



HAND BLENDER / STABMIXER / MIXEUR PLONGEANT SSM 350 D1

(GB) (IE) (NI) (MT)

HAND BLENDER

Operating instructions

(FR) (BE) (CH)

MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi

(IT) (CH) (MT)

FRULLATORE A IMMERSIONE

Istruzioni per l'uso

(PT)

VARINHA MÁGICA

Manual de instruções

(DE) (AT) (BE) (CH)

STABMIXER

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

STAAFMIXER

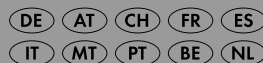
Gebruiksaanwijzing

(ES)

BATIDORA DE MANO

Instrucciones de uso

IAN 500272_2504





GB IE NI MT

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

DE AT BE CH

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

FR BE 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.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

IT CH MT

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

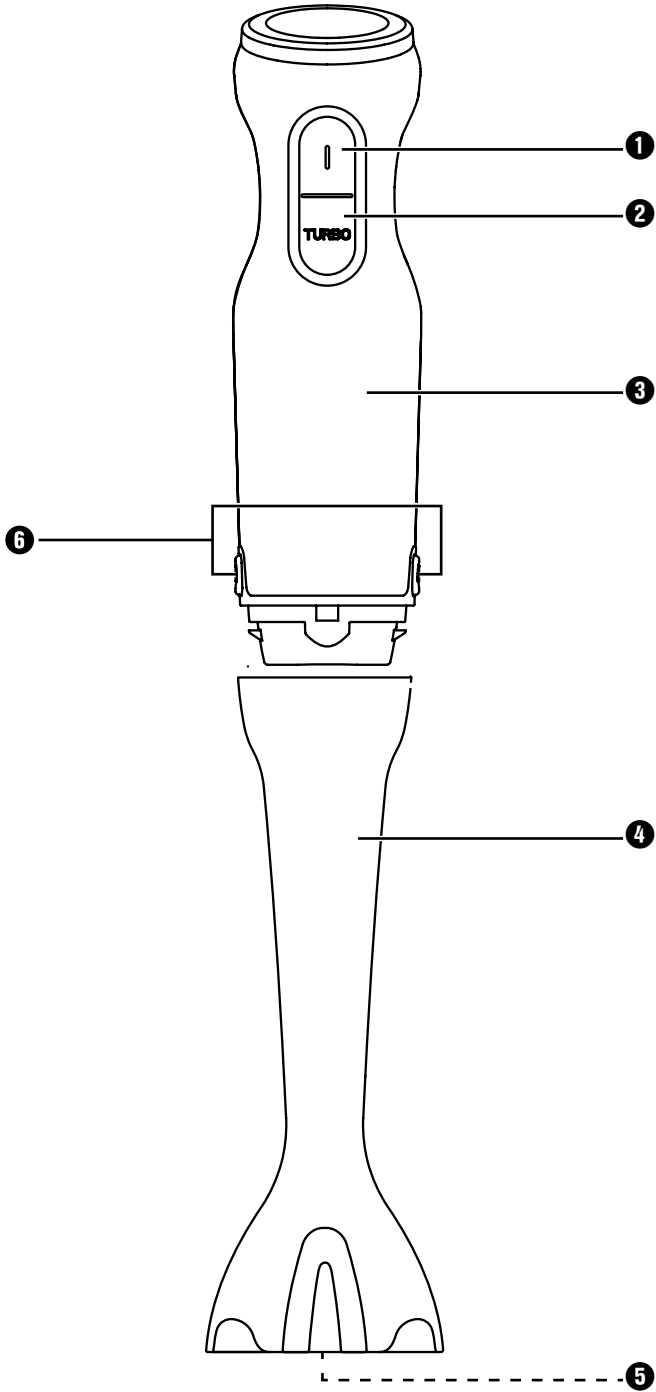
ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	11
Français	Mode d'emploi	Page	21
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	33
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	43
Español	Instrucciones de uso	Página	53
Português	Manual de instruções	Página	63



Contents

1. Introduction	2
2. Intended use	2
3. Warnings and symbols used	2
4. Safety instructions	3
5. Package contents	5
6. Description of appliance/attachments	5
7. Technical details	5
8. Assembly	5
9. Operation	6
10. Cleaning	6
11. Storage	7
12. Troubleshooting	7
13. Disposal	7
14. Kompernass Handels GmbH warranty	8
14.1. Service	9
14.2. Importer	9
15. Recipes	9
15.1. Green pesto	9
15.2. Oatmeal smoothie with fruit	9
15.3. Sweet Fruit Spread	10
15.4. Banana milk	10
15.5. Mayonnaise	10

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.




