gegenstand zu Hilfe.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- 4) Reinigen Sie den Stabmixer **5**, den Messerhalter **6** den Mixbehälter **8**, den Deckel **9** und den Dichtungsring **10** gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
 - 5) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

HINWEIS

Wenn Sie das Gerät direkt nach der Benutzung reinigen, erzielen Sie eine in den meisten Fällen ausreichende hygienische Reinigung der Mixbehälter

- 8 und des Messerhalters 6 durch folgende Alternative:
- ▶ Füllen Sie den Mixbehälter 8 mit ca. 400 ml Wasser und geben Sie einige Tropfen eines milden Spülmittels dazu.
- ▶ Setzen Sie den Messerhalter 6 auf den Mixbehälter 8 schrauben beides fest zu. Dann schrauben Sie den Messerhalter 6 auf den Motorblock 4 (siehe Kapitel „Zusammenbauen“).
- ▶ Betätigen Sie einige Male den Schalter  2, so dass das Messer 7 durch das Wasser pflügt.
- ▶ Spülen Sie danach den Mixbehälter 8 und den Messerhalter 6 mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

Aufbewahrung

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 389062_2104 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 389062_2104 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 389062_2104

Importeur

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

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

Rezepte

Stabmixer

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

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

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 Stabmixer **5** senkrecht in die Masse halten und das Gerät dann starten. Verwenden Sie den Turboschalter **6**.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Smoothiemaker

Grüner Smoothie - der Klassiker

Zutaten

- 1 mittelgroßer Apfel
- 1/2 Avocado
- ca. 80 g Babyspinat
- 100 -150 ml Wasser
- 2 TL Honig

Zubereitung

- 1) Die halbe Avocado, den gewaschenen Apfel und die Banane in Stücke schneiden (ca. 1 -2 cm).
- 2) Den Babyspinat gründlich waschen und in Stücke schneiden.
- 3) Füllen Sie zuerst die 100 ml Wasser Mixbehälter **8**, dann die Stücke von Apfel und Avocado, abschließend den Babyspinat.
- 4) Mischen Sie die Zutaten, bis der Smoothie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Tipp: Nach Geschmack mehr Honig, alternativ Agavendicksaft oder einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Sie können auch ein Stück Ingwer klein schneiden und beimischen. So geben Sie dem Smoothie eine süße, pfeffrige oder frische Note.

Fruchtiger Smoothie

Zutaten

- 1 Scheibe Ananas (ca. 2 cm dick)
- 1 Banane
- 1 Handvoll Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 100 - 150 ml Traubensaft

Zubereitung

- 1) Die Ananas und die Banane in Stücke schneiden (ca. 1-2 cm).
- 2) Himbeeren waschen und putzen bzw. TK-Früchte antauen lassen.
- 3) Füllen Sie zuerst die 100 ml Wasser und anschließend die restlichen Zutaten in den Mixbehälter **8**.
- 4) Mischen Sie die Zutaten, bis der Smoothie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Tipp: Sie können diesen Smoothie auch mit anderen Früchten zubereiten: Probieren Sie doch anstatt Himbeeren einmal Brombeeren aus oder tauschen Sie die Ananas gegen eine Birne.

Sommaire

Introduction	22
Utilisation conforme	22
Matériel livré	23
Recyclage de l'emballage	23
Description de l'appareil	24
Caractéristiques techniques	24
Avertissements de sécurité	25
Utilisation	27
Assemblage	28
Assembler le mixeur plongeant	28
Assemblage du smoothiemaker	28
Utilisation	29
Utilisation du mixeur plongeant	29
Préparation de smoothies	30
Nettoyage	33
Rangement	34
Recyclage de l'appareil	34
Garantie de Kompernass Handels GmbH	35
Service après-vente	36
Importateur	36
Recettes	37
Mixeur plongeant	37
Smoothiemaker	39

Introduction

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

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation indiqués. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à réduire en purée/mixer des aliments et à la préparation de smoothies. Il est exclusivement destiné la préparation d'aliments en petites quantités et à un usage domestique. L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

AVERTISSEMENT !

Danger résultant d'une utilisation non conforme !

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

- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

REMARQUE

- ▶ Aucune réclamation ne sera prise en compte pour des dommages résultant d'une utilisation du matériel non conforme à sa destination, de réparations effectuées incorrectement, de modifications non autorisées, ou encore de l'utilisation de pièces de rechange non agréées. L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Matériel livré

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Bloc-moteur **4**
- Mixeur plongeant **5**
- Smoothiemaker (porte-lame **6** avec lame **7**, bol mélangeur **8**)
- Couvercle **9**
- Mode d'emploi

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Retirez tous les matériaux d'emballage.
- 3) Nettoyez toutes les pièces de l'appareil conformément à la description du chapitre "Nettoyage".

REMARQUE

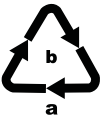
- ▶ Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser au service après-vente (voir le chapitre "Service après-vente").

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 facilité d'élimination qui permettent le recyclage.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



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

REMARQUE

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

Description de l'appareil

Figure A (mixeur plongeant) :


- 1 Variateur de vitesse
- 2 Interrupteur  (vitesse normale)
- 3 Interrupteur Turbo (haute vitesse)
- 4 Bloc-moteur
- 5 Mixeur plongeant



Figure B (smoothiemaker) :

- 6 Porte-lame
- 7 Lame
- 8 Bol mélangeur

Figure C :

- 9 Couvercle (avec orifice pour boire refermable et poignée)
- 10 Joint d'étanchéité

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220-240 V ~ (courant alternatif), 50-60 Hz
Puissance nominale	600 W
Classe de protection	II/  (double isolation)
Temps de fonctionnement par intermittence	1 minute
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.

TEMPS DE FONCTIONNEMENT PAR INTERMITTENCE

Le temps de fonctionnement par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être utilisé sans que le moteur surchauffe ou subisse de dommages. Après chaque temps de fonctionnement par intermittence indiqué, l'appareil doit rester éteint jusqu'à ce que le moteur ait refroidi.


