

STABMIXER SSMKP 350 A1

DE AT BE CH

STABMIXER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR CH

MIXEUR PLONGEANT

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

IT CH

FRULLATORE A IMMERSIONE

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG13596A-CH/HG13596B-CH
Version: 10/2025

DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
FR/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	15
IT/CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	25

IAN 520499_2504

CH

IAN 520499_2504

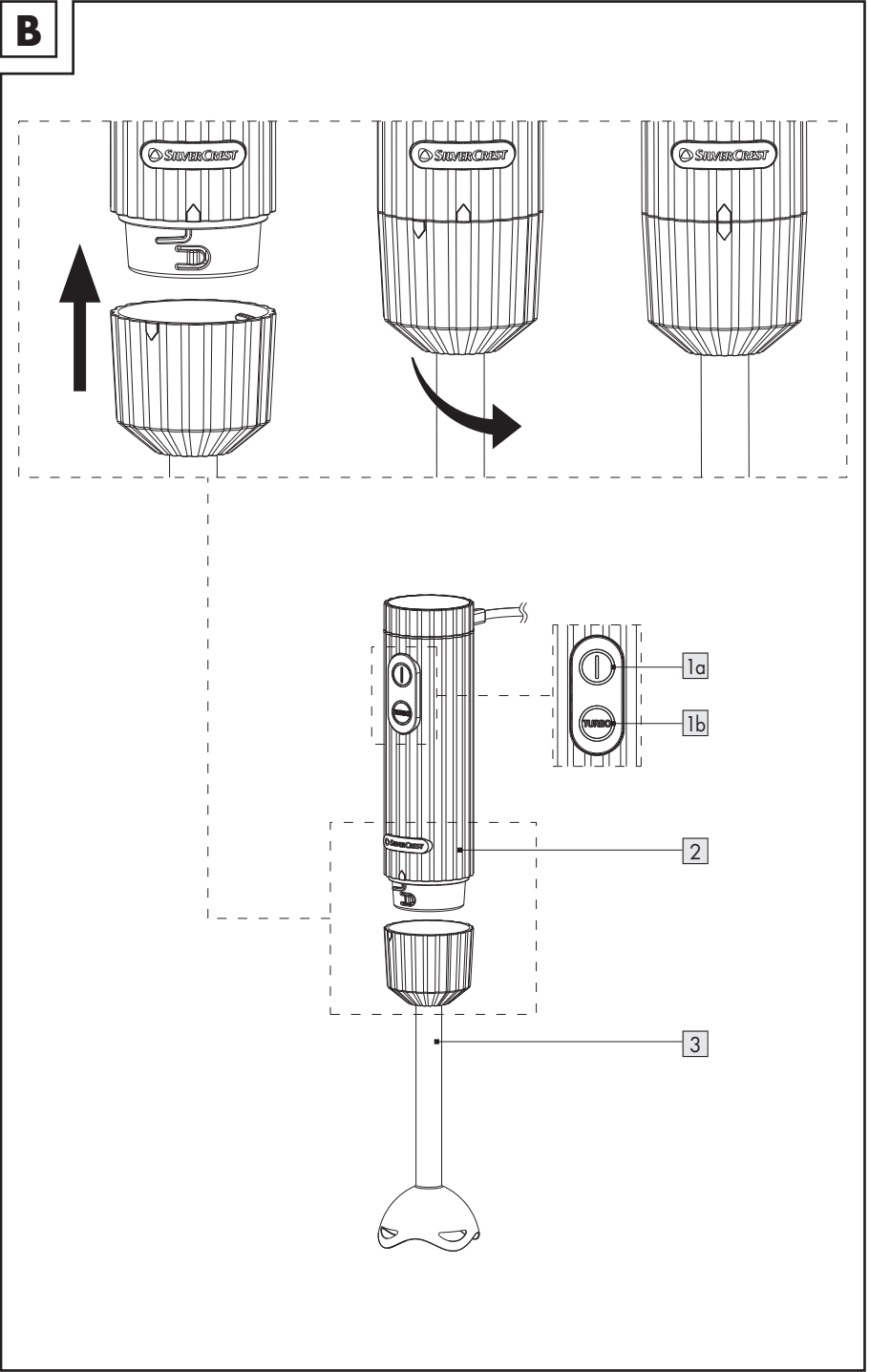
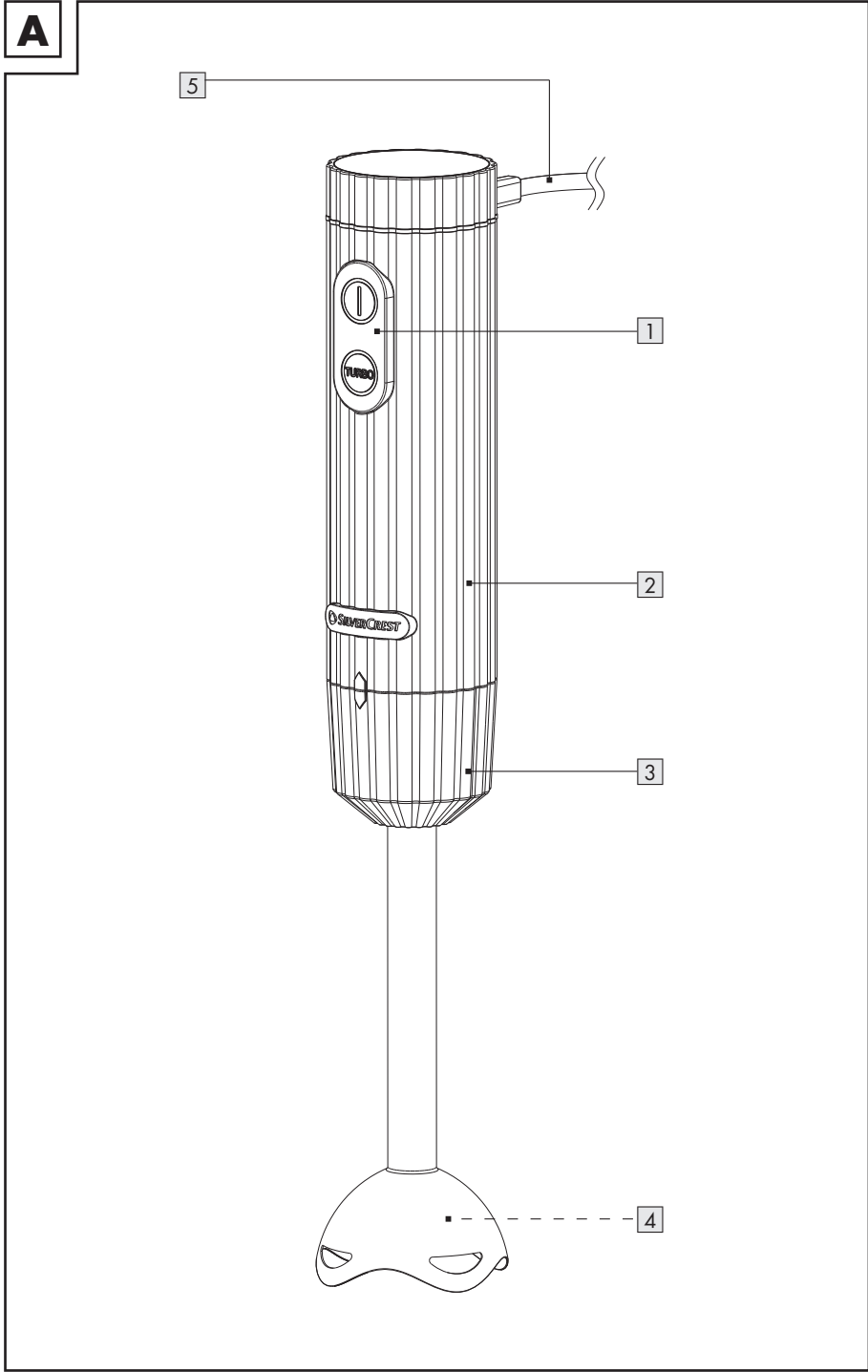
CH