2. Intended use










This appliance is intended exclusively for chopping and puréeing food. It is intended exclusively for use in domestic households. The appliance is not intended for commercial use.



The appliance is not suitable for chopping very hard food products, such as frozen foods or nuts.


3. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.


	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions.
	AC current/voltage
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation.
	Do not immerse in water!
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.
	


	<p>The packaging contains paper and/or cardboard components.</p>
	<p>The packaging contains plastic and/or metal components.</p>


FR
 Cet appareil se recycle

A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE
 OU

Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !


FR
 ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE



FR

FR: The product, its packaging and the operating instructions are recyclable.

They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

4. Safety instructions

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Always connect the appliance to properly installed power sockets that supply a mains power voltage of 220–240 V ~, 50/60 Hz.
- Unplug the appliance from the power socket in the event of a malfunction, before cleaning the appliance, while the appliance is unsupervised, before disassembling the appliance or prior to cleaning.
-  Never immerse the appliance motor unit in liquid and do not allow any liquids to penetrate the motor unit casing.
- Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors.
- If any liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- Always pull on the plug to disconnect the appliance from the mains; never pull on the power cable itself.
- Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
- To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.

- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- Do not attempt to open the motor unit housing. This can lead to safety risks and also invalidates the warranty.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Before changing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- This appliance may not be used by children.
- Children must not play with the appliance.
- The blade is extremely sharp! Handle it with great care at all times. There is a risk of injury!
 - Be very careful when cleaning the appliance and, in particular, the blender.
 - Never insert your hand or fingers into the rotating blade.
 - Never insert objects into the rotating blade.
 - Keep clothes and long hair away from the rotating blade.
 - Wait until the blade has stopped rotating before removing the blender from the motor unit.
 - Wait until the blade has stopped rotating before removing the blender from the food.
- Risk of injury if appliance is used improperly.
- If you use the appliance to purée hot foods in a pot, remove the pot from the hob and ensure that the liquid is not boiling. Let hot foods cool down a little to avoid scalding.

! **ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!**

- Do not leave the hand blender in a hot pot on the hob when it is not in use.

i **Note:**

- No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adapts automatically to either 50 or 60 Hz.

5. Package contents


The appliance is supplied with the following components as standard:

- Hand blender
- Operating instructions
 - 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
 - 2) Remove all packaging material.
 - 3) Clean all parts of the appliance as described in the section **10. Cleaning**.


i **Note:**

- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **14.1. Service**).

6. Description of appliance/ attachments

- 1 Switch  (normal speed)
- 2 TURBO switch (high speed)
- 3 Motor unit
- 4 Blender
- 5 Blade
- 6 Release buttons

7. Technical details

Power supply	220-240 V ~ , 50 / 60 Hz
Rated power	350 W
Power consumption in off mode	0.1 W
Protection class	II / 

We recommend the following operating time: after using the appliance for 1 minute, allow it to cool down for approx. 1 minute.

If you exceed this operating time, the appliance can overheat and sustain damage!

8. Assembly









WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Do not insert the plug into the mains power socket until the appliance is fully assembled.

i **Note:**

- ▶ Before first use, clean all parts as described in the chapter **10. Cleaning**.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The blade  is extremely sharp! Handle it with great care at all times.
- 1) Place the blender  on the motor unit  so that the arrow  on the motor unit  points to the arrow  on the blender  and the blender  clicks firmly into place.

9. Operation

You can use the blender ④ to make sauces, soups or dips. We recommend that you operate the hand blender for max. 1 minute at any one time and then let it cool off for about 1 minute.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The foods being processed must not be too hot! Splashing contents could scald the user.

⚠ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not attempt to process hard foods with the appliance. This will cause irreparable damage to the appliance!

Once you have assembled the appliance:

- 1) Insert the power plug into the mains power socket.
- 2) Slide the blender ④ vertically into the food you wish to purée.

- 3) Hold the switch ① to process the food at a normal speed.
- 4) Hold the TURBO switch ② to process the food at a high speed.