Bol mélangeur 8	
Contenance	700 ml
Quantité de remplissage max. pour la préparation	600 ml

Avertissements de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ L'appareil ne doit être branché que dans une prise réglementairement installée et alimentée par une tension secteur de 220-240 V ~, 50-60 Hz.
- ▶ En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ Vous ne devez en aucun cas exposer l'appareil à l'humidité ni l'utiliser 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 technicien spécialisé pour le réparer.
- ▶ Retirez le cordon d'alimentation de la prise secteur en tirant toujours sur la fiche secteur de la prise secteur, pas sur le cordon lui-même.
- ▶ Évitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Il est interdit d'ouvrir le boîtier 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.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

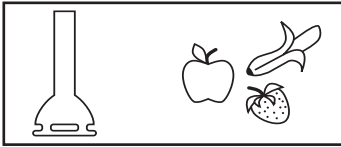
- ▶ Avant de changer des accessoires ou des pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. En cas d'usage abusif de l'appareil, il y a un risque de blessures !
- ▶ De manière générale, il faut débrancher l'appareil du réseau électrique, ...
 - ... lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - ... lorsque vous nettoyez l'appareil,
 - ... lorsque vous procédez à l'assemblage ou au démontage de l'appareil.
- ▶ Si vous utilisez l'appareil pour réduire des aliments très chauds en purée dans une casserole, retirez celle-ci de la plaque de cuisson et veillez à ce que le liquide ne soit pas en ébullition. Laissez les aliments très chauds refroidir un peu afin d'éviter tout ébouillantage.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- ▶ La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-les toujours avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ La manipulation des lames extrêmement tranchantes peut entraîner des blessures.
- ▶ Faites preuve d'une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. La lame est extrêmement tranchante !
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

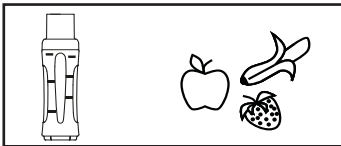
- ▶ Ne laissez pas le mixeur plongeant dans une casserole chaude sur la plaque de cuisson lorsqu'il n'est pas utilisé.

Utilisation

Le mixeur plongeant **5** permet de préparer des dips, sauces, soupes et aliments pour bébé, ou de réduire des fruits mous en purée. Après une minute de fonctionnement continu maximum, nous recommandons de laisser refroidir le mixeur plongeant **5**.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas le mixeur plongeant **5** pour transformer des aliments solides. Ceci entraîne des dégâts irréparables sur l'appareil !



Le smoothiemaker **6/7/8** vous permet de préparer des smoothies. Un smoothie est ce que l'on appelle une "boisson à base de fruits entiers". La confection des smoothies fait appel à l'ensemble du fruit, à part la peau et le noyau/les pépins.

Ceci permet d'obtenir une consistance crémeuse. Rien ne vient limiter vos goûts personnels lors de la préparation : vous pouvez ainsi utiliser également du yaourt, de la glace pilée, des herbes aromatiques ou de la crème glacée pour préparer les smoothies. Après une minute de fonctionnement continu maximum, nous recommandons de laisser refroidir le smoothiemaker.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne placez jamais d'ingrédients durs tels que des noix, des figes, de gros grains ou des noyaux dans l'appareil !
- ▶ Ne placez jamais d'ingrédients chauds dans l'appareil !

Assemblage

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ N'insérez la fiche secteur dans la prise secteur qu'après avoir achevé l'assemblage.



REMARQUE

- ▶ Avant la première mise en service, nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre "Nettoyage".

Assembler le mixeur plongeant

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ La lame est extrêmement tranchantes ! Manipulez-les toujours avec précaution.

- 1) Placez le mixeur plongeant ⑤ sur le bloc-moteur ④ de manière à ce que la flèche ▼ sur le bloc-moteur ④ pointe sur le symbole  sur le mixeur plongeant ⑤.
- 2) Tournez le mixeur plongeant ⑤ jusqu'à ce que la flèche sur le ▼ bloc-moteur ④ pointe sur le symbole  et que le mixeur plongeant ⑤ s'enclenche correctement.

Assemblage du smoothiemaker



⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ La lame est extrêmement tranchantes ! Manipulez-les toujours avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Ne vissez jamais le porte-lame ⑥ avec la lame ⑦ sans bol mélangeur ⑧ sur le bloc-moteur ④. Placez toujours d'abord le bol mélangeur ⑧ sur le porte-lame ⑥ !
- 1) Placez le porte-lame ⑥ sur le bol mélangeur ⑧, de manière à ce que la lame ⑦ dépasse dans le bol mélangeur ⑧. Vissez bien le porte-lame ⑥ sur le bol mélangeur ⑧.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Pour faire tourner le porte-lame **6**, saisissez uniquement le porte-lame **6**, ne tournez pas le bol mélangeur **8** ! Sinon, le bol mélangeur **8** se détache et les ingrédients débordent !
- 2) Reliez maintenant le porte-lame **6** (avec le bol mélangeur **8** vissé dessus !) avec le bloc-moteur **4**. Placez pour cela le porte-lame **6** sur le bloc-moteur **4** de manière à ce que la flèche ▼ sur le bloc-moteur **4** pointe sur le symbole  sur le porte-lame **6**.
 - 3) Tournez ensuite le porte-lame **6** de manière à ce que la flèche ▼ sur le bloc-moteur **4** pointe sur le symbole  sur le porte-lame **6** et s'enclenche à fond.

Utilisation

Utilisation du mixeur plongeant

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !




- ▶ Les aliments ne doivent pas être trop chauds ! Il y a un risque d'échaudage en cas de jaillissement du contenu.

Une fois que vous avez assemblé le mixeur plongeant (voir chapitre "Assemblage"), procédez de la manière suivante :

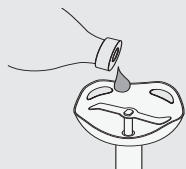
- 1) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Le pied du mixeur plongeant **5** doit être entièrement couvert par le contenu avant que vous n'allumiez ou éteigniez l'appareil. Sinon le contenu risque de gicler en dehors du bol mélangeur ! Tenez toujours le mixeur plongeant **5** dans les aliments à transformer avant de démarrer l'appareil !