140 mm

145 mm

145 mm

140 mm



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	6
Einleitung	Seite	6
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Teilebeschreibung	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Sicherheitshinweise	Seite	7
Vor der ersten Verwendung	Seite	10
Bedienung	Seite	10
Zusammenbau	Seite	10
Produkt ein-/ausschalten	Seite	10
Rezepte	Seite	11
Grünes Pesto	Seite	11
Haferflocken-Smoothie mit Obst	Seite	11
Süßer Fruchtaufstrich	Seite	12
Bananenmilch	Seite	12
Mayonnaise	Seite	12
Reinigung und Pflege	Seite	12
Pflege	Seite	13
Lagerung	Seite	13
Entsorgung	Seite	13
Garantie	Seite	13
Abwicklung im Garantiefall	Seite	14
Service	Seite	14

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

 GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.	 Wechselstrom/-spannung
	 Watt
 WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.	 HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.
	 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
 VORSICHT! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.	 Lebensmittelsicher: Dieses Produkt hat keinen nachteiligen Einfluss auf Geschmack und Geruch von Lebensmitteln.
	 Symbol für ein Produkt der Schutzklasse II
 Sicherheitshinweise  Gebrauchsanweisungen	

STABMIXER

● Einleitung

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



Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen dieses QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 520499_2504 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

● Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Produkt ist zum Pürieren und Mixen von Suppen und anderen Lebensmitteln geeignet. Das Produkt ist nur zur Zubereitung von Lebensmitteln vorgesehen.

