

SILVERCREST®



STABMIXER SSM 350 A1

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER

Bedienungsanleitung

(IT) (CH)

FRULLATORE AD IMMERSIONE

Istruzioni per l'uso

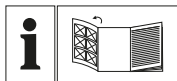
(FR) (CH)

MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi

IAN 451612_2310

(DE) (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.

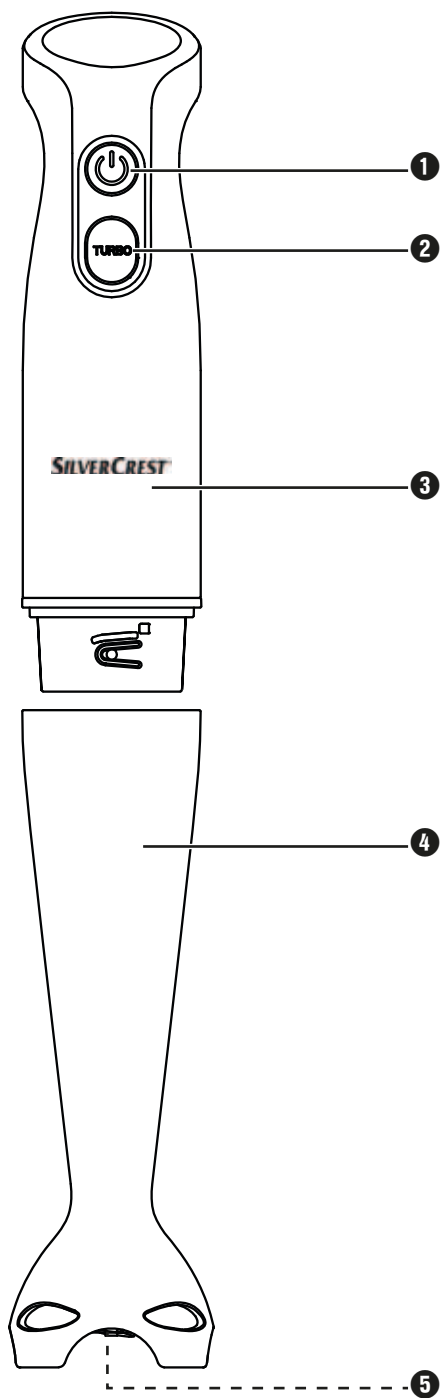
FR CH

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



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung/Zubehör	3
Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Zusammenbauen	6
Bedienen	6
Reinigen	7
Aufbewahren	8
Fehlerbehebung	9
Entsorgung	9
Gerät entsorgen	9
Verpackung entsorgen	10
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	10
Service	12
Importeur	12
Rezepte	12
Grünes Pesto	12
Haferflocken-Smoothie mit Obst	13
Süßer Fruchtaufstrich	13
Bananenmilch	14
Mayonnaise	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

Der Stabmixer dient ausschließlich dem Zerkleinern und Pürieren von Lebensmitteln. Er ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

Das Gerät ist nicht zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln vorgesehen, wie zum Beispiel von gefrorenen Lebensmitteln oder Nüssen.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

- ❶ Taste  (normale Geschwindigkeit)
- ❷ TURBO-Taste (hohe Geschwindigkeit)
- ❸ Motorblock
- ❹ Mixfuß
- ❺ Messer

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Nennleistung	350 W
Schutzklasse	II  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Wir empfehlen folgende Betriebszeit:

Das Gerät nach 1 Minute Betrieb ca. 1 Minute abkühlen lassen.

Wenn diese Betriebszeit überschritten wird, kann Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEGEFAHR

- ▶ 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, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Sie dürfen den Motorblock des Geräts keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.
- ▶ 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 verletzen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts 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.
- ▶ Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um. Es besteht Verletzungsgefahr!
 - Reinigen Sie das Gerät und insbesondere den Mixfuß sehr vorsichtig.
 - Greifen Sie niemals in das rotierende Messer.
 - Halten Sie keine Gegenstände in das rotierende Messer.
 - Halten Sie weite Kleidung und lange Haare vom rotierenden Messer fern.
 - Warten Sie, bis das Messer stillsteht, bevor Sie den Mixfuß vom Motorblock abnehmen.
 - Warten Sie, bis das Messer stillsteht, bevor Sie das Gerät aus den Lebensmitteln herausziehen.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ 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.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

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.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer  ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Setzen Sie den Mixfuß  so auf den Motorblock , dass der Pfeil  auf das -Symbol weist. Drehen Sie den Mixfuß  in Richtung -Symbol, bis er merklich einrastet.