- 2) Maintenez l'interrupteur  **2** appuyé pour mixer les aliments à vitesse normale. Tournez le variateur de vitesse **1** en direction "Max" pour augmenter la vitesse. Tournez le variateur de vitesse **1** en direction "Min" pour réduire la vitesse.
- 3) Maintenez l'interrupteur Turbo **3** appuyé pour mixer les aliments à vitesse élevée. En appuyant sur l'interrupteur Turbo **3**, vous disposez instantanément de la vitesse de traitement maximale.
- 4) Dès que vous avez terminé la transformation des aliments, relâchez simplement l'interrupteur  **2/3** appuyé.
- 5) Sortez le mixeur plongeant **5** du contenu lorsque vous avez relâché l'interrupteur  **2/3** et que la lame ne tourne plus.

REMARQUE



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

Préparation de smoothies

Préparer les ingrédients

- Retirez les écorces et peaux des fruits, telles que les écorces des oranges ou la peau des kiwis.
- Retirez les gros noyaux des fruits, comme ceux des pêches par exemple.
- Découpez les fruits en petits morceaux (env. 1-2 cm).
- Coupez les herbes aromatiques ou les salades en petits morceaux.

REMARQUE

- ▶ Si vous mettez les aliments au réfrigérateur avant de les préparer, le smoothie préparé sera alors immédiatement froid.

Remplir le bol mélangeur

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne jamais dépasser le repère MAX situé sur le bol mélangeur ❸ ! L'appareil ne peut alors plus mélanger correctement les ingrédients !

REMARQUE

- ▶ Pour obtenir des résultats optimaux, nous recommandons d'ajouter toujours au moins 100 ml de liquide dans le bol mélangeur ❸, lorsque vous préparez un smoothie.

- 1) Préparez les ingrédients.
- 2) Placez les ingrédients dans le bol mélangeur ❸. Ajoutez d'abord les ingrédients liquides puis les ingrédients solides tels que des fruits ou de la glace pilée et pour finir les ingrédients légers comme la salade par exemple.

REMARQUE

- ▶ Ne pilez pas de glaçons avec cet appareil ! Nous recommandons toujours de n'utiliser que de la glace déjà pilée dans cet appareil.

Utilisation de l'appareil

Une fois que vous avez rempli le bol mélangeur **8** et assemblé le smoothiemaker **7/8/9** avec le bloc-moteur **4** (voir chapitre "Assemblage"), procédez de la manière suivante :

REMARQUE

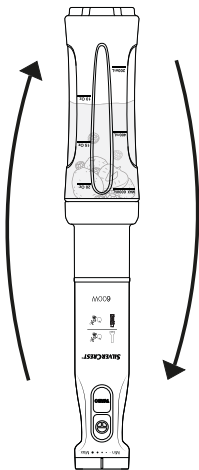
- ▶ Démarrez uniquement l'appareil lorsque le porte-lame **6**, la lame **7**, le bol mélangeur **8** et le bloc-moteur **4** sont correctement assemblés.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Pour faire tourner le porte-lame **6**, saisissez uniquement le porte-lame **6**. Ne tournez pas le bol mélangeur **8** pendant que vous utilisez l'appareil ! Sinon, le bol mélangeur **8** se détache et les ingrédients débordent !

REMARQUE

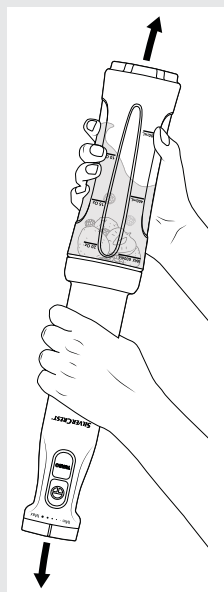
- ▶ Si vous souhaitez préparer un smoothie, tournez alors l'appareil assemblé de manière à ce que le bol mélangeur **8** pointe vers le haut. Vous vous assurez ainsi que la lame **7** puisse atteindre les aliments et que la lame **7** ne tourne pas dans le vide !



- 1) Une fois le bol mélangeur **8** rempli et une fois l'appareil assemblé, branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 2) Tournez l'appareil de manière à ce que le bloc-moteur **4** pointe avec le variateur de vitesse **1** vers le bas et que le bol mélangeur **8** soit tourné vers le haut.
Placez le bloc-moteur **4** sur une surface stable.
- 3) Immobilisez le bol mélangeur **8** d'une main.
- 4) Maintenez l'interrupteur **2** appuyé pour mixer les aliments à vitesse normale pour obtenir un smoothie. Tournez le variateur de vitesse **1** en direction "Max" pour augmenter la vitesse. Tournez le variateur de vitesse **1** en direction "Min" pour réduire la vitesse.
- 5) Maintenez l'interrupteur Turbo **3** appuyé pour mixer les aliments à vitesse élevée. En appuyant sur l'interrupteur Turbo **3**, vous disposez instantanément de la vitesse de traitement maximale.

REMARQUE

- Pour obtenir un résultat optimal, nous recommandons en principe de verser au moins 100 ml de liquide dans le bol mélangeur **8**. Dans le cas où vous verseriez moins de liquide ou si vous utilisez un liquide à la texture insuffisamment fluide, par exemple du yaourt, il peut arriver que les morceaux de fruits restent coincés. Dans ce cas, soulevez l'appareil et secouez-le plusieurs fois de haut en bas pour libérer les morceaux de fruits afin qu'ils soient saisis par la lame **7**. Maintenez fermement le porte-lame **6** avec le bol mélangeur **8** et le bloc-moteur **4** pour que l'appareil assemblé ne puisse pas se détacher.



- 6) Dès que le smoothie a la consistance souhaitée, relâchez simplement l'interrupteur **2/3** appuyé.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne jamais utiliser l'appareil plus d'une minute d'affilée ! L'appareil surchauffe ! Laissez d'abord refroidir l'appareil au bout d'une minute de fonctionnement.

- 7) Une fois le smoothie préparé, tournez l'appareil de manière à ce que le bol mélangeur **8** soit tourné vers le bas et le bloc-moteur **4** pointe vers le haut.
- 8) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Pour faire tourner le porte-lame **6**, saisissez uniquement le porte-lame **6**. Ne tournez pas le bol mélangeur **8** pendant que vous utilisez l'appareil ! Sinon, le bol mélangeur **8** se détache et les ingrédients débordent !

