



STABMIXER-SET SSMS 600 E5

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(IT) (CH)

SET FRULLATORE A IMMERSIONE

Istruzioni per l'uso

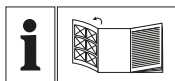
(FR) (CH)

MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi

IAN 460031_2401

(AT) (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.

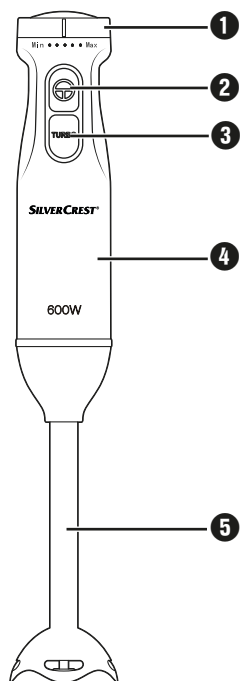
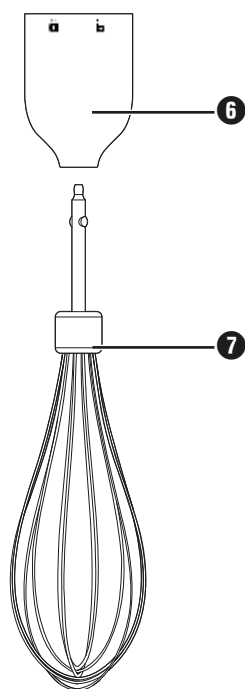
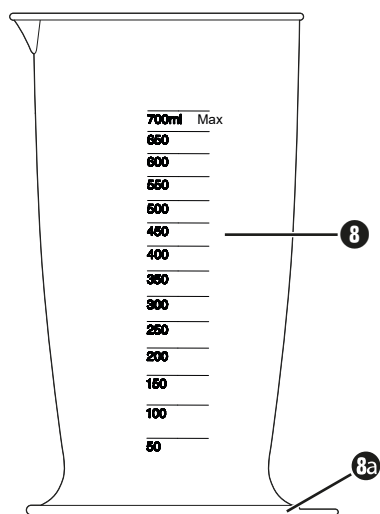
FR CH

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	15
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	29

A**B****C**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung/Zubehör	3
Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Verwendung	6
Zusammenbauen	6
Den Stabmixer zusammenbauen	6
Den Schneebesen zusammenbauen	7
Bedienen	7
Tabelle Verarbeitungszeiten	8
Reinigen	8
Entsorgung	9
Gerät entsorgen	9
Verpackung entsorgen	9
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	10
Service	11
Importeur	11
Rezepte	12
Mayonnaise	12
Gemüsecremesuppe	12
Kürbissuppe	13
Süßer Fruchtaufstrich	14
Schokocreme	14

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
 - Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
 - Schneebesen
 - 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**).

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

- ❶ Geschwindigkeitsregler
- ❷ Taste  (normale Geschwindigkeit)
- ❸ Turbotaste (schnelle Geschwindigkeit)
- ❹ Motorblock
- ❺ Mixfuß

Abbildung B (Schneebesen):

- ❻ Schneebesen-Halter
- ❼ Schneebesen

Abbildung C (Zubehör):

- ❽ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß )

Technische Daten

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

Messbecher 	
Fassungsvermögen	900 ml
Nutzvolumen zum Abmessen (Skala):	700 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

Den Schneebesen  nach 3 Minuten Betrieb ca. 6 Minuten abkühlen lassen.

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~, 50–60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ 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 Garantie erlischt.
-  Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Verwendung

HINWEIS

- ▶ Mit dem Messbecher **8** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher **8** herauslaufen.
- ▶ Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher **8** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß **8a** des Messbechers **8** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher **8** verschlossen ist.
- Mit dem Mixfuß **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Babyahrung zubereiten oder weiche Früchte pürieren. Wir empfehlen, den Mixfuß **5** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Mixfuß **5** nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!
- Mit dem Schneebesen **7** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen, den Schneebesen **7** max. 3 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

Zusammenbauen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Den Stabmixer zusammenbauen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Den Schneebesen zusammenbauen

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

Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

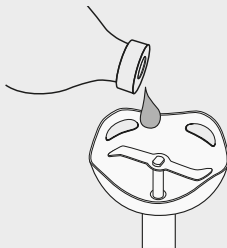
HINWEIS

- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen 7 schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Drehen Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler 1 auf „Max“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie die Taste  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 die Turbotaste  3 gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken der Turbotaste 3 steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste  2/3 los.