Bedienen

Mit dem Mixfuß  können Sie zum Beispiel Saucen, Suppen oder Dips zubereiten. Wir empfehlen, das Gerät max. 1 Minute am Stück zu betreiben und es dann 1 Minute abkühlen zu lassen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie das Gerät nicht zur Bearbeitung harter Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

Wenn Sie das Gerät zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Schieben Sie den Mixfuß  senkrecht in die zu pürierenden Lebensmittel.
- 3) Halten Sie die Taste  gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten.
- 4) Halten Sie die TURBO-Taste  gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten.

HINWEIS

- Wählen Sie für weiche Lebensmittel die normale Geschwindigkeit und für festere Lebensmittel die Turbo-Geschwindigkeit.

5) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste **1/2** los. Ziehen Sie den Mixfuß **4** heraus, sobald das Messer **5** zum Stillstand gekommen ist.

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, das Gerät nach 1 Minute Betrieb ca. 1 Minute abkühlen zu lassen.

ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
Obst, Gemüse	100–200 g	Turbo	ca. 30–60 Sek.
Babynahrung, Suppen, Soßen	100–400 ml	Turbo	ca. 60 Sek.
Shakes, Milchgetränke	100–1000 ml	Normal	ca. 60 Sek.

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 **4**.

Reinigen

⚠️ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
-  Sie dürfen den Motorblock **3** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer **5** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

- Es empfiehlt sich, das Gerät unmittelbar nach dem Gebrauch zu reinigen, um ein Antrocknen von Lebensmittelresten zu vermeiden.

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Nehmen Sie den Mixfuß ④ vom Motorblock ③ ab. Drehen Sie den Mixfuß ④ dazu in Richtung -Symbol und ziehen Sie ihn ab.
- 3) Reinigen Sie den Motorblock ③ mit einem feuchten Tuch. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks ③ gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 4) Reinigen Sie den Mixfuß ④ gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 5) Trocknen Sie alles gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Aufbewahren

- 1) Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- 2) Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
Das Messer ❸ dreht sich nicht oder nur schwer.	Motorblock ❸ und Mixfuß ❹ sind nicht richtig zusammengesetzt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und setzen Sie das Gerät richtig zusammen.
	Das Messer ❸ ist blockiert.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und entfernen Sie das Hindernis.
	Das Mixgut ist zu zäh oder zu hart.	Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung harter Lebensmittel geeignet.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

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, 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 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) 451612_2310 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) 451612_2310 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 451612_2310

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

Grünes Pesto

- 80 g Basilikum
- 80 ml Olivenöl
- 2–3 EL Pinienkerne
- 1–2 Knoblauchzehen
- 50 g Parmesan
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1) Frische Kräuter waschen und Wasser abschütteln, Knoblauch schälen und Parmesan in kleine Stücke schneiden.
- 2) Das Olivenöl und die Kräuter in einen Mixbehälter geben und mit dem Mixfuß **5** ca. 10 Sekunden lang pürieren. Teilen Sie die Kräuter ggf. in zwei Portionen auf und pürieren nacheinander für jeweils ca. 10 Sekunden.
- 3) Fügen Sie die übrigen Zutaten in den Mixbecher und mixen alles für weitere 25–30 Sekunden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Haferflocken-Smoothie mit Obst

Zutaten

- 1 Banane und 1 Kiwi
 - 200 ml Milch oder Milchersatz (z. B. Hafermilch, Mandelmilch)
 - 50 g kernige Haferflocken
 - 1–2 EL Leinsamen
 - 1 TL Honig oder Ahornsirup
 - 80 ml Naturjoghurt
 - Weitere Früchte nach Geschmack, z. B. Blaubeeren oder Erdbeeren
- 1) Banane und Kiwi schälen und in kleine Stücke schneiden.
 - 2) Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und ca. 30–60 Sekunden mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