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

- 1 × Antriebseinheit
- 1 × Mixer
- 1 × Kurzanleitung
- 1 × Schnellstartanleitung

● Teilebeschreibung

(Abb. A)

- 1a  -Taste
- 1b  -Taste
- 2 Antriebseinheit
- 3 Mixer
- 4 Klingen
- 5 Anschlussleitung mit Netzstecker

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Schutzklasse:	II
Leistungsaufnahme:	350 W
Stromverbrauch im ausgeschalteten Modus:	0,0 W



Sicherheitshinweise

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen



⚠️ WARNUNG!
LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGS- UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar.

Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder immer vom Produkt und vom Verpackungsmaterial fern.

- Dieses Produkt darf nicht von Kindern verwendet werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Elektrische Sicherheit

⚠ GEFAHR!

Stromschlaggefahr!

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

⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von Waschbecken oder in feuchten Bereichen.

- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild

des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.

- Um Beschädigungen an der Anschlussleitung zu vermeiden, quetschen oder biegen Sie sie nicht und führen Sie sie nicht über scharfe Kanten. Halten Sie sie auch von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Dienstleister oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Ziehen Sie am Netzstecker und nicht an der Anschlussleitung, um das Produkt von der Stromversorgung zu trennen.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Produkt. Verbinden Sie das Produkt mit einer gut erreichbaren Steckdose, um es im Notfall schnell von der Netzversorgung trennen zu können.
- Bedienen Sie das Produkt nicht mit nassen Händen. Berühren Sie das Produkt nicht mit nassen Händen.

Bedienung

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

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

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

- Anweisungen zur Reinigung des Produkts finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

- Verwenden Sie das Produkt nur mit dem mitgelieferten Zubehör.
- Das Produkt darf nur mit dem mitgelieferten Zubehör verwendet werden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.

● **Vor der ersten Verwendung**

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

● **Bedienung**

● **Zusammenbau**

(Abb. B)

1. Stecken Sie den Mixer **3** auf die Antriebseinheit **2**.
2. Drehen Sie am Mixer **3**, bis  an der Markierung  ausgerichtet ist.
3. Nehmen Sie den Mixer **3** in umgekehrter Reihenfolge wieder ab.

● **Produkt ein-/ausschalten**

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

① HINWEISE:

- Mit diesem Produkt können Sie Dips, Soßen, Suppen oder Babynahrung zubereiten. Wir empfehlen, das Produkt maximal 1 Minute lang zu verwenden und danach abkühlen zu lassen.
- Lassen Sie das Produkt zwischen den Verwendungszyklen mindestens 2 Minuten abkühlen.
- Nach 5 kontinuierlichen Bedienungszyklen: Lassen Sie das Produkt auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

1. Stecken Sie den Mixer **3** auf die Antriebseinheit **2**.
2. Füllen Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter (z. B. in einen Messbecher).
3. Schließen Sie den Netzstecker **5** an einer geeigneten Steckdose an.
4. Pürieren und Zerkleinern von Lebensmitteln: Drücken Sie  **1a**.
5. Ausschalten: Lassen Sie  **1a** und die Turbo-Tastelos .
6. Halten Sie die TURBO-Taste  **1b** gedrückt, um die Lebensmittel auf hoher Stufe zu verarbeiten.

① Hinweis: Verwenden Sie die normale Geschwindigkeitsstufe für weiche Lebensmittel und die Turbostufe für festere Lebensmittel.

7. Nach Gebrauch: Warten Sie, bis der Mixer **3** vollständig zum Stillstand gekommen ist. Ziehen Sie den Netzstecker **5** aus der Steckdose.
8. Für ein schnelleres Zerkleinern drücken Sie die Turbo-Taste  **1b**. Sie können Lebensmittel auch direkt in einem Kochtopf oder einer Pfanne pürieren.

① Hinweis: Entfernen Sie den Pürierstab **3**, sobald sich die Klinge **4** nicht mehr dreht.

Die folgende Tabelle dient als Orientierungshilfe. Halten Sie die empfohlenen Verarbeitungszeiten ein, damit das Gerät nicht überhitzt. Wenn die Zutaten nach der empfohlenen Zeit nicht zu Ihrer Zufriedenheit gegart sind, warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

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

ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEITSSTUFE	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.

● Rezepte

● **Grünes Pesto**

Zutaten

- 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 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
- 1 Kiwi
- 200 ml Milch oder Milchersatz (z. B. Hafermilch, Mandelmilch)
- 50 g Kernige Haferflocken
- 2 EL Leinsamen
- 1 TL Honig oder Ahornsirup
- 80 ml Naturjoghurt

Weitere Früchte nach Geschmack, z. B. Blaubeeren oder Erdbeeren

Zubereitung

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 2 Minuten ruhen lassen und dann erneut ca. 60 Sekunden pürieren.
6. Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

● Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr! Vor der Reinigung und Pflege: Ziehen Sie den Netzstecker **5** aus der Steckdose.

① HINWEIS: Um die Funktion und das Aussehen des Produkts zu erhalten, sollte es nach jeder Verwendung gründlich gereinigt werden.