ⓘ Note:

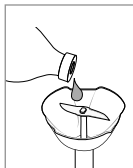
- ▶ Use the normal speed for soft food and the turbo speed for firmer food.
- 5) Once you are done processing, simply release the pressed speed control button ①/②. Remove the blender ④ as soon as the blade ⑤ stops rotating.

The following table serves as a guide. Use the recommended processing times so that the appliance does not overheat. If the ingredients are not cooked to your satisfaction after the recommended time, wait until the motor has cooled down before continuing to use the appliance.

We recommend letting the appliance cool down for approx. 1 minute after 1 minute of operation.

INGREDIENTS	RECOMMENDED QUANTITY	SPEED	TIME
Fruit, vegetables	100–200 g	Turbo	approx. 30–60 sec.
Baby food, soups, sauces	100–400 ml	Turbo	approx. 60 sec.
Shakes, milk drinks	100–1000 ml	Normal	approx. 60 sec.


ⓘ Note:



If you hear unusual noises during operation, e.g. squeaking or similar, apply a small amount of neutral cooking oil to the drive shaft of the blender ④.

10. Cleaning

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  When cleaning, you must never immerse the motor unit ③ in water or hold it under running water.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The blade ⑤ is extremely sharp! Handle it with great care at all times.

⚠ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the surface!

i Note:

- ▶ We recommend that you clean the appliance immediately after using it to prevent food residue from drying and becoming stuck.
 - 1) Remove the power plug from the socket.
 - 2) Remove the blender ④ from the motor unit ③. To do this, press the release buttons ⑥ simultaneously and lift the blender ④ off the motor unit ③.
 - 3) Clean the motor unit ③ with a moist cloth. Ensure that water does not enter the openings of the motor unit ③. For stubborn dirt, add a little mild detergent to the cloth. Wipe off any detergent residue with a damp cloth.

- 4) Thoroughly clean the blender ④ in soapy water, then rinse off the soap with clear water.
- 5) Dry everything thoroughly and ensure that the appliance is completely dry before using it again.

11. Storage

- 1) Clean the appliance as described in the section 10. **Cleaning.**
- 2) Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

12. Troubleshooting

FAULT	CAUSE	THE SOLUTION
The appliance is not working.	The plug is not connected.	Insert the plug into a mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact Customer Services.
The blade ⑤ does not rotate well or not at all.	The motor unit ③ and the blender ④ have not been assembled correctly.	Remove the plug from the power socket and assemble the appliance properly.
	The blade ⑤ is jammed.	Remove the plug from the power socket and remove whatever object is blocking the blade.
	The blended food is too tough or firm.	The appliance is not suitable for processing hard food.

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

13. Disposal



The symbol of the crossed-out wheeled bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company. Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

14. Kompnass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion).

This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 500272_2504 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 500272_2504.

14.1. Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**
Tel.: 1800 101010
E-Mail: kompernass@lidl.ie

MT **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 500272_2504

14.2. Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

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


15. Recipes

15.1. Green pesto

Ingredients

- 80 g basil
- 80 ml olive oil
- 2-3 tbsp pine nuts
- 1-2 cloves of garlic
- 50 g Parmesan
- Salt and pepper to taste

Preparation

- 1) Wash the fresh herbs and shake off the water, peel the garlic and cut the Parmesan into small pieces.
- 2) Put the olive oil and herbs in a mixing bowl and blend with the hand blender  for about 10 seconds. If necessary, divide the herbs into two portions and blend one after the other for about 10 seconds each.
- 3) Add the remaining ingredients to the mixing bowl and blend everything for a further 25-30 seconds until the desired consistency is reached.

15.2. Oatmeal smoothie with fruit

Ingredients

- 1 banana and 1 kiwi
- 200 ml milk or milk substitute (e.g. oat milk, almond milk)
- 50 g coarse oatmeal flakes
- 2 tbsp. linseed
- 1 tsp. honey or maple syrup
- 80 ml natural yoghurt
- Additional fruit as desired, such as blueberries or strawberries

Preparation

- 1) Peel the banana and kiwi, and cut them into small pieces.
- 2) Add all ingredients to a mixing bowl and mix well for approx. 30–60 seconds until the desired consistency is reached.