HINWEIS



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

Tabelle Verarbeitungszeiten

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

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

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

Reinigen

⚠️ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

- Bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.



Sie dürfen den Motorblock **4** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

HINWEIS



Messbecher **8** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **8a** und Schneebesen **7** sind spülmaschinengeeignet.

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

Verpackung entsorgen



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



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

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 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 Serviceniederlassung 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) 460031_2401 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) 460031_2401 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.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 460031_2401

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

Mayonnaise

Zutaten

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 1 Eigelb
- 5 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1) Eigelb und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen **7** senkrecht in den Becher halten und die Turbotaste **3** drücken.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.

Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüsecremesuppe

2 – 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

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

Schokocreme

Für 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
- 2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
- 3) Vor dem Servieren mit dem Schneebesen **7** cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Sommaire

Introduction	16
Utilisation conforme	16
Accessoires fournis	16
Description de l'appareil/Accessoires	17
Caractéristiques techniques	17
Consignes de sécurité	18
Utilisation	20
Assemblage	20
Assembler le mixeur plongeant	20
Assembler le fouet	21
Opération	21
Tableau des temps de préparation	22
Nettoyage	22
Recyclage	23
Recyclage de l'appareil	23
Recyclage de l'emballage	23
Garantie de Kompernass Handels GmbH	24
Service après-vente	25
Importateur	25
Recettes	26
Mayonnaise	26
Crème de légumes	26
Soupe au potiron	27
Pâte à tartiner aux fruits sucrée	28
Crème au chocolat	28

Introduction

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

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

Utilisation conforme

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

Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Mixeur plongeant
- Verre mesureur avec couvercle/pied combiné
- Fouet
- Mode d'emploi

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

REMARQUE

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

Description de l'appareil/Accessoires

Figure A (mixeur plongeant) :

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

Figure B : (fouet) :

- ❻ Porte-fouet
- ❼ Fouet

Figure C (accessoires) :

- ❽ Verre mesureur (avec couvercle/pied combiné ❽a)

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 – 240 V ~ (courant alternatif), 50 – 60 Hz
Puissance nominale	600 W
Classe de protection	II /  (double isolation)
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

Verre mesureur ❽	
Contenance	900 ml
Volume utile pour le dosage (graduation)	700 ml

Nous recommandons les durées de fonctionnement suivantes :

Après 1 minute de fonctionnement, laisser refroidir le mixeur plongeant ❺ pendant environ 2 minutes.

Après 3 minutes de fonctionnement, laisser refroidir le fouet ❼ pendant environ 6 minutes.

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

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Raccordez l'appareil uniquement sur une prise secteur installée en bonne et due forme avec une tension secteur de 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz.
- ▶ En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ L'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité ni utilisé à l'extérieur.
- ▶ Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à un atelier spécialisé pour le réparer.
- ▶ Tirez toujours sur le cordon d'alimentation en saisissant la fiche. Ne débranchez pas la fiche en tirant sur le cordon d'alimentation lui-même.
- ▶ Évitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Si le 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 disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Tenir hors de portée des enfants l'appareil et son cordon de raccordement.

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Il est interdit d'ouvrir le carter du bloc-moteur du mixeur plongeant. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.



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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- ▶ Coupez toujours l'appareil du réseau électrique ...
 - lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - lorsque vous nettoyez l'appareil,
 - lorsque vous procédez au montage ou au démontage de l'appareil.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenir hors de portée des enfants l'appareil et son cordon de raccordement.
- ▶ La lame est extrêmement tranchante! Manipulez-la toujours avec précaution.
- ▶ La manipulation de la lame extrêmement tranchante peut entraîner des blessures.
- ▶ Faites preuve d'une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Les lames sont extrêmement tranchantes!
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ Risque de blessure en cas d'usage abusif de l'appareil.