Teil	Reinigung
■ Antriebseinheit 2	⚠ WARNUNG! Tauchen Sie dieses Teil nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie dieses Teil nicht unter fließendes Wasser. ■ Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt zu reinigen. ☐ Ziehen Sie den Netzstecker 5 vor der Reinigung aus der Steckdose. ☐ Mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen. Verwenden Sie bei Bedarf ein wenig Spülmittel.

● Bananenmilch

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Mayonnaise

Zutaten

- 250 ml Neutrales Pflanzenöl,
z. B. Rapsöl
- 2 Eigelb
- 15 g Milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Eigelb und Essig in einen Mixbecher geben, den Mixfuß senkrecht in den Becher halten und die Taste **1a/1b** 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.

Teil	Reinigung
■ Mixer 3	■ Reinigen Sie dieses Teil gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel.

- Vor der weiteren Verwendung und Lagerung: Trocknen Sie alle Teile mit einem sauberen Tuch.

● **Pflege**

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

● **Lagerung**

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

● **Entsorgung**

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



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



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von

Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 520499_2504) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Adresse zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbono) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● Service

DE **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT **Service Österreich**

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at

BE **Service Belgien**

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH **Service Schweiz**

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



Avertissements et symboles utilisés	Page	16
Introduction	Page	16
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	17
Contenu de l'emballage	Page	17
Description des pièces	Page	17
Données techniques	Page	17
Consignes de sécurité	Page	17
Avant la première utilisation	Page	20
Fonctionnement	Page	20
Assemblage	Page	20
Allumer/éteindre le produit	Page	20
Recettes	Page	21
Pesto vert	Page	21
Smoothie aux flocons d'avoine et aux fruits	Page	21
Tartinade sucrée aux fruits	Page	22
Lait de banane	Page	22
Mayonnaise	Page	22
Nettoyage et entretien	Page	23
Entretien	Page	23
Rangement	Page	23
Mise au rebut	Page	23
Garantie	Page	23
Faire valoir sa garantie	Page	24
Service après-vente	Page	24

Avertissements et symboles utilisés

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

 DANGER ! Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.	 Courant alternatif/tension alternative
 AVERTISSEMENT ! Ce symbole avec ce signal important d'« Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.	 Watt
 PRUDENCE ! Ce symbole avec ce signal important de « Prudence » indique un danger avec un risque faible de blessures légères à importantes si la situation dangereuse n'est pas évitée.	REMARQUE : Ce symbole avec ce signal important de « Remarque » propose plus d'informations utiles.  Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.  Convient aux denrées alimentaires : Ce produit n'a aucun effet négatif sur le goût et l'odeur des aliments.  Symbole pour un produit de la classe de protection II
 Consignes de sécurité  Instructions d'utilisation	

MIXEUR PLONGEANT

● Introduction

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



Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En scannant ce code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl (www.lidl-service.com), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 520499_2504.

● Utilisation conforme aux prescriptions

Ce produit est idéal pour réduire en purée et mixer des soupes et autres aliments.

Le produit est seulement prévu pour la préparation de denrées alimentaires.

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

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

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

● Contenu de l'emballage

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

- 1 × Bloc moteur
- 1 × Mixeur
- 1 × Manuel abrégé
- 1 × Guide de démarrage rapide

● Description des pièces

(Fig. A)

- 1a  Bouton
- 1b  Bouton
- 2  Bloc moteur
- 3  Mixeur
- 4  Lames
- 5  Cordon d'alimentation avec fiche secteur

● Données techniques

Tension d'entrée :	220-240 V~, 50-60 Hz
Classe de protection :	II
Consommation d'énergie :	350 W
Consommation électrique en mode arrêt :	0,0 W



Consignes de sécurité

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

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

Enfants et personnes atteintes d'un handicap



⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENTS POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !

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

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

- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.

Utilisation conforme aux prescriptions

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

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

Sécurité électrique

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

En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.

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

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution ! N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau

électrique et adressez-vous à votre commerçant.

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

- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.
- Afin d'éviter tout endommagement du cordon d'alimentation, il est interdit de le coincer, de le plier ou de le faire passer sur des arêtes vives. Maintenez-le aussi à l'écart des surfaces chaudes et des flammes.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son prestataire de service ou soit par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- Afin de débrancher le produit de l'alimentation électrique, tirez sur la fiche secteur mais surtout pas sur le cordon d'alimentation.
- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour du produit. Branchez le produit sur une prise de courant facilement accessible afin de pouvoir le couper de l'alimentation secteur le plus rapidement possible en cas d'urgence.
- Ne manipulez pas le produit avec les mains humides. Il est interdit de toucher le produit avec les mains mouillées.

Fonctionnement

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

- Si vous remarquez de la fumée ou des bruits inhabituels, débranchez immédiatement le produit de l'alimentation électrique. Faites vérifier le produit par un technicien spécialisé, avant de l'utiliser de nouveau.
- Utilisez toujours le produit sur une surface plane, stable et propre.