15.3. Sweet Fruit Spread

Ingredients

- 250 g Strawberries or other fruit (fresh or frozen)
- 1 packet (about 125 g) Preserving sugar without cooking
- 1 dash of Lemon juice
- 1 pinch of the pulp of a Vanilla pod

Preparation

- 1) Wash and clean the strawberries, at the same time removing the green stems. Drain well in a colander, so that you are rid of excess water and the spread is not too watery. Slice larger strawberries into small pieces.
- 2) Weigh 250 g of strawberries and place in a suitable blender jug.
- 3) Add a dash of lemon juice.
- 4) If desired, scrape out and add the pulp of a vanilla pod.
- 5) Add the contents of the packet of preserving sugar without cooking and mix thoroughly with a hand blender **4** for 45 – 60 seconds. If there are still large pieces in it, allow it to stand for 2 minutes and then purée it again for 60 seconds.
- 6) Enjoy the fruit spread straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and firmly seal it.

15.4. Banana milk

Ingredients

- 1 banana
- 250 ml milk
- approx. 1 tsp sugar to taste

Preparation

- 1) Remove the banana peel and cut the banana into pieces.
- 2) Put the banana, milk and sugar in the mixing bowl and blend with the hand blender **4**.

15.5. Mayonnaise

Ingredients

- 375 ml neutral vegetable oil, e.g. rapeseed oil
- 3 egg yolks
- 23 g of mild vinegar or lemon juice
- Salt and pepper to taste

Preparation

- 1) Add the egg yolk and vinegar to a mixing bowl, hold the hand blender **4** vertically in the bowl, then press and hold the switch **1**.
- 2) Add the oil in an even, thin stream (within about 1 minute) so that the oil binds to the other ingredients.
- 3) Afterwards, season with salt and pepper.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	12
2. Bestimmungsgemäße Verwendung	12
3. Verwendete Warnhinweise und Symbole	12
4. Wichtige Sicherheitshinweise	13
5. Lieferumfang	15
6. Gerätebeschreibung/ Zubehör	15
7. Technische Daten	15
8. Zusammenbauen	15
9. Bedienen	16
10. Reinigen	16
11. Aufbewahren	17
12. Fehlerbehebung	17
13. Entsorgung	17
14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	18
14.1. Service	19
14.2. Importeur	19
15. Rezepte	19
15.1. Grünes Pesto	19
15.2. Haferflocken-Smoothie mit Obst	19
15.3. Süßer Fruchtaufstrich	20
15.4. Bananenmilch	20
15.5. Mayonnaise	20

1. 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.



2. 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.

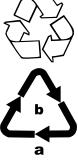


Das Gerät ist nicht zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln vorgesehen, wie zum Beispiel von gefrorenen Lebensmitteln oder Nüssen.




3. Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.


	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
 	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.

	<p>Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.</p>
 	<p>Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.</p> <p>Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.</p>
ES/PT	

	<p>FR Cet appareil se recycle <small>A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</small> <small>Points de collecte sur www.quefaremedesdechets.fr Privilegiez la réparation ou le don de votre appareil !</small></p>
	<p>FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE <small>BAC DE TRI</small></p>
	<p>FR: Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterter Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.</p>

4. Wichtige Sicherheitshinweise

⚠️ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- 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 verlegen 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.

i 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.

5. 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 **10. Reinigen** beschrieben.


i 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 **14.1. Service**).

6. Gerätebeschreibung/ Zubehör

- 1 Taste **I** (normale Geschwindigkeit)
- 2 TURBO-Taste (hohe Geschwindigkeit)
- 3 Motorblock
- 4 Mixfuß
- 5 Messer
- 6 Entriegelungstasten

7. Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ , 50/60 Hz
Nennleistung	350 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,1 W
Schutzklasse	II / 

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!

8. Zusammenbauen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

i Hinweis:

- ▶ Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel **10. Reinigen** beschrieben.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 1) Setzen Sie den Mixfuß **4** auf den Motorblock **3**, so dass der Pfeil **▲** am Motorblock **3** auf den Pfeil **▼** am Mixfuß **4** weist und der Mixfuß **4** fest einrastet.

9. Bedienen

Mit dem Mixfuß ④ 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 ④ senkrecht in die zu pürierenden Lebensmittel.
- 3) Halten Sie die Taste **1** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten.