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  45 – 60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 1 Minute ruhen lassen und dann erneut ca. 60 Sekunden pürieren.
- 6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Bananenmilch

- 1 Banane
- 250 ml Milch
- ca. 1 TL Zucker nach Geschmack

- 1) Bananenschalen entfernen und die Banane in Stücke schneiden.
- 2) Banane, Milch und Zucker in den Mixbecher geben und mit dem Mixfuß **5** vermischen.

Mayonnaise

Zutaten

Zutaten

- 375 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 3 Eigelb
- 23 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1) Eigelb und Essig in einen Mixbecher geben, den Mixfuß **5** senkrecht in den Becher halten und die Taste  **1** gedrückt halten.
- 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.

Table des matières

Introduction	16
Utilisation conforme	16
Matériel livré	16
Présentation de l'appareil/accessoires	17
Caractéristiques techniques	17
Consignes de sécurité	18
Assemblage	20
Utilisation	20
Nettoyage	21
Rangement	22
Dépannage	23
Recyclage	23
Recyclage de l'appareil	23
Recyclage de l'emballage	24
Garantie de Kompernass Handels GmbH	24
Service après-vente	26
Importateur	26
Recettes	26
Pesto vert	26
Smoothie de flocons d'avoine aux fruits	27
Pâte à tartiner aux fruits sucrée	27
Lait à la banane	28
Mayonnaise	28

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'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

Le mixeur plongeant est destiné exclusivement à hacher et à réduire en purée les aliments. Il est exclusivement destiné à un usage domestique. L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

L'appareil n'est pas prévu pour hacher des aliments très durs, comme par exemple des aliments surgelés ou des noix.

Matériel livré

L'appareil est livré équipé de série avec les composants suivants :

- Mixeur plongeant
 - 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 au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou liés au transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Présentation de l'appareil/accessoires

- ❶ Interrupteur  (vitesse normale)
- ❷ Interrupteur TURBO (vitesse élevée)
- ❸ Bloc-moteur
- ❹ Mixeur plongeant
- ❺ Lame

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50 / 60 Hz
Puissance nominale	350 W
Classe de protection	II  (Double isolation)
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Nous recommandons la durée de fonctionnement suivante :

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

En cas de dépassement de cette durée de fonctionnement, il y a un risque d'endommager l'appareil suite à une surchauffe !

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Raccordez l'appareil uniquement à une prise secteur installée en bonne et due forme avec une tension secteur de 220 - 240 V ~, 50 / 60 Hz.
- ▶ En cas de dysfonctionnements, en l'absence de toute surveillance, avant le montage, le démontage ou avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶  Le bloc-moteur de l'appareil ne doit en aucun cas être immergé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le bloc-moteur.
- ▶ L'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité ni utilisé à l'extérieur.
- ▶ Si toutefois du liquide venait à pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à des professionnels spécialisés pour le réparer.
- ▶ Pour débrancher l'appareil, retirez uniquement la fiche secteur de la prise secteur. 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 un manque d'expérience et 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.
- ▶ Il ne faut jamais ouvrir le corps du bloc-moteur. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.

⚠ 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.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution. Il y a risque de blessures !
 - Faites preuve d'une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil en particulier du mixeur plongeant.
 - N'approchez jamais les doigts de la lame en train de tourner.
 - N'approchez jamais d'objets de la lame en train de tourner.
 - Tenez les vêtements amples et cheveux longs loin de la lame en train de tourner.
 - Avant de détacher le mixeur plongeant du bloc-moteur, attendez que la lame se soit immobilisée.
 - Avant de retirer l'appareil des aliments, attendez que la lame se soit immobilisée.
- ▶ En cas d'usage abusif, il existe un risque de blessures.
- ▶ 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.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne laissez pas le mixeur plongeant dans une casserole chaude sur la plaque de cuisson lorsque vous ne l'utilisez pas.