- Débranchez toujours le produit de la source d'alimentation lorsqu'il est laissé sans surveillance, ainsi qu'avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

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

- Reportez-vous à la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment nettoyer l'appareil.
- N'utilisez le produit qu'avec les accessoires fournis.
- Le produit ne doit être utilisé qu'avec les accessoires fournis.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - les chambres d'hôtes.

● **Avant la première utilisation**

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

● **Fonctionnement**

● **Assemblage**

(Fig. B)

1. Mettez le mixeur  sur le bloc moteur .
2. Tournez le mixeur  jusqu'à ce que  soit sur le repère .
3. Désassemblez à nouveau le mixeur  dans l'ordre opposé.

● **Allumer/éteindre le produit**

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

① **REMARQUES :**

- Ce produit vous permet de préparer des dips, sauces, soupes ou des aliments pour bébé. Nous recommandons d'utiliser le produit au maximum pendant 1 minute et de le laisser ensuite refroidir.
- Laissez le produit refroidir au moins 2 minutes entre les cycles d'utilisation.
- Après 5 cycles d'utilisation en continu : Laissez refroidir le produit à température ambiante, avant de le réutiliser.

1. Insérer le mixeur  sur le bloc moteur .
2. Versez les aliments dans un récipient adapté (par ex. dans un verre gradué).
3. Branchez la fiche secteur  dans une prise de courant appropriée.
4. Réduire en purée et mélanger les aliments : Appuyez sur .
5. Arrêt : Relâchez  et l'interrupteur turbo .
6. Maintenez le bouton TURBO  enfoncé pour traiter les aliments à grande vitesse.

① **Remarque :** Utilisez la vitesse normale pour les aliments mous et la vitesse turbo pour les aliments plus fermes.

- Après l'utilisation : Patientez jusqu'à ce que le mixeur [3] soit entièrement immobilisé. Débranchez la fiche secteur [5] de la prise de courant.

- Appuyez sur le bouton turbo  [1b] pour accélérer le mixage. Vous pouvez également mixer les aliments directement dans une casserole.

Remarque : Retirez le mixeur [3] dès que la lame [4] cesse de tourner.

Le tableau suivant sert de guide. Respectez les temps de cuisson recommandés afin que l'appareil ne surchauffe pas. Si les ingrédients ne sont pas cuits à votre satisfaction après le temps recommandé, attendez que le moteur ait refroidi avant de continuer à utiliser l'appareil.

Nous vous recommandons de laisser l'appareil refroidir pendant environ 1 minute après 1 minute de fonctionnement.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ RECOMMANDÉE	VITESSE	TEMPS
Fruits, légumes	100 à 200 g	TURBO	Environ 30 à 60 secondes
Aliments pour bébés, soupes, sauces	100 à 400 ml	TURBO	Environ 60 secondes
Shakes, boissons lactées	100 à 1000 ml	NORMAL	Environ 60 secondes

● Recettes

● Pesto vert

Ingrédients

80 g	Basilic
80 ml	Huile d'olive
2 à 3 cuillères à soupe	Pignons de pin
1 à 2 clous de girofle	Ail
50 g	Parmesan
Sel et poivre pour l'assaisonnement	

Préparation

- Lavez les herbes fraîches et essorez l'eau, épluchez l'ail et coupez le parmesan en petits morceaux.
- Mettez l'huile d'olive et les herbes dans un bol et mélangez avec le mixeur à main pendant environ 10 secondes. Si nécessaire, divisez les herbes en deux portions et mixez-les l'une après l'autre pendant environ 10 secondes.
- Ajoutez le reste des ingrédients dans le bol et mixez le tout pendant 25 à 30 secondes supplémentaires jusqu'à ce que vous obteniez la consistance souhaitée.

● Smoothie aux flocons d'avoine et aux fruits

Ingrédients

1	Banane
1	Kiwi
200 ml	Lait ou substitut de lait (par exemple, lait d'avoine, lait d'amande)
50 g	Flocons d'avoine grossiers
2 cuillères à soupe	Graines de lin
1 cuillère à café	Miel ou sirop d'érable
80 ml	Yaourt nature
Fruits supplémentaires au choix, comme des myrtilles ou des fraises	

Préparations

- Épluchez la banane et le kiwi et coupez-les en petits morceaux.
- Ajoutez tous les ingrédients dans un saladier et mélangez bien pendant environ 30 à 60 secondes jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

● Tartinade sucrée aux fruits

Ingrédients

250 g	Fraises ou autres fruits (frais ou surgelés)
1 paquet (environ 125 g)	Sucre de conservation sans cuisson
1 trait	Jus de citron
1 pincée	Pulpe d'une gousse de vanille

Préparations

1. Lavez et nettoyez les fraises, tout en enlevant les tiges vertes. Égouttez-les bien dans une passoire, afin de vous débarrasser de l'excès d'eau et que la pâte à tartiner ne soit pas trop aqueuse. Coupez les grosses fraises en petits morceaux.
2. Pesez 250 g de fraises et placez-les dans un mixeur adapté.
3. Ajoutez un filet de jus de citron.
4. Si vous le souhaitez, grattez et ajoutez la pulpe d'une gousse de vanille.
5. Ajoutez le contenu du sachet de sucre de conservation sans cuisson et mélangez soigneusement à l'aide d'un mixeur manuel pendant 45 à 60 secondes. S'il reste de gros morceaux, laissez reposer pendant 2 minutes, puis réduisez à nouveau en purée pendant 60 secondes.
6. Dégustez la pâte à tartiner directement ou versez-la dans un bocal en verre muni d'un bouchon à vis et fermez-le hermétiquement.