- 4) Halten Sie die TURBO-Taste **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten.

i Hinweis:

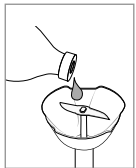
- ▶ Wählen Sie für weiche Lebensmittel die normale Geschwindigkeit und für festere Lebensmittel die Turbo-Geschwindigkeit.
- 5) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste **1/2** los. Ziehen Sie den Mixfuß ④ heraus, sobald das Messer **5** zum Stillstand 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.


i 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.

10. Reinigen

! GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ 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!

i 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. Dazu drücken Sie die Entriegelungstasten **6** gleichzeitig ein und heben den vom Mixfuß **4** vom Motorblock **3** 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.

11. Aufbewahren

- 1) Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel **10. Reinigen** beschrieben.
- 2) Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

12. 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 5 dreht sich nicht oder nur schwer.	Motorblock 3 und Mixfuß 4 sind nicht richtig zusammengesetzt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und setzen Sie das Gerät richtig zusammen.
	Das Messer 5 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.

13. Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

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.

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

14. 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 Kassenbon 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 (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 500272_2504 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) 500272_2504 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

14.1. 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

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 500272_2504

14.2. 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


15. Rezepte

15.1. 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 abschütten, 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.

15.2. 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

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.

15.3. 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 abwägen 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 ④ 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.

15.4. 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 ④ vermischen.

15.5. Mayonnaise

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 ④ 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

1. Introduction	22
2. Utilisation conforme	22
3. Avertissements et symboles utilisés	22
4. Consignes de sécurité	23
5. Matériel livré	25
6. Présentation de l'appareil/accessoires	25
7. Caractéristiques techniques	25
8. Assemblage	25
9. Utilisation	26
10. Nettoyage	26
11. Rangement	27
12. Dépannage	27
13. Recyclage	28
14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)	28
15. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)	30
16. Service après-vente	31
17. Importateur	31
18. Recettes	31
18.1. Pesto vert	31
18.2. Smoothie de flocons d'avoine aux fruits	31
18.3. Pâte à tartiner aux fruits sucrée	32
18.4. Lait à la banane	32
18.5. Mayonnaise	32

1. 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.



2. 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.




3. Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « DANGER » désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « AVERTISSEMENT » désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.


	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « PRUDENCE » annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « ATTENTION » annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Remarque : Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Lire le mode d'emploi.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Classe de protection II : protection par une isolation double.
	Ne pas plonger dans l'eau !
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Ce produit répond aux exigences des directives européennes et nationales applicables.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.

	<p>Emballage en matériaux recyclables. Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils 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.</p>
 	<p>L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton.</p> <p>L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.</p>

	<p>FR</p> <p>Cet appareil se recycle</p> <p>A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE</p> <p>Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>
	<p>FR</p> <p>ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE</p> <p>BOÎTE DE TRI</p>
	<p>FR</p> <p>Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.</p>

4. Consignes de sécurité

⚠ DANGER ! 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.

5. 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 **10. 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 **16. Service après-vente**).

6. Présentation de l'appareil/accessoires

- ❶ Interrupteur I (vitesse normale)
- ❷ Interrupteur TURBO (vitesse élevée)
- ❸ Bloc-moteur
- ❹ Mixeur plongeant
- ❺ Lame
- ❻ Touches de déverrouillage

7. Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ , 50 / 60 Hz
Puissance nominale	350 W
Puissance absorbée à l'état inactif	0,1 W
Classe de protection	II/□

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 !

8. 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 **10. Nettoyage**.

⚠ **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

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

1) Placez le mixeur plongeant ④ sur le bloc-moteur ③ de manière à ce que la flèche ▲ sur le bloc-moteur ③ pointe sur la flèche ▼ présente sur le mixeur plongeant ④ et que le mixeur plongeant ④ s'enclenche fermement.

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

9. Utilisation

Le mixeur plongeant ④ 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.

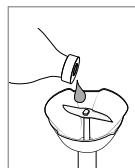
ⓘ Remarque :

- ▶ 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 ①/② appuyé. Retirez le mixeur plongeant ④ dès que la lame ⑤ 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 ④.

10. Nettoyage

⚠ DANGER ! 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 ③ dans l'eau, ni le maintenir sous l'eau du robinet.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ La lame ⑤ 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 !

ℹ 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) Retirez le mixeur plongeant ④ du bloc-moteur ③. Pour ce faire, enfoncez simultanément les touches de déverrouillage ⑥ et soulevez le mixeur plongeant ④ du bloc-moteur ③.