- 9) Retirez le porte-lame **6** avec le bol mélangeur **8** du bloc-moteur **4**. Tournez pour cela le porte-lame **6** de manière à ce que la flèche ▼ sur le bloc-moteur **4** pointe sur le symbole **6** sur le porte-lame **6**. Vous pouvez maintenant retirer le porte-lame **6** du bloc-moteur **4**.
- 10) Dévissez maintenant le porte-lame **6** du bol mélangeur **8**.

- 11) Vissez le couvercle **9** sur le bol mélangeur **8**. Vous pouvez boire directement le smoothie grâce à l'orifice pour boire refermable placé sur le couvercle **9**.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur.



Lors du nettoyage, il ne faut en aucun cas plonger le bloc-moteur **4** dans l'eau, ni le maintenir sous l'eau du robinet.

REMARQUE



Le bol mélangeur **8** peut également être lavé au lave-vaisselle. Si possible, placez le bol mélangeur **8** dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veillez à ce qu'aucune pièce ne se retrouve coincée.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, chimiques ou abrasifs ! Ils peuvent attaquer les surfaces de manière irréversible !

REMARQUE

- ▶ Nettoyez l'appareil de préférence immédiatement après utilisation. Les résidus alimentaires peuvent alors être enlevés plus facilement !

- 1) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- 2) Nettoyez le bloc-moteur **4** à l'aide d'un chiffon humide. Assurez-vous que l'eau ne puisse pas pénétrer dans les ouvertures du bloc-moteur **4**. En cas de taches tenaces, mettez du produit vaisselle doux sur votre chiffon. Essayez les restes de produit vaisselle avec un chiffon humide.
- 3) Retirez le joint d'étanchéité **10** du couvercle **9**. Si nécessaire, aidez-vous d'un objet étroit émoussé.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-les toujours avec précaution.

- 4) Nettoyez soigneusement le mixeur plongeant **5**, le porte-lame **6**, le bol mélangeur **8**, le couvercle **9** et le joint d'étanchéité **10** dans de l'eau additionnée de produit vaisselle, puis rincez les restes de produit vaisselle à l'eau claire.
- 5) Séchez bien les pièces avec une serviette sèche et veillez à ce que l'appareil soit parfaitement sec avant de le réutiliser.

REMARQUE

Si vous nettoyez l'appareil immédiatement après l'utilisation, vous parviendrez la plupart du temps à un nettoyage présentant un degré d'hygiène suffisant du bol mélangeur 8 et du porte-lame 6 en procédant comme suit :

- ▶ Remplissez le bol mélangeur 8 d'env. 400 ml d'eau et ajoutez quelques gouttes d'un liquide vaisselle doux.
- ▶ Placez toujours d'abord le porte-lame 6 sur le bol mélangeur 8 et vissez bien les deux. Vissez ensuite le porte-lame 6 sur le bloc-moteur 4 (voir le chapitre "Assemblage").
- ▶ Actionnez plusieurs fois l'interrupteur 2 de manière à ce que la lame 7 s'active dans l'eau.
- ▶ Rincez ensuite le bol mélangeur 8 et le porte-lame 6 à grande eau, de manière à éliminer les restes de liquide vaisselle.

Rangement

Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

Recyclage de l'appareil



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales.

Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de recyclage des déchets agréée ou via le service d'élimination des déchets de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de traitement des déchets.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 389062_2104 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 389062_2104.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

CH

Service Suisse

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

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 389062_2104

Importateur

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

Recettes

Mixeur plongeant

Soupe de potiron

4 personnes

Ingrédients

- 1 oignon de taille moyenne
- 2 gousses d'ail
- 10 - 20 g de gingembre frais
- 3 c. à s. d'huile de colza
- 400 g de chair de potiron (la variété d'Hokkaido est la plus adaptée, car la peau devient tendre lors de la cuisson et n'a pas besoin d'être épluchée)
- 250 - 300 ml de lait de coco
- 250 - 500 ml de bouillon de légumes
- Jus d'une ½ orange
- un peu de vin blanc sec
- 1 c. à c. de sucre
- Sel, poivre

Préparation

- 1) Éplucher les oignons et les couper en petits morceaux, l'ail également. Peler le gingembre et le couper en dés fins. Commencer par faire revenir les oignons et le gingembre dans de l'huile chaude. Au bout de 2 minutes, ajouter l'ail et faire revenir le tout.
- 2) Nettoyer soigneusement le potiron à l'aide d'une brosse à légumes à l'eau chaude, puis couper en dés de 2 à 3 cm. (Si vous utilisez une autre variété que le potiron d'Hokkaido, il faudra en plus penser à l'éplucher). Ajouter les dés de potiron aux oignons et au gingembre et faire revenir le tout ensemble. Verser la moitié de la quantité de lait de coco et suffisamment de bouillon de légumes pour bien recouvrir le potiron. À couvercle fermé, faire cuire pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres. Bien mixer le tout à l'aide du mixeur plongeant **5**. Ce faisant, ajouter suffisamment de lait de coco pour que la soupe ait la bonne consistance veloutée.
- 3) Assaisonnez la soupe de jus d'orange, de vin blanc, de sucre, de sel et de poivre afin qu'à côté de la note épicée, la soupe présente également une note acidulée et salée.

Pâte à tartiner sucrée aux fruits

Ingrédients

- 250 g de fraises ou d'autres fruits (frais ou surgelés)
- 125 g de sucre gélifiant (2:1)
- 1 filet de jus de citron
- 1 pointe de pulpe de gousse de vanille

Préparation

- 1) Laver les fraises et les nettoyer, en veillant à les équeuter. Bien laisser égoutter sur le tamis afin de laisser s'écouler l'excédent d'eau et pour éviter que la pâte ne devienne trop liquide. Couper les grandes fraises en petits morceaux.
- 2) Peser 250 g de fraises et les mettre dans un bol mélangeur adapté.
- 3) Les parsemer d'un filet de jus de citron.
- 4) Si besoin, gratter la pulpe d'une gousse de vanille et l'ajouter.
- 5) Ajouter le sucre gélifiant et bien mixer pendant 45 à 60 secondes avec le mixeur plongeant **5**. S'il devait rester de gros morceaux, laisser reposer le tout pendant 2 minutes, puis à nouveau réduire en purée pendant 60 secondes.
- 6) Faire cuire à température moyenne, laisser mijoter 2 à 3 minutes et bien mélanger tout au long de la cuisson.
- 7) Déguster aussitôt ou verser la pâte à tartiner aux fruits dans un bocal avec un couvercle à vis et refermer.