● Lait de banane

Ingrédients

1	Banane
250 ml	Lait
Environ 1 cuillère à café de sucre, selon votre goût	

Préparations

1. Enlevez la peau de la banane et coupez-la en morceaux.
2. Mettez la banane, le lait et le sucre dans le bol à mélanger et mixez avec le mixeur manuel.

● Mayonnaise

Ingrédients

250 ml	Huile végétale neutre, par exemple, huile de colza
2	Jaunes d'œuf
15 g	Vinaigre doux ou jus de citron
Sel et poivre pour l'assaisonnement	

Préparations

1. Ajoutez le jaune d'œuf et le vinaigre dans un bol à mélanger, tenez le mixeur à main verticalement dans le bol, puis appuyez sur l'interrupteur **1a/1b** et maintenez-le enfoncé.
2. Ajoutez l'huile en un mince filet régulier (en 1 minute environ) afin que l'huile se lie aux autres ingrédients.
3. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

● Nettoyage et entretien

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution ! Avant le nettoyage et l'entretien : Débranchez la fiche secteur **5** de la prise de courant.

① REMARQUE : Pour conserver le bon état et l'apparence du produit, il doit être bien nettoyé après chaque utilisation.

Pièce	Nettoyage
■ Bloc moteur 2	⚠ AVERTISSEMENT ! Ne plongez cette pièce ni dans de l'eau, ni dans d'autres liquides. Ne tenez pas cette pièce sous l'eau courante. ■ N'utilisez jamais de produits de nettoyage soit agressifs soit récurants ou de brosses dures pour nettoyer le produit. ☐ Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur 5 de la prise de courant. ☐ Nettoyez-le avec un chiffon légèrement humidifié. Utilisez en cas de besoin un peu de liquide vaisselle.
■ Mixeur 3	■ Nettoyez bien cette pièce à l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

■ Avant une réutilisation et le rangement : Essuyez toutes les pièces avec un chiffon propre.

● Entretien

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



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



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

● Rangement

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

● Mise au rebut

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



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

● Garantie

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

● Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 520499_2504) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

● Service après-vente

Service après-vente France

Tél.: 0800 919 270

E-Mail: owim@lidl.fr

Service après-vente Suisse

Tél.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



Avvertenze e simboli utilizzati	Pagina	26
Introduzione	Pagina	26
Uso previsto	Pagina	27
Contenuto della confezione	Pagina	27
Descrizione della parte	Pagina	27
Dati tecnici	Pagina	27
Istruzioni di sicurezza	Pagina	27
Prima del primo utilizzo	Pagina	30
Funzionamento	Pagina	30
Montaggio	Pagina	30
Accensione/spengimento del prodotto	Pagina	30
Ricette	Pagina	31
Pesto alla genovese	Pagina	31
Frullato di frutta e avena	Pagina	31
Crema di frutta	Pagina	31
Milkshake alla banana	Pagina	31
Maionese	Pagina	32
Pulizia e manutenzione	Pagina	32
Manutenzione	Pagina	32
Conservazione	Pagina	32
Smaltimento	Pagina	32
Garanzia	Pagina	33
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	33
Assistenza	Pagina	33

Avvertenze e simboli utilizzati

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

	PERICOLO! Questo simbolo con il termine "Pericolo" indica una minaccia ad alto rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.		Corrente/tensione alternata
	AVVERTENZA! Questo simbolo con il termine "Avvertenza" indica una minaccia a medio rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.		Watt
	CAUTELE! Questo simbolo con il termine "Cautela" indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità.		INDICAZIONE: Questo simbolo con il termine "Indicazione" contiene ulteriori utili informazioni.
			Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
			Sicuro per gli alimenti: Questo prodotto non ha effetti negativi sul gusto e sull'odore dei cibi.
			Simbolo di un prodotto della classe di protezione II
	Avvertenza di sicurezza		Istruzioni per l'uso

FRULLATORE A IMMERSIONE

● Introduzione

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



Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com. Scansionando questo codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 520499_2504.

● Uso previsto

Questo prodotto è adatto per passare e frullare zuppe e altri alimenti.

Il prodotto è destinato alla preparazione di alimenti.