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.

11. Rangement

1) Nettoyez l'appareil comme indiqué au chapitre **10. Nettoyage**.

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

12. 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 ⑤ ne tourne pas ou difficilement.	Le bloc-moteur ③ et mixeur plongeant ④ ne sont pas correctement assemblés.	Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et assemblez correctement l'appareil.
	La lame ⑤ 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.

13. Recyclage



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation.

L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.

Veuillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.

L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des services de recyclage locaux.

Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication.

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

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) 500272_2504 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) 500272_2504.

15. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)

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 légal pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 500272_2504 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) 500272_2504.

16. Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompennass@lidl.be

CH Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 500272_2504

17. Importateur

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

18. Recettes

18.1. Pesto vert

Ingrédients

- 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 ④ 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.

18.2. 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

Préparation

- 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.

18.3. 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 ④ 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.

18.4. Lait à la banane

Ingrédients

- 1 banane
- 250 ml de lait
- 1 c. à c. de sucre selon les goûts

Préparation

- 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 ④.

18.5. 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 ④ à la verticale dans le bol, puis maintenir le commutateur | ① 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.

Inhoud

1. Inleiding	34
2. Gebruik in overeenstemming met de bestemming	34
3. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	34
4. Veiligheidsvoorschriften	35
5. Inhoud van het pakket	37
6. Apparaatbeschrijving/accessoires	37
7. Technische gegevens	37
8. In elkaar zetten	37
9. Bedienen	38
10. Reinigen	38
11. Opbergen	39
12. Problemen oplossen	39
13. Afvoeren	39
14. Garantie van Kompernaß Handels GmbH	40
14.1. Service	41
14.2. Importeur	41
15. Recepten	41
15.1. Groene pesto	41
15.2. Havervlokken-smoothie met fruit	41
15.3. Zoet broodbeleg	42
15.4. Bananenmelk	42
15.5. Mayonaise	42

1. Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.


2. Gebruik in overeenstemming met de bestemming

De staafmixer dient uitsluitend voor het fijnmalen en pureren van levensmiddelen. Hij is uitsluitend bestemd voor gebruik in het privéhuishouden. Het apparaat is niet bestemd voor bedrijfsmatig gebruik.




Het apparaat is niet geschikt voor het fijnmalen van zeer harde levensmiddelen, bijvoorbeeld bevroren levensmiddelen of noten.

3. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	<p>GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.</p>
	<p>WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.</p>


	<p>VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.</p>
	<p>LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.</p>
	<p>Opmerking: Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.</p>
	<p>Lees de gebruiksaanwijzing.</p>
	<p>Wisselstroom/-spanning</p>
	<p>Beschermingsklasse II: bescherming door dubbele of versterkte isolatie.</p>
	<p>Niet onderdompelen in water!</p>
	<p>Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.</p>
	<p>Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen.</p>
	<p>Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!</p>
	<p>Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvorschriften.</p>

	<p>Verpakking van recyclebare materialen. Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: de verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.</p>
  <p>ES/PT</p>	<p>De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton.</p> <p>De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.</p>

	<p>FR Cet appareil se recycle A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE OU  <small>Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</small></p>
	<p>FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE </p>
	<p>FR: Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.</p>

4. Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- Haal de stekker uit het stopcontact bij storingen van het apparaat, bij ontbreken van toezicht en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
-  Dompel het motorblok van het apparaat in geen geval onder in vloeistoffen en voorkom dat er vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.
- Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht.
- Mocht er toch vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd deskundig personeel repareren.
- Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- Knik of plet het snoer niet en leg het snoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.

- Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- U mag de behuizing van het motorblok niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het mes is extreem scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om. Er bestaat letselgevaar!
 - Maak het apparaat en met name de pureerstaaf heel voorzichtig schoon.
 - Grijp nooit in het draaiende mes.
 - Houd geen voorwerpen in het draaiende mes.
 - Houd wijde kleding en lang haar uit de buurt van het roterende mes.
 - Wacht tot het mes stilstaat voordat u de pureerstaaf van het motorblok afneemt.
 - Wacht tot het mes stilstaat voordat u het apparaat uit de levensmiddelen haalt.
- Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel.