REMARQUE

- Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit est à la fois adapté à 50 et à 60 Hz.

Assemblage

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- N'insérez la fiche secteur dans la prise secteur qu'après avoir achevé le montage.

REMARQUE

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

- Placez le mixeur plongeant  sur le bloc-moteur  de manière à ce que la flèche  pointe sur le symbole . Tournez le mixeur plongeant  en direction du symbole  jusqu'à ce qu'il s'enclenche audiblement.

Utilisation

Le mixeur plongeant  vous permet de préparer par exemple des sauces, soupes ou dips. Après une minute de fonctionnement continu, nous recommandons de laisser refroidir l'appareil pendant 1 minute.

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.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas l'appareil pour transformer des aliments durs. Ceci entraîne des dégâts irréparables sur l'appareil !

Lorsque vous avez assemblé l'appareil :

- 1) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 2) Enfoncez le mixeur plongeant  verticalement dans les aliments à réduire en purée.
- 3) Maintenez l'interrupteur   appuyé pour mixer les aliments à vitesse normale.
- 4) Maintenez l'interrupteur TURBO  appuyé pour mixer les aliments à vitesse élevée.

REMARQUE

- Sélectionnez la vitesse normale pour les aliments mous et la vitesse turbo pour les aliments plus durs.

5) Dès que vous avez terminé la transformation des aliments, relâchez simplement l'interrupteur ❶/❷ appuyé. Retirez le mixeur plongeant ❹ dès que la lame ❺ s'est immobilisée.

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 l'appareil pendant 1 minute environ.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ RECOMMANDÉE	VITESSE	TEMPS
Fruits, légumes	100-200 g	Turbo	env. 30-60 s
Nourriture pour bébé, soupes, sauces	100-400 ml	Turbo	env. 60 s
Shakes, boissons lactées	100-1000 ml	Normal	env. 60 s

REMARQUE



Si en cours de fonctionnement des bruits inhabituels apparaissent tels que des grincements ou autres, appliquez un peu d'huile alimentaire au goût neutre sur l'arbre d'entraînement du mixeur plongeant ❹.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant de nettoyer l'appareil, toujours retirer la fiche secteur de la prise secteur.
-  Lors du nettoyage, il ne faut en aucun cas plonger le bloc-moteur ❸ dans l'eau, ni le maintenir sous l'eau du robinet.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

- La lame ❺ est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs, chimiques ou abrasifs ! Ceux-ci peuvent attaquer les surfaces de manière irréversible !

REMARQUE

- Il est recommandé de nettoyer l'appareil immédiatement après utilisation pour éviter que les restes d'aliments ne sèchent.

- 1) Débranchez la fiche secteur.
- 2) Détachez le mixeur plongeant ④ du bloc-moteur ③. Tournez pour cela le mixeur plongeant ④ en direction du symbole  et retirez-le.
- 3) Nettoyez le bloc-moteur ③ à l'aide d'un chiffon humide. Assurez-vous que l'eau ne puisse pas pénétrer dans les ouvertures du bloc-moteur ③. En cas de taches tenaces, mettez du produit vaisselle doux sur votre chiffon. Essuyez les restes de produit vaisselle avec un chiffon humide.
- 4) Nettoyez bien le mixeur plongeant ④ dans de l'eau additionnée de produit vaisselle, puis éliminez ensuite les restes de produit vaisselle à l'eau claire.
- 5) Séchez minutieusement les pièces et veillez à ce que l'appareil soit parfaitement sec avant de le réutiliser.

Rangement

- 1) Nettoyez l'appareil comme indiqué au chapitre "Nettoyage".
- 2) Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

Dépannage

Panne	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas branchée.	Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service après-vente.
La lame ❸ ne tourne pas ou difficilement.	Le bloc-moteur ❸ et mixeur plongeant ❹ ne sont pas correctement assemblés.	Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et assemblez correctement l'appareil.
	La lame ❸ est bloquée.	Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et retirez l'obstacle.
	Les aliments mixés sont trop coriaces ou trop durs.	L'appareil ne convient pas à la transformation d'aliments durs.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des indications données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

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.