Utilisation

REMARQUE

- ▶ Le verre mesureur **8** vous permet de mesurer les liquides jusqu'à 700 ml. Pour la transformation, versez 300 ml maximum, afin d'éviter que le liquide ne déborde du verre mesureur **8**.
- ▶ Si vous souhaitez conserver des liquides/aliments dans le verre mesureur **8** vous pouvez retirer le pied **8a** du verre mesureur **8** et l'utiliser en tant que couvercle. Veillez à ce que le bec du verre mesureur **8** soit également fermé.
- Le mixeur plongeant **5** permet de préparer des dips, sauces, soupes ou aliments pour bébé, ou de réduire des fruits en purée. Nous recommandons d'opérer le mixeur plongeant **5** au max. 1 minute d'affilée, puis de le laisser refroidir.

ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas le mixeur plongeant **5** pour la transformation d'aliments solides. Ceci entraîne des dommages irréparables sur l'appareil !
- Le fouet **7** vous permet de confectionner de la mayonnaise, de battre de la crème en chantilly ou des œufs en neige et de préparer des desserts. Nous recommandons d'opérer le fouet **7** au max. 3 minutes d'affilée et de le laisser refroidir.

Assemblage

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

REMARQUE

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

Assembler le mixeur plongeant

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

Assembler le fouet

- Enfoncez le fouet ⑦ dans le porte-fouet ⑥ jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement.
- Installez le fouet ⑦ monté sur le bloc moteur ④, afin que la flèche indique le symbole . Tournez le bloc moteur ④, jusqu'à ce que la flèche indique le symbole .

Opération

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

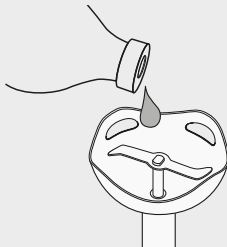
REMARQUE

- Si vous souhaitez battre de la crème en chantilly avec le fouet ⑦ maintenez le récipient incliné. La crème chantilly sera ainsi ferme plus rapidement. Veillez à ce que la crème chantilly ne soit pas projetée hors du récipient lorsque vous la battez. Pour battre la chantilly, mettez le régulateur de vitesse ① sur « Max ».

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

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

REMARQUE



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

Tableau des temps de préparation

Le tableau ci-dessous est à titre indicatif. Orientez-vous aux temps de préparation recommandés afin que l'appareil ne surchauffe pas. Si au terme du temps indiqué les ingrédients n'ont pas été transformés à votre entière satisfaction, attendez que le moteur ait refroidi avant de recommencer à l'utiliser. Après 1 minute de fonctionnement, nous recommandons de laisser refroidir le mixeur plongeant ❸ pendant env. 2 minutes ; après 3 minutes de fonctionnement du fouet ❹, le laisser refroidir pendant env. 6 minutes.

BOL MIXEUR	INGRÉDIENT	QUANTITÉ RECOMMANDÉE	VITESSE	TEMPS
	Fruits, légumes	100-200 g	 Min Max 1	30-60 s
	Nourriture pour bébé, soupes, sauces	100-400 ml	 Min Max 1	60 s
	Shakes, boissons lactées	100-1000 ml	 Min Max 1	60 s
	Crème	250 ml	TURBO	70-90 s
	Blancs en neige	4 œufs	TURBO	120 s

¹ Réglez la vitesse en fonction de la consistance souhaitée.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- ▶ Avant de nettoyer le set de mixeur plongeant, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.
-  Lors du nettoyage, ne pas plonger le bloc moteur ❹ dans l'eau ni le maintenir sous l'eau courante.

REMARQUE



Le verre mesureur ❸ avec couvercle/pied combiné ❸a et le fouet ❹ vont au lave-vaisselle.

ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

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

- 1) Débrancher le connecteur de la prise.
- 2) Nettoyez le bloc moteur **4** et le porte-fouet **6** avec un chiffon humide.
S'assurer que l'eau ne rentre pas par les ouvertures du bloc moteur **4**. Pour les salissures résistantes, ajouter un détergent doux sur le chiffon. Passer un chiffon humide sur les traces de détergent.
- 3) Nettoyez soigneusement le mixeur plongeant **5**, le fouet **7** et le verre mesureur **8** avec couvercle/pied combiné **8a** dans de l'eau additionnée de produit vaisselle, puis éliminez les restes de produit vaisselle à l'eau claire.
- 4) Sécher toutes ces pièces avec un chiffon et vérifier que l'appareil est bien sec avant de le réutiliser.