- Als u het apparaat gebruikt voor het pureren van hete levensmiddelen in een pan, haal de pan dan eerst van de kookplaat en let erop dat de vloeistof niet kookt. Laat hete levensmiddelen eerst wat afkoelen, om brandwonden te voorkomen.

⚠ **LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

- Laat de staafmixer nooit in een hete pan op de kookplaat staan zonder hem te gebruiken.

ⓘ **Opmerking:**

- Om het product tussen 50 en 60 Hz te schakelen, is geen tussenkomst van de gebruiker vereist. Het product past zich zowel voor 50 als voor 60 Hz aan.

5. Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Staafmixer
 - Gebruiksaanwijzing
- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
 - 2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
 - 3) Reinig alle delen van het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk **10. Reinigen**.

ⓘ **Opmerking:**

- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk **14.1. Service**) als het pakket niet compleet is, of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

6. Apparaatbeschrijving/ accessoires

- 1 Knop **I** (normale snelheid)
- 2 **TURBO**-knop (hoge snelheid)
- 3 Motorblok
- 4 Pureerstaaf
- 5 Mes
- 6 Ontgrendelknoppen

7. Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~ , 50/60 Hz
Nominaal vermogen	350 W
Opgenomen vermogen in uit-toestand	0,1 W
Beschermingsklasse	II/□

Wij adviseren de volgende bedrijfstijd:

Laat het apparaat na 1 minuut gebruik ongeveer 1 minuut afkoelen.

Wanneer deze bedrijfstijd wordt overschreden, kan het apparaat door oververhitting beschadigd raken!

8. In elkaar zetten

⚠ **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Zet eerst de staafmixer in elkaar en steek dan pas de stekker in het stopcontact.

ⓘ **Opmerking:**

- ▶ Reinig eerst alle onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk **10. Reinigen** voordat u de staafmixer in gebruik neemt.

⚠ **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Het mes **5** is extreem scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.

- 1) Zet de pureerstaaf ④ zo op het motorblok ③, dat de pijl ▲ op het motorblok ③ naar de pijl ▼ op de pureerstaaf ④ wijst en de pureerstaaf ④ vastklikt.

9. Bedienen

Met de pureerstaaf ④ kunt u bijvoorbeeld sauzen, soepen of dips maken. We raden aan om de staafmixer max. 1 minuut achtereen te gebruiken en dan 1 minuut te laten afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- De levensmiddelen mogen niet te heet zijn! Rondspattende levensmiddelen kunnen brandwonden veroorzaken.

ⓘ LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik het apparaat niet voor de verwerking van harde levensmiddelen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat!

Nadat u het apparaat in elkaar hebt gezet:

- 1) Steek de stekker in het stopcontact.
- 2) Schuif de pureerstaaf ④ verticaal in de te pureren levensmiddelen.

- 3) Houd de knop | ① ingedrukt om de levensmiddelen met normale snelheid te verwerken.
- 4) Houd de TURBO-knop ② ingedrukt om de levensmiddelen met hoge snelheid te verwerken.

ⓘ Opmerking:

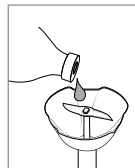
- Kies voor zachte levensmiddelen de normale snelheid en voor vastere levensmiddelen de turbosnelheid.
- 5) Wanneer u klaar bent met de verwerking van de levensmiddelen, laat u de ingedrukte knop ①/② los. Trek de pureerstaaf ④ uit de levensmiddelen zodra het mes ⑤ tot stilstand is gekomen.

De onderstaande tabel dient als richtlijn. Volg de aanbevolen verwerkingstijden op, zodat het apparaat niet oververhit raakt. Als de ingrediënten na de aanbevolen tijd nog niet naar tevredenheid zijn verwerkt, wacht dan tot de motor is afgekoeld voordat u het apparaat verder gebruikt.

Wij raden aan om het apparaat na 1 minuut gebruik ongeveer 1 minuut te laten afkoelen.

INGREDIËNTEN	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	SNELHEID	TIJD
Fruit, groente	100 - 200 g	Turbo	ca. 30 - 60 sec.
Babyvoeding, soepen, sauzen	100 - 400 ml	Turbo	ca. 60 sec.
Shakes, zuivel dranken	100 - 1000 ml	Normaal	ca. 60 sec.


ⓘ Opmerking:



Hoort u tijdens het gebruik ongebruikelijke geluiden, zoals gepiep