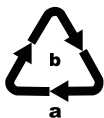


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

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, 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) 451612_2310 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) 451612_2310.

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 451612_2310

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

Pesto vert

- 80 g de basilic
- 80 ml d'huile d'olive
- 2-3 c. à s. de pignons de pin
- 1-2 gousses d'ail
- 50 g de parmesan
- Sel et poivre selon les goûts

Préparation

- 1) Laver les herbes aromatiques fraîches puis les égoutter, éplucher les gousses d'ail et couper le parmesan en petits morceaux.
- 2) Ajouter l'huile d'olive et les herbes aromatiques dans un bol mélangeur puis réduisez-les en purée avec le mixeur plongeant **5** pendant env. 10 secondes. Partagez les herbes aromatiques éventuellement en deux portions et réduisez-les successivement en purée pendant env. 10 secondes chacune.
- 3) Ajoutez les ingrédients restants dans le bol mélangeur et mixez-les pendant 25-30 secondes supplémentaires jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Smoothie de flocons d'avoine aux fruits

Ingrédients

- 1 banane et 1 kiwi
 - 200 ml de lait ou de substitut de lait (p. ex. lait d'avoine, lait d'amande)
 - 50 g de flocons d'avoine
 - 2 CS de graines de lin
 - 1 CC de miel ou sirop d'érable
 - 80 ml de yaourt nature
 - Autres fruits selon les goûts, p. ex. myrtilles ou fraises
- 1) Éplucher banane et kiwi et les couper en petits morceaux.
 - 2) Mettre tous les ingrédients dans un bol mixeur et bien mixer pendant environ 30 à 60 secondes, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

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 1 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.

Lait à la banane

- 1 banane
 - 250 ml de lait
 - 1 c. à c. de sucre selon les goûts
- 1) Éplucher la banane et la couper en morceaux.
 - 2) Mettre les morceaux de banane, le lait et le sucre dans le bol mélangeur puis mélanger avec le mixeur plongeant .

Mayonnaise

Ingrédients

- 375 ml d'huile végétale au goût neutre, par ex. huile de colza
- 3 jaunes d'œufs
- 23 g de vinaigre doux ou de jus de citron
- Sel et poivre selon les goûts

Préparation

- 1) Mettre les jaunes d'œufs et le vinaigre dans le bol mélangeur, tenir le mixeur plongeant  à la verticale dans le bol, puis maintenir le commutateur  appuyée.
- 2) Verser lentement un filet fin et régulier d'huile (en l'espace d'env. 1 minute) pour que l'huile se mélange aux autres ingrédients.
- 3) Pour finir, saler et poivrer selon les goûts.

Indice

Introduzione	30
Uso conforme	30
Volume della fornitura	30
Descrizione dell'apparecchio/Accessori	31
Dati tecnici	31
Indicazioni di sicurezza	32
Assemblaggio	34
Uso	34
Pulizia	35
Conservazione	36
Eliminazione dei guasti	36
Smaltimento	37
Smaltimento dell'apparecchio	37
Smaltimento dell'imballaggio	37
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	38
Assistenza	40
Importatore	40
Ricette	40
Pesto verde	40
Frullato di fiocchi d'avena con frutta	41
Composta di frutta	41
Latte alla banana	42
Maionese	42

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 indicazioni sulla sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni 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 terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Il miscelatore a immersione è destinato esclusivamente a sminuzzare e passare alimenti. Esso è destinato esclusivamente all'impiego in ambiente domestico privato. L'apparecchio non è destinato all'uso commerciale.

L'apparecchio non è predisposto per sminuzzare alimenti molto duri come per esempio surgelati o noci.

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Frullatore ad immersione
 - Istruzioni per l'uso
- 1) Rimuovere dal cartone 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 la completezza e l'integrità della fornitura.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Descrizione dell'apparecchio/Accessori

- ❶ Interruttore  (velocità normale)
- ❷ Interruttore TURBO (alta velocità)
- ❸ Blocco motore
- ❹ Asta frullatrice
- ❺ Lama

Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 / 60 Hz
Potenza nominale	350 W
Classe di protezione	II  (doppio isolamento)
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Consigliamo i seguenti tempi di funzionamento:

Lasciar raffreddare il miscelatore a immersione dopo 1 minuto di funzionamento per circa 1 minuto.