Mayonnaise

Ingrédients

- 200 ml d'huile végétale au goût neutre, par ex. huile de colza
- 1 œuf (jaune d'œuf et blanc d'œuf)
- 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 mixeur, tenir le mixeur plongeant **5** verticalement dans la masse et démarrer l'appareil. Utilisez pour cela l'interrupteur Turbo **3**.
- 2) Ajouter l'huile sous la forme d'un filet fin et régulier (en l'espace d'env. 1 minute) afin que l'huile se mélange aux autres ingrédients.
- 3) Puis saler et poivrer selon votre goût.

Smoothiemaker

Smoothie vert – le classique

Ingrédients

- 1 pomme de taille moyenne
- 1/2 avocat
- env. 80g de pousses d'épinards
- 100 - 150 ml d'eau
- 2 c. à c. de miel

Préparation

- 1) Couper la moitié d'avocat, la pomme lavée et la banane en morceaux (env. 1 à 2 cm).
- 2) Bien laver les pousses d'épinards et les couper en morceaux.
- 3) Versez d'abord 100 ml d'eau dans le bol mélangeur **8**, ajoutez ensuite les morceaux de pomme et d'avocat puis les pousses d'épinards.
- 4) Mélangez les ingrédients jusqu'à ce que le smoothie ait la consistance souhaitée.

Astuce : ajouter plus de miel, ou de sirop d'agave ou un filet de jus de citron. Vous pouvez également couper un morceau de gingembre en petits morceaux et l'ajouter. Vous donnez ainsi au smoothie une note sucrée, poivrée ou fraîche.

Smoothie fruité

Ingrédients

- 1 tranche d'ananas (env. 2 cm d'épaisseur)
- 1 banane
- 1 poignée de framboises (fraîches ou congelées)
- 100 à 150 ml de jus de raisins

Préparation

- 1) Couper l'ananas et la banane en morceaux (env. 1 à 2 cm).
- 2) Lavez les framboises ou faites décongeler les fruits congelés.
- 3) Commencez par verser 100 ml d'eau puis le reste des ingrédients dans le bol mélangeur **8**.
- 4) Mélangez les ingrédients jusqu'à ce que le smoothie ait la consistance souhaitée.

Astuce : vous pouvez également préparer ce smoothie avec d'autres fruits. Essayez donc d'utiliser des mûres à la place des framboises ou bien remplacez l'ananas par une poire.

Indice

Introduzione	42
Uso conforme	42
Volume della fornitura	43
Smaltimento dell'imballaggio	43
Descrizione dell'apparecchio	44
Dati tecnici	44
Avvertenze di sicurezza	45
Impiego	47
Assemblaggio	47
Assemblaggio del frullatore a immersione	48
Assemblaggio dello smoothiemaker	48
Uso	49
Uso del frullatore a immersione	49
Preparazione di smoothie	50
Pulizia	53
Conservazione	54
Smaltimento dell'apparecchio	54
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	55
Assistenza	56
Importatore	56
Ricette	57
Frullatore a immersione	57
Smoothiemaker	59

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti note sulla sicurezza, sull'uso e sullo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto acquisire dimestichezza con tutte le note relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente a passare/frullare alimenti e a preparare smoothie. Esso è destinato esclusivamente a preparare alimenti in piccole quantità e all'uso in casa. L'apparecchio non è destinato all'uso commerciale.

AVVERTENZA!

Pericolo derivante da uso non conforme!

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

- ▶ L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto.
- ▶ Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

NOTA

- ▶ Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi tipo per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o uso di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Volume della fornitura

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Blocco motore ④
- Frullatore a immersione ⑤
- Smoothiemaker (portalama ⑥ con lama ⑦, bicchiere del frullatore ⑧)
- Coperchio ⑨
- Manuale di istruzioni

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

NOTA

- ▶ Controllare se la fornitura è integra e se presenta danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente e da trasporto rivolgersi al servizio assistenza (vedi capitolo "Assistenza").

Smaltimento dell'imballaggio

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, pertanto sono riciclabili.



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



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

NOTA

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

Descrizione dell'apparecchio

Figura A (miscelatore a immersione):


- 1 Regolatore di velocità
- 2 Interruttore  (velocità normale)
- 3 Interruttore turbo (alta velocità)
- 4 Blocco motore
- 5 Frullatore a immersione



Figura B (smoothiemaker)

- 6 Portalama
- 7 Lama
- 8 Bicchiere del frullatore

Figura C:

- 9 Coperchio (con apertura per bere chiudibile e maniglia da trasporto)
- 10 Anello di guarnizione

Dati tecnici

Tensione di rete	220-240 V ~ (corrente alternata), 50-60 Hz
Potenza nominale	600 W
Classe di protezione	II/  (isolamento doppio)
Ciclo di funzionamento breve	1 minuto
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.


CICLO DI FUNZIONAMENTO BREVE

Il ciclo di funzionamento breve indica per quanto tempo si può azionare l'apparecchio senza che il motore si surriscaldi e danneggi. Al termine del ciclo di funzionamento breve l'apparecchio deve rimanere spento fino a quando il motore non si è raffreddato.

Bicchiere del frullatore 8	
Capienza	700 ml
Massima quantità di riempimento per la lavorazione	600 ml

Avvertenze di sicurezza

PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

- ▶ Collegare l'apparecchio a una presa di corrente installata a norma con tensione di rete di 220-240 V ~, 50-60 Hz.
 - ▶ In caso di guasti e prima della pulizia staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
 - ▶ Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto.
 - ▶ In caso di infiltrazioni di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio disinserire subito la spina dalla presa e fare riparare l'apparecchio da personale specializzato qualificato.
 - ▶ Staccare 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 venga calpestato o costituisca intralcio.
 - ▶ In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli, farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
 - ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
 - ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
 - ▶ Non aprire l'alloggiamento del blocco motore del frullatore a immersione. Aprendolo ci si espone a pericoli e la garanzia decade.
-  Non immergere assolutamente il blocco motore del frullatore a immersione in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