Recyclage

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

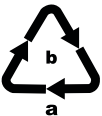


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler 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.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs 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) 460031_2401 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) 460031_2401.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

CH

Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 460031_2401

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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Recettes

Mayonnaise

Ingrédients

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

Préparation

- 1) Versez le jaune d'œuf et le jus de citron dans le bol de batteur, tenez le mixeur plongeant ❶ à la verticale dans le bol et appuyez sur le commutateur turbo ❸.
- 2) Ajouter lentement un filet d'huile mince et régulier (en l'espace d'env. 1 minute), afin que l'huile se combine aux autres ingrédients.
- 3) Saler et poivrer selon les préférences.

Crème de légumes

2 à 4 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Soupe au potiron

4 personnes

Ingrédients

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

Préparation

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

Pâte à tartiner aux fruits sucrée

Ingrédients

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

Préparation

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

Crème au chocolat

Pour 4 personnes

Ingrédients

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

Préparation

- 1) Faire cuire la chantilly, casser le chocolat en morceaux et le faire fondre lentement à feu doux. Râcler le marc d'une demi-gousse de vanille et l'ajouter à la masse.
- 2) Laisser réfrigérer au réfrigérateur jusqu'à obtenir une texture bien ferme.
- 3) Avant de servir, bien mélanger au fouet **7** pour obtenir une consistance crémeuse.

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

Indice

Introduzione	30
Uso conforme	30
Volume della fornitura	30
Descrizione dell'apparecchio/Accessori	31
Dati tecnici	31
Indicazioni di sicurezza	32
Uso	34
Montaggio	34
Montaggio del frullatore	34
Montaggio della frusta	35
Uso	35
Tabella dei tempi di lavorazione	36
Pulizia	36
Smaltimento	37
Smaltimento dell'apparecchio	37
Smaltimento dell'imballaggio	37
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	38
Assistenza	39
Importatore	39
Ricette	40
Maionese	40
Minestra cremosa di verdure	40
Minestra di zucca	41
Composta di frutta	42
Crema al cioccolato	42

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

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

Uso conforme

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

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

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Set frullatore a immersione
 - Misurino con coperchio/base
 - Frusta
 - Istruzioni per l'uso
- 1) Prelevare tutte le componenti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni dalla confezione.
 - 2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.
 - 3) Pulire tutte le componenti dell'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia".

AVVERTENZA

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

Descrizione dell'apparecchio/Accessori

Figura A (frullatore a immersione):

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

Figura B (frusta):

- ❻ Supporto per frusta
- ❼ Frusta

Figura C (accessori):

- ❽ Misurino (con coperchio combinato/base )

Dati tecnici

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

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

Consigliamo i seguenti tempi di funzionamento:

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

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

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

Indicazioni di sicurezza

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

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



Non immergere assolutamente il blocco motore del mixer ad asta in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

Uso

AVVERTENZA

- ▶ Con il misurino **8** si possono misurare quantità di liquidi fino a 700 ml. Per la lavorazione, introdurre un massimo di 300 ml, altrimenti il liquido potrebbe fuoriuscire dal misurino **8**.
- ▶ Per conservare cibi solidi o liquidi nel misurino **8**, togliere la base **8a** del misurino **8** e impiegarla come coperchio. Assicurarsi che il beccuccio del misurino **8** sia chiuso.
- Con il mixer a immersione **5** si possono preparare pinzimoni, salse, minestre e pappe per neonati nonché frullare la frutta. Consigliamo di far funzionare il mixer ad asta **5** per max. 1 minuto per volta e quindi lasciarlo raffreddare.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare il mixer **5** per la lavorazione di alimenti solidi. Ciò crea danni irreparabili all'apparecchio!
- Con la frusta **7** si può ottenere maionese, montare panna o albumi o preparare dessert. Consigliamo di far funzionare la frusta **7** per max. 3 minuti per volta e quindi lasciarla raffreddare.