Trascorso questo periodo di tempo, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e danneggiarsi!

Indicazioni di sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- ▶ Collegare l'apparecchio solo a una presa installata a norma con tensione di rete di 220 - 240 V ~ , 50 / 60 Hz an.
- ▶ In caso di guasti o di mancanza di supervisione nonché prima dell'assemblaggio, dello smontaggio o della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶  Non immergere mai il blocco motore dell'apparecchio in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.
- ▶ 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 far 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 sia d'intralcio o non ponga 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 pericoli associati.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ Non aprire l'alloggiamento del blocco motore. Aprendolo ci si espone a pericoli e la garanzia decade.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi mobili durante il funzionamento, è assolutamente necessario spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ La lama è estremamente tagliente! Agire sempre con cautela. Sussiste il pericolo di lesioni!
 - Pulire l'apparecchio e in particolare l'asta frullatrice con molta attenzione.
 - Non toccare mai la lama in movimento.
 - Non tenere oggetti vicino alla lama in movimento.
 - Tenere lontani indumenti ampi e capelli lunghi dalla lama in movimento.
 - Attendere l'arresto della lama prima di rimuovere l'asta frullatrice dal blocco motore.
 - Attendere l'arresto della lama prima di sfilare l'apparecchio dagli alimenti.
- ▶ In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni.
- ▶ 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.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

NOTA

- Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto si adegua sia a 50 Hz che a 60 Hz.

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".

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- La lama  è estremamente affilata! Agire sempre con cautela.
- Posizionare l'asta frullatrice  sul blocco motore  in modo tale che la freccia  sia rivolta verso il simbolo . Ruotare l'asta frullatrice  in direzione del simbolo  fino a quando non si innesta udibilmente in posizione.

Uso

Con l'asta frullatrice  si possono preparare per esempio salse, minestre o pinzimonio. Consigliamo di azionare l'apparecchio al massimo per 1 minuto in continuo e di lasciarlo poi raffreddare per 1 minuto.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare l'apparecchio per lavorare alimenti duri. Ciò provocherebbe danni irreparabili all'apparecchio!

Una volta assemblato l'apparecchio:

- 1) Inserire la spina nella presa di corrente.
- 2) Infilare l'asta frullatrice  verticalmente negli alimenti da passare.
- 3) Per lavorare gli alimenti a velocità normale tenere premuto l'interruttore  .
- 4) Per lavorare gli alimenti ad alta velocità tenere premuto l'interruttore TURBO .

NOTA

- Per alimenti morbidi selezionare la velocità normale, per alimenti più solidi la velocità turbo.

- 5) Una volta ultimata la lavorazione degli alimenti, basta rilasciare l'interruttore ❶/❷ che è stato tenuto premuto. Non appena la lama ❸ si è fermata, sfilare l'asta frullatrice ❹.

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.

Si consiglia di lasciare raffreddare l'apparecchio dopo 1 minuto di funzionamento per circa 1 minuto.

INGREDIENTI	QUANTITÀ CONSIGLIATA	VELOCITÀ	TEMPO
Frutta, verdura	100-200 g	Turbo	circa 30-60 sec.
Alimenti per bambini, minestre, salse	100-400 ml	Turbo	circa 60 sec.
Frappè, bevande a base di latte	100-1000 ml	Normale	circa 60 sec.

NOTA



Se durante il funzionamento si dovessero verificare rumori insoliti, come stridio o simile, applicare un poco di olio alimentare neutro all'albero motore dell'asta frullatrice ❹.

Pulizia

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- 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 ❸ o tenerlo sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- La lama ❸ è estremamente affilata! Agire sempre con cautela.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

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

NOTA

- Si consiglia di pulire l'apparecchio immediatamente dopo l'uso, in modo da evitare che i resti di alimenti si asciughino e rimangano attaccati.