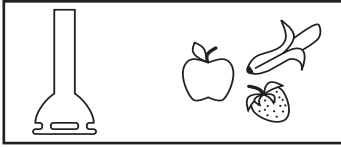
⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale. In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni!
- ▶ Come norma generale scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica nei seguenti casi:
 - Se si lascia l'apparecchio incustodito.
 - Se si deve pulire l'apparecchio.
 - Se lo si monta o smonta.
- ▶ Se si utilizza l'apparecchio per passare alimenti caldi in una pentola, togliere quest'ultima dal fornello e assicurarsi che il liquido non sia in ebollizione. Per evitare scottature fare raffreddare un poco gli alimenti caldi.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ Le lame sono estremamente affilate! Agire sempre con cautela.
- ▶ L'uso di coltelli estremamente affilati comporta pericolo di infortuni.
- ▶ Pulire l'apparecchio con molta attenzione. Le lame sono estremamente affilate!
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

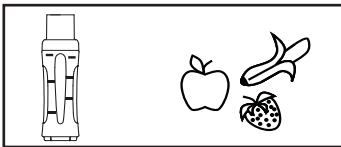
Impiego



Con il frullatore a immersione **5** si possono preparare pinzimoni, salse, minstre e pappe per neonati e si può frullare frutta. Si consiglia di azionare il frullatore a immersione **5** al massimo per 1 minuto in continuo e di lasciarlo poi raffreddare.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non usare il frullatore a immersione **5** per lavorare alimenti solidi. Ciò provocherebbe danni irreparabili all'apparecchio!



Con lo smoothiemaker **6/7/8** si possono preparare smoothie. Uno smoothie è una cosiddetta "bibita a base di sola frutta". Negli smoothie vengono lavorati frutti interi, ad esclusione della buccia e dei semi. Si ottiene così una

consistenza cremosa. Non vi sono limiti al gusto nella preparazione di questa bibita; per gli smoothie è possibile infatti usare anche yogurt, ghiaccio tritato, spezie o gelato alla crema. Si consiglia di azionare il smoothiemaker al massimo per 1 minuto in continuo e di lasciarlo poi raffreddare.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non versare mai ingredienti duri come noci, gambi, grani grossi o noccioli nell'apparecchio!
- ▶ Non versare mai ingredienti bollenti nell'apparecchio!

Assemblaggio

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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



NOTA

- ▶ Prima della prima messa in funzione, pulire tutti i pezzi come descritto nel capitolo "Pulizia".

Assemblaggio del frullatore a immersione

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

► La lama è estremamente tagliente! Agire sempre con cautela.

- 1) Collocare il frullatore a immersione **5** sul blocco motore **4**, in modo che la freccia ▼ del blocco motore **4** sia rivolta verso il simbolo  del frullatore a immersione **5**.
- 2) Ruotare il frullatore a immersione **5** finché la freccia ▼ del blocco motore **4** non è rivolta verso il simbolo  e il frullatore a immersione **5** non s'innesta saldamente.

Assemblaggio dello smoothiemaker

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

► La lama è estremamente tagliente! Agire sempre con cautela.



AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

► Non avvitare mai il portalama **6** con lama **7** al blocco motore **4** senza bicchiere del frullatore **8**. Per prima cosa collocare sempre il bicchiere del frullatore **8** sul portalama **6**!

- 1) Applicare il portalama **6** al bicchiere del frullatore **8**, in modo che la lama **7** sporga dal bicchiere del frullatore **8**. Avvitare saldamente il portalama **6** al bicchiere del frullatore **8**.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

► Per ruotare il portalama **6** afferrare solo il portalama **6**, non ruotare dal bicchiere del frullatore **8**! Altrimenti il bicchiere del frullatore **8** si stacca e gli ingredienti fuoriescono!

- 2) A questo punto collegare il portalama **6** (insieme al bicchiere del frullatore **8** avvitato!) al blocco motore **4**. Per fare questo applicare il portalama **6** al blocco motore **4** in modo che la freccia ▼ del blocco motore **4** sia rivolta verso il simbolo  del portalama **6**.
- 3) Ruotare poi il portalama **6** in modo che la freccia ▼ del blocco motore **4** sia rivolta verso il simbolo  del portalama **6** e che s'innesti saldamente.

Uso

Uso del frullatore a immersione

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

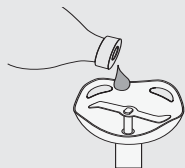
Dopo aver assemblato il frullatore a immersione (vedere capitolo "Assemblaggio"), procedere come segue:

- 1) Inserire la spina nella presa di corrente.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Prima di accendere o spegnere l'apparecchio assicurarsi che la base del frullatore a immersione **5** sia completamente coperta di alimenti da frullare. Altrimenti il contenuto può schizzare fuori dal bicchiere del frullatore. Prima di avviare l'apparecchio sostenere il frullatore a immersione **5** nell'alimento da lavorare.
- 2) Per lavorare gli alimenti a velocità normale tenere premuto l'interruttore **T** **2**. Per aumentare la velocità girare il regolatore di velocità **1** in direzione "Max". Per ridurre la velocità girare il regolatore di velocità **1** in direzione "Min".
 - 3) Per lavorare gli alimenti ad alta velocità tenere premuto l'interruttore turbo **3**. Premendo l'interruttore turbo **3** si ottiene subito la massima velocità di lavorazione.
 - 4) Una volta ultimata la lavorazione degli alimenti basta rilasciare l'interruttore **T** **2/3** che è stato tenuto premuto.
 - 5) Dopo aver rilasciato l'interruttore **T** **2/3** estrarre il frullatore a immersione **5** dall'alimento da frullato.

NOTA



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

Preparazione di smoothie

Preparazione degli ingredienti

- Rimuovere dal frutto la buccia, come la buccia di arancia o del kiwi.
- Rimuovere i semi e i noccioli grossi, come nel caso delle pesche.
- Tagliare la frutta a pezzetti (circa 1 - 2 cm).
- Tagliare le erbe aromatiche o le insalate a pezzetti.

NOTA

- ▶ Se si conservano gli ingredienti in frigorifero fino alla preparazione, lo smoothie appena preparato sarà subito freddo.

Riempimento del bicchiere del frullatore

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non versare mai ingredienti in una quantità superiore a quanto indicato dal segno MAX nel bicchiere del frullatore **8**! L'apparecchio in tal caso non riesce più a miscelare correttamente gli ingredienti!