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

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

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

● Contenuto della confezione

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

- 1 × Unità di comando
- 1 × Mixer
- 1 × Manuale breve
- 1 × Guida rapida

● Descrizione della parte

(Fig. A)

- 1a  Pulsante
- 1b  Pulsante
- 2  Unità di comando
- 3  Mixer
- 4  Lame
- 5  Cavo di alimentazione e spina

● Dati tecnici

Tensione di ingresso:	220-240 V~, 50-60 Hz
Classe di protezione:	II
Potenza assorbita:	350 W
Consumo di energia in modalità spento:	0,0 W



Istruzioni di sicurezza

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

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

Bambini e disabili



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

Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale per imballaggio. Il materiale di imballaggio comporta un pericolo di soffocamento. I bambini sottovalutano spesso i

pericoli esistenti. Tenere i bambini sempre lontani dal prodotto e dal materiale d'imballaggio.

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

Uso previsto

- ⚠ **AVVERTENZA!** L'uso improprio può causare lesioni. Utilizzare il prodotto esclusivamente in conformità alle presenti istruzioni.
- ⚠ Non tentare di modificare in alcun modo il prodotto.

Sicurezza elettrica

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

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

- ⚠ **AVVERTENZA! Pericolo di folgorazione!** Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o in altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- ⚠ **AVVERTENZA! Pericolo di folgorazione!** Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.
- ⚠ **AVVERTENZA! Pericolo di folgorazione!** Non utilizzare il prodotto in prossimità di lavandini o in ambienti umidi.
- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Per evitare danni al cavo di alimentazione non schiacciarlo né piegarlo e non passarlo sopra spigoli vivi. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.

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

Funzionamento

- ⚠ **AVVERTENZA!** L'uso improprio può causare lesioni. Si deve fare attenzione alle lame affilate, così come allo svuotamento della ciotola e alla pulizia.
- Se si nota fumo o rumori insoliti, scollegare immediatamente il prodotto dall'alimentazione elettrica. Far controllare il prodotto da uno specialista prima di riutilizzarlo.

- Utilizzare sempre il prodotto su una superficie piana, stabile e pulita.
- Scollegare sempre il prodotto dall'alimentazione elettrica quando è incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

- ⚠ **AVVERTENZA!** Prima di cambiare gli accessori o i particolari aggiunti, in movimento durante l'uso, spegnere l'apparecchio o staccare la spina dalla presa.
- Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione" per informazioni sulla modalità di pulizia del prodotto.
- Utilizzare il prodotto solo con gli accessori in dotazione.
- Il prodotto deve essere usato esclusivamente con l'accessorio fornito.
- Questo apparecchio è destinato all'ambito domestico e ad altri usi analoghi, ad esempio:
 - Cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali
 - Case coloniche
 - Stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali
 - Camere in affitto e altri ambienti analoghi.

● **Prima del primo utilizzo**

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

● **Funzionamento**

● **Montaggio**

(Fig. B)

1. Applicare l'unità di comando **2** al mixer **3**.
2. Ruotare il mixer **3** finché  non è allineato al segno .
3. Smontare il mixer **3** in sequenza inversa.

● **Accensione/spegnimento del prodotto**

⚠ AVVERTENZA! Il prodotto è dotato di iniziale impulso di rotazione. Tenere fermo il prodotto mentre è in funzione.

① INDICAZIONI:

- Con questo prodotto si possono preparare salse, sughi, minestre o alimenti per bambini. Sugeriamo di utilizzare il prodotto per max. 1 minuto e poi di lasciarlo raffreddare.
- Lasciare raffreddare il prodotto per almeno 2 minuti tra i cicli di utilizzo.

La tabella riportata di seguito è una guida. Non superare i tempi di funzionamento raccomandati per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio. Se al termine del tempo raccomandato gli alimenti non hanno raggiunto la consistenza desiderata, attendere che il motore si sia raffreddato prima di usare nuovamente l'apparecchio.

Si raccomanda di lasciare che l'apparecchio si raffreddi per circa 1 minuto dopo 1 minuto di utilizzo ininterrotto.

INGREDIENTI	QUANTITÀ	VELOCITÀ	TEMPO
Frutta, verdura	100-200 g	TURBO	30-60 secondi circa
Omogeneizzati, zuppe, salse	100-400 ml	TURBO	60 secondi circa
Frullati, milkshake	100-1000 ml	NORMALE	60 secondi circa

- Dopo 5 cicli consecutivi di utilizzo: Lasciare raffreddare il prodotto a temperatura ambiente prima di riutilizzarlo.

1. Applicare all'unità di comando **2** il mixer **3**.
2. Mettere gli alimenti in un contenitore adatto (per esempio un misurino).
3. Collegare la spina di alimentazione **5** a una presa adatta.
4. Per frullare e mescolare gli alimenti, premere il pulsante **1a**.
5. Per spegnere l'apparecchio, rilasciare il pulsante **1a** e il pulsante Turbo .
6. Tenere premuto il pulsante Turbo  **1b** per miscelare gli alimenti ad alta velocità.
- ① Nota:** usare la velocità normale per gli alimenti di consistenza morbida e la velocità Turbo per gli alimenti più duri.
7. Dopo l'uso: Attendere che il mixer **3** si sia fermato completamente. Staccare la spina **5** dalla presa.
8. Premere il pulsante Turbo  **1b** per velocizzare la miscelazione. È anche possibile miscelare gli alimenti direttamente in una pentola o una padella.
- ① Nota:** rimuovere il frullatore **3** non appena la lama **4** smette di ruotare.