- 1) Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 2) Rimuovere l'asta frullatrice ④ dal blocco motore ③. A tale scopo ruotare l'asta frullatrice ④ in direzione del simbolo  e sfilarla.
- 3) Pulire il blocco motore ③ con un panno umido.
Verificare che non penetri acqua nelle aperture del blocco motore ③. In caso di sporco ostinato, versare un po' di detersivo delicato sul panno. Pulire i residui di detersivo con un panno umido.
- 4) Pulire a fondo l'asta frullatrice ④ in acqua saponata, poi rimuovere i residui di detersivo con acqua pulita.
- 5) Asciugare tutto accuratamente e assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di usarlo di nuovo.

Conservazione

- 1) Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia".
- 2) Riporre l'apparecchio pulito in un luogo pulito, asciutto e privo di polvere.

Eliminazione dei guasti

Guasto	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina di rete non è inserita nella presa.	Inserire la spina in una presa di corrente.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al servizio clienti.
La lama ⑤ non ruota o ruota solo faticosamente.	Blocco motore ③ e asta frullatrice ④ non sono correttamente montati.	Staccare la spina dalla presa e assemblare correttamente l'apparecchio.
	La lama ⑤ è bloccata.	Staccare la spina dalla presa di corrente e rimuovere l'ostacolo.
	Gli alimenti da frullare sono troppo duri o solidi.	L'apparecchio non è indicato per la lavorazione di alimenti duri.

Qualora i guasti non possano essere risolti con i rimedi indicati sopra o si riscontrino altri tipi di guasti, rivolgersi all'assistenza.

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, batterie, 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 o 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) 451612_2310 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) 451612_2310 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 451612_2310

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

Pesto verde

- 80 g di basilico
- 80 ml di olio d'oliva
- 2-3 cucchiaini di pinoli
- 1-2 spicchi d'aglio
- 50 g di parmigiano
- Sale e pepe quanto basta

Preparazione

- 1) Lavare le erbe aromatiche fresche e scuoterle via l'acqua, sbucciare l'aglio e tagliare il parmigiano a pezzi piccoli.
- 2) Mettere l'olio d'oliva e le erbe aromatiche in un recipiente e frullarli per circa 10 secondi con il mixer a immersione **5**. Se necessario dividere le erbe aromatiche in due porzioni e frullarle una dopo l'altra per circa 10 secondi ciascuna.
- 3) Aggiungere gli altri ingredienti al recipiente e frullare il tutto per altri 25-30 secondi fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

Frullato di fiocchi d'avena con frutta

Ingredienti

- 1 banana e 1 kiwi
 - 200 ml di latte o sostituto del latte (ad es. latte d'avena, latte di mandorle)
 - 50 g di fiocchi d'avena granellosi
 - 2 cucchiaini di semi di lino
 - 1 cucchiaino di miele o sciroppo di acero
 - 80 ml di yogurt al naturale
 - Altra frutta secondo i gusti, ad es. mirtilli o fragole
- 1) Sbucciare la banana e il kiwi e tagliarli a pezzetti.
 - 2) Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere da frullatore e mescolarli bene per circa 30 - 60 secondi fino ad ottenere la consistenza desiderata.

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 1 minuto e quindi ridurre il resto in purea per 60 secondi.
- 6) Consumare subito oppure versare la composta in un barattolo di vetro con coperchio e chiuderlo.

Latte alla banana

- 1 banana
 - 250 ml di latte
 - Circa 1 cucchiaino di zucchero secondo i gusti
- 1) Sbucciare la banana e tagliarla a pezzi.
 - 2) Mettere la banana, il latte e lo zucchero nel recipiente e mescolarli con il mixer a immersione ⑤.

Maionese

Ingredienti

- 375 ml di olio vegetale neutro, ad es. olio di colza
- 3 tuorli
- 23 g di aceto delicato o succo di limone
- Sale e pepe quanto basta

Preparazione

- 1) Versare i tuorli e l'aceto in un recipiente, sostenere il mixer a immersione ⑤ verticalmente nel recipiente e mantenere premuto l'interruttore  ①.
- 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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

01/2024 · Ident.-No.: SSM350A1-012024-1

IAN 451612_2310