NOTA

- ▶ Per risultati ottimali si consiglia di versare sempre almeno 100 ml di liquido nel bicchiere del frullatore **8** quando si prepara uno smoothie.

- 1) Preparare gli ingredienti.
- 2) Versare gli ingredienti nel bicchiere del frullatore **8**. Iniziare sempre con gli ingredienti liquidi, poi continuare con quelli più solidi, come frutta o ghiaccio tritato. Infine aggiungere gli alimenti leggeri, come la lattuga.

NOTA

- ▶ Non usare questo apparecchio per tritare cubetti di ghiaccio! In linea di principio con questo apparecchio si può utilizzare solo ghiaccio già tritato.

Uso dell'apparecchio

Dopo aver riempito il bicchiere del frullatore **8** e aver montato lo smoothiemaker **7/8/9** sul blocco motore **4** (vedere capitolo "Assemblaggio"), procedere come segue:

NOTA

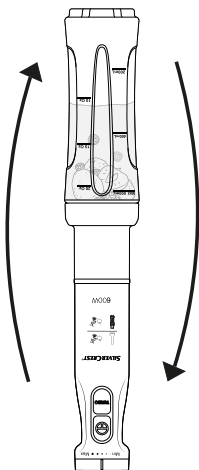
- ▶ Avviare l'apparecchio solo se il portalama **6** è correttamente assemblato con lama **7**, bicchiere del frullatore **8** e blocco motore **4**.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Per ruotare il portalama **6** afferrare solo il portalama **6**. Non ruotare il bicchiere del frullatore **8** mentre si usa l'apparecchio! Altrimenti il bicchiere del frullatore **8** si stacca e gli ingredienti fuoriescono!

NOTA

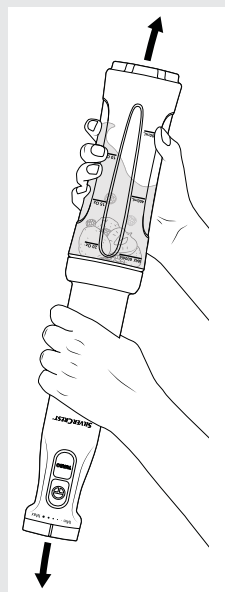
- ▶ Se si desidera preparare uno smoothie, girare l'apparecchio assemblato in modo che il bicchiere del frullatore **8** sia rivolto verso l'alto. In questo modo ci si assicura che la lama **7** giunga agli ingredienti senza girare la lama **7** a vuoto.



- 1) Dopo aver riempito il bicchiere del frullatore **8** e aver assemblato l'apparecchio, inserire la spina nella presa di corrente.
- 2) Ruotare l'apparecchio in modo che il blocco motore **4** con il regolatore di velocità **1** sia rivolto verso il basso e che il bicchiere del frullatore **8** sia girato verso l'alto. Posizionare il blocco motore **4** su una superficie stabile.
- 3) Tenere fermo il bicchiere del frullatore **8** con una mano.
- 4) Mantenere premuto l'interruttore **T** **2** per lavorare gli alimenti a velocità normale per preparare uno smoothie. Per aumentare la velocità girare il regolatore di velocità **1** in direzione "Max". Per ridurre la velocità girare il regolatore di velocità **1** in direzione "Min".
- 5) Per lavorare gli alimenti ad alta velocità tenere premuto l'interruttore turbo **3**. Premendo l'interruttore turbo **3** si ottiene subito la massima velocità di lavorazione.

NOTA

- ▶ Per un risultato ottimale si consiglia in generale di versare almeno 100 ml di liquido nel bicchiere del frullatore **8**. Versando una quantità minore di liquido oppure se si utilizza un liquido più denso, come ad esempio yogurt, i pezzi di frutta potrebbero restare incastriati. In tale eventualità, sollevare l'apparecchio e scuoterlo più volte su e giù in modo che i pezzi di frutta possano liberarsi ed essere catturati dalla lama **7**. Tenere fermi il portalama **6** con il bicchiere del frullatore **8** e il blocco motore **4** per evitare che l'apparecchio assemblato possa staccarsi.



- 6) Quando lo smoothie ha raggiunto la consistenza desiderata basta rilasciare l'interruttore **T** **2/3** che è stato tenuto premuto.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per più di 1 minuto alla volta! L'apparecchio si surriscalda! Dopo 1 minuto di funzionamento lasciare prima raffreddare l'apparecchio.

- 7) Quando lo smoothie è pronto girare di nuovo l'apparecchio in modo che il bicchiere del frullatore **8** sia rivolto verso il basso e che il blocco motore **4** sia rivolto verso l'alto.
- 8) Staccare la spina dalla presa di corrente.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Per ruotare il portalama **6** afferrare solo il portalama **6**. Non ruotare il bicchiere del frullatore **8** mentre si usa l'apparecchio! Altrimenti il bicchiere del frullatore **8** si stacca e gli ingredienti fuoriescono!

- 9) Togliere il portalama **6** con il bicchiere del frullatore **8** dal blocco motore **4**. Per fare questo girare il portalama **6** finché la freccia ▼ del blocco motore **4** non è rivolta verso il simbolo **6** del portalama **6**. A questo punto si può togliere il portalama **6** dal blocco motore **4**.
- 10) Svitare il portalama **6** dal bicchiere del frullatore **8**.

- 11) Avvitare il coperchio **9** sul bicchiere del frullatore **8**. Attraverso l'apertura per bere chiudibile presente sul coperchio **9** è possibile bere direttamente lo smoothie.

Pulizia

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio staccare sempre la spina dalla presa di corrente.



Per la pulizia è assolutamente proibito immergere in acqua il blocco motore **4** o tenerlo sotto l'acqua corrente.

NOTA



Il bicchiere del frullatore **8** si può lavare anche in lavastoviglie. Se possibile collocare il bicchiere del frullatore **8** nel cestello superiore della lavastoviglie. Assicurarsi che nessun pezzo resti incastrato.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non usare detersivi chimici, abrasivi o aggressivi! Essi possono corrodere irrimediabilmente la superficie!

NOTA

- ▶ Si consiglia di pulire l'apparecchio subito dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere più facilmente i residui di alimenti.