● **Ricette**

● **Pesto alla genovese**

Ingredienti

80 g	Basilico
80 ml	Olio d'oliva
2-3 cucchiaini	Pinoli
1-2 spicchi	Aglione
50 g	Parmigiano
Sale e pepe a piacere	

Preparazione

1. Lavare il basilico e asciugarlo, sbucciare l'aglio e tagliare il parmigiano a pezzetti.
2. Versare l'olio d'oliva e il basilico in una ciotola e miscelarli per circa 10 secondi. Se necessario, suddividere il basilico in due porzioni e miscelarle separatamente per circa 10 secondi.
3. Aggiungere gli ingredienti rimanenti nella ciotola e miscelare il tutto per altri 25-30 secondi fino a raggiungere la consistenza desiderata.

● **Frullato di frutta e avena**

Ingredienti

1	Banana
1	Kiwi
200 ml	Latte animale o vegetale (es: latte d'avena, latte di mandorle)
50 g	Fiocchi d'avena spessi
2 cucchiaini	Semi di lino
1 cucchiaino	Miele o sciroppo d'acero
80 ml	Yogurt bianco
Se desiderato, altra frutta come mirtilli o fragole.	

Preparazione

1. Sbucciare la banana e il kiwi e tagliarli a pezzetti.
2. Versare tutti gli ingredienti in una ciotola e miscelarli per circa 30-60 secondi fino a raggiungere la consistenza desiderata.

● **Crema di frutta**

Ingredienti

250 g	Fragole o altra frutta (fresche o surgelate)
1 bustina (circa 125 g)	Zucchero gelificante senza cottura
1 goccia	Succo di limone
1 pizzico	Polpa di una bacca di vaniglia

Preparazione

1. Lavare e pulire le fragole e rimuovere i piccioli. Scolarle per rimuovere l'acqua in eccesso ed evitare che la crema risulti troppo liquida. Tagliare le fragole più grandi a pezzetti.
2. Pesare 250 g di fragole e versare in una caraffa adatta alla miscelazione.
3. Aggiungere una goccia di succo di limone.
4. Se desiderato, prelevare e aggiungere la polpa di una bacca di vaniglia.
5. Versare lo zucchero gelificante senza cottura e miscelare il tutto per 45-60 secondi circa. Se nella crema sono ancora presenti pezzi di frutta, lasciare riposare l'apparecchio per 2 minuti e miscelarla nuovamente per 60 secondi.
6. È possibile consumare la crema immediatamente o conservarla in un barattolo di vetro con tappo a vite.

● **Milkshake alla banana**

Ingredienti

1	Banana
250 ml	Latte
Se desiderato, 1 cucchiaino di zucchero circa.	

Preparazione

1. Sbucciare la banana e tagliarla a pezzetti.
2. Versare la banana, il latte e lo zucchero in una ciotola e miscelarli.

● **Maionese**

Ingredienti

- 250 ml Olio vegetale neutro,
ad es. olio di canola
- 2 Tuorli
- 15 g Aceto o succo di limone
- Sale e pepe a piacere

● **Pulizia e manutenzione**

⚠ PERICOLO! Pericolo di folgorazione! Prima della pulizia e della manutenzione: Staccare la spina **5** dalla presa.

① INDICAZIONE: Al fine di mantenere la funzionalità e l'aspetto del prodotto, esso va accuratamente pulito dopo ogni utilizzo.

Parte	Pulizia
■ Unità di comando 2	⚠ AVVERTENZA! Non immergere questa parte in acqua o altri liquidi. Non tenere questa parte sotto acqua corrente. ■ Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o spazzole dure per pulire il prodotto. □ Staccare subito la spina 5 dalla presa. □ Pulire con un panno leggermente umido. Se necessario, utilizzare un po' di detersivo.
■ Mixer 3	■ Pulire accuratamente questa parte con acqua calda e detersivo.

■ Prima di ogni ulteriore utilizzo o prima di riporre il prodotto: Asciugare tutte le parti con un panno pulito.

● **Manutenzione**

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

● **Conservazione**

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

● **Smaltimento**

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

Preparazione

1. Versare i tuorli e l'aceto in una ciotola, inserire il frullatore a immersione verticalmente, quindi tenere premuto il pulsante **1a/1b**.
2. Aggiungere l'olio a filo (per circa 1 minuto) affinché si leghi agli altri ingredienti.
3. Quindi condire con sale e pepe.



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



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



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

● **Garanzia**

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuita del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

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.

● **Gestione dei casi in garanzia**

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 520499_2504) come prova d'acquisto.

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

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

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

● **Assistenza**

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: owim@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