Montaggio

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

AVVERTENZA

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

Montaggio del frullatore

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Il coltello è estremamente affilato! Agire sempre con cautela.
- Inserire il mixer a immersione **5** sul corpo motore **4**, in modo che la freccia punti sul simbolo **6**. Ruotare il mixer a immersione **5** fino a quando la freccia sul blocco motore **4** non punterà verso il simbolo **7**.

Montaggio della frusta

- Inserire la frusta ⑦ nel suo supporto ⑥ fino a quando non si innesta in posizione.
- Collocare la frusta ⑦ così composto sul corpo motore ④ in modo che la freccia indichi il simbolo ⑥. Ruotare il corpo motore ④ in modo che la freccia indichi il simbolo ⑦.

Uso

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

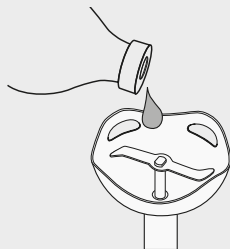
AVVERTENZA

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

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

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

AVVERTENZA



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

Tabella dei tempi di lavorazione

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

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

¹ Impostare la velocità in base alla consistenza desiderata.

Pulizia

AVVISO! PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

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

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

AVVERTENZA

 Il misurino **8** con coperchio combinato/base **8a** e la frusta **7** sono adatti alla lavastoviglie.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

► Non utilizzare detergenti aggressivi, chimici o abrasivi! Essi possono attaccare la superficie in modo irreparabile!

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

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



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

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato 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.

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 (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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) 460031_2401 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) 460031_2401 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 460031_2401

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Ricette

Maionese

Ingredienti

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

Preparazione

- 1) Versare il tuorlo e il succo di limone nel bicchiere da mixer, sostenere la frusta ❶ verticalmente nel bicchiere e premere l'interruttore turbo ❸.
- 2) Versare l'olio lentamente a filo sottile, in modo uniforme (distribuendo la quantità in un periodo di tempo pari a circa 1 minuti), in modo che l'olio possa legarsi agli altri ingredienti.
- 3) Insaporire infine con sale e pepe, in base ai propri gusti.

Minestra cremosa di verdure

2 - 4 persone

Ingredienti

- 2 - 3 cucchiaini di olio
- 200 g di cipolle
- 200 g di patate (si consiglia di utilizzare patate farinose)
- 200 g di carotine
- 350 - 400 ml di brodo di verdura (fresco o istantaneo)
- Sale, pepe, noce moscata
- 5 g di prezzemolo

Preparazione

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

Minestra di zucca

4 persone

Ingredienti

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

Preparazione

- 1) Pelare le cipolle e tritarle, fare altrettanto con l'aglio. Sbucciare lo zenzero e affettarlo finemente a dadini. Fare soffriggere prima la cipolla e l'aglio in olio bollente. Dopo 2 minuti aggiungere anche l'aglio e continuare a soffriggere.
- 2) Pulire accuratamente la zucca con una spazzola per verdure sotto acqua corrente calda e quindi tagliarla in cubetti di dimensioni pari a 2 – 3 cm. (Se si usano zucche di specie diversa dalla Hokkaido, è necessario sbucciarle). Aggiungere i cubetti di zucca alla cipolla e allo zenzero e continuare a soffriggere. Versare la metà del latte di cocco e il brodo necessario a coprire bene la zucca. Incoperchiare e cuocere per circa 20 – 25 minuti. Ridurre a una purea omogenea con il mixer a immersione **5**. Aggiungere altro latte di cocco fino a ottenere una minestra di consistenza cremosa e morbida.
- 3) Insaporire la minestra con il succo d'arancia, il vino bianco, lo zucchero, il sale e il pepe, in modo da conferire alla minestra anche una nota dolce, accanto al gusto piccante, e un sapore equilibrato fra il dolce e il salato.

Composta di frutta

Ingredienti

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

Preparazione

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

Crema al cioccolato

Per 4 persone

Ingredienti

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

Preparazione

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

Suggerimento: aggiungere frutta fresca.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

04/2024 · Ident.-No.: SSMS600E5-042024-1

IAN 460031_2401