- 1) Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 2) Pulire il blocco motore **4** con un panno umido.
Verificare che non penetri acqua nelle aperture del blocco motore **4**. In caso di sporco ostinato versare un poco di detersivo delicato sul panno. Pulire i residui di detersivo con un panno umido.
- 3) Estrarre l'anello di guarnizione **10** dal coperchio **9**. All'occorrenza utilizzare un oggetto sottile non appuntito.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

- 4) Pulire accuratamente con acqua e detersivo il frullatore a immersione **5**, il portalama **6**, il bicchiere del frullatore **8**, il coperchio **9** e l'anello di guarnizione **10**, poi eliminare i resti di detersivo con acqua pulita.
- 5) Asciugare tutto accuratamente con un panno asciutto e badare che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di usarlo di nuovo.

NOTA

Se si pulisce l'apparecchio subito dopo l'uso, in genere si ottiene una sufficiente pulizia igienica del bicchiere del frullatore **8** e del portalama **6** con la seguente alternativa:

- ▶ Riempire il bicchiere del frullatore **8** con circa 400 ml di acqua e versarvi qualche goccia di detersivo delicato.
- ▶ Collocare il portalama **6** sul bicchiere del frullatore **8** e avvitare entrambi i pezzi saldamente. Poi avvitare il portalama **6** al blocco motore **4** (vedere il capitolo "Assemblaggio").
- ▶ Azionare alcune volte l'interruttore **2** in modo che la lama **7** solchi l'acqua.
- ▶ Lavare quindi il bicchiere del frullatore **8** e il portalama **6** con abbondante acqua corrente, al fine di eliminare tutti i resti di detergente.

Conservazione

Riporre l'apparecchio pulito in un luogo pulito, asciutto e privo di polvere.

Smaltimento dell'apparecchio



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

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/EU.

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



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

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna. La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro. Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 389062_2104 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



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

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 389062_2104 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

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

CH Assistenza Svizzera
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 389062_2104

Importatore

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

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

Ricette

Frullatore a immersione

Crema di zucca

4 persone

Ingredienti

- 1 cipolla di grandezza media
- 2 spicchi d'aglio
- 10 - 20 g di zenzero fresco
- 3 bicchieri di olio di colza
- 400 g di polpa di zucca (la più indicata è la zucca Hokkaido, poiché la buccia si ammorbidisce durante la cottura e non deve essere pelata)
- 250 - 300 ml di latte di cocco
- 250 - 500 ml di brodo di verdure
- Succo di ½ arancia
- Un poco di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di zucchero
- Sale, pepe

Preparazione

- 1) Pelare le cipolle e l'aglio e tagliarli in piccoli pezzi. Sbucciare lo zenzero e tagliarlo a dadini. Rosolare prima le cipolle e lo zenzero in olio caldo. Dopo 2 minuti aggiungere e rosolare anche l'aglio.
- 2) Pulire bene la zucca con una spazzola per verdure in acqua calda, quindi tagliare in dadi grandi 2 - 3 cm (se si utilizza una zucca diversa dalla zucca Hokkaido è necessario anche pelarla). Aggiungere i dadi di zucca alle cipolle e allo zenzero e rosolare. Aggiungere metà quantità di latte di cocco e brodo vegetale in modo da coprire bene la zucca. Lessare per 20 - 25 minuti a coperchio chiuso. Mescolare bene il tutto con il frullatore a immersione **5**. Aggiungere latte di cocco finché la crema non ha la giusta consistenza cremosa.
- 3) Insaporire la crema con succo d'arancia, vino bianco, zucchero, sale e pepe, in modo che la crema abbia una nota dolce e un'equilibrata nota agrodolce, oltre a quella piccante.

Composte dolci di frutta

Ingredienti

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

Preparazione

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

Maionese

Ingredienti

- 200 ml di olio vegetale neutro, ad es. olio di colza
- 1 uovo (tuorlo e albume)
- 10 g di aceto mite o succo di limone
- Sale e pepe quanto basta

Preparazione

- 1) Aggiungere uova e succo di limone al bicchiere del frullatore, sostenere il frullatore a immersione **5** verticalmente nell'impasto e avviare l'apparecchio. Utilizzare l'interruttore turbo **3**.
- 2) Aggiungere l'olio in un filo sottile e uniforme (terminando entro circa 1 minuto) in modo che l'olio si leghi con gli altri ingredienti.
- 3) Infine aggiungere sale e pepe quanto basta.

Smoothiemaker

Smoothie verde - il classico

Ingredienti

- 1 mela di grandezza media
- 1/2 avocado
- Circa 80 g di baby spinaci
- 100 - 150 ml di acqua
- 2 cc di miele

Preparazione

- 1) Tagliare il mezzo avocado, la mela lavata e la banana a pezzi (circa 1-2 cm).
- 2) Lavare accuratamente i baby spinaci e tagliarli a pezzetti.
- 3) Versare nel bicchiere del frullatore **8** prima i 100 ml di acqua poi i pezzi di mela e avocado e infine i baby spinaci.
- 4) Frullare gli ingredienti finché lo smoothie non raggiunge la consistenza desiderata.

Suggerimento: secondo i gusti, aggiungere più miele o in alternativa sciroppo d'agave o uno schizzo di succo di limone. Si può anche aggiungere un pezzo di zenzero tritato. Così si conferisce allo smoothie una nota dolce, pepata o fresca.

Smoothie alla frutta

Ingredienti

- 1 fetta di ananas (spessa circa 2 cm)
- 1 banana
- 1 pugno di lamponi (freschi o congelati)
- 100 - 150 ml di succo d'uva

Preparazione

- 1) Tagliare a pezzi (circa 1-2 cm) l'ananas e la banana.
- 2) lavare i lamponi e pulirli o fare scongelare un poco i frutti congelati.
- 3) Versare nel bicchiere del frullatore **8** prima i 100 ml di acqua e poi gli altri ingredienti.
- 4) Frullare gli ingredienti finché lo smoothie non raggiunge la consistenza desiderata.

Suggerimento: si può preparare questo smoothie anche con altra frutta. Al posto dei lamponi si può provare con more, oppure si può sostituire l'ananas con una pera.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

08/2021 · Ident.No.: SSSM600A1-072021-2

IAN 389062_2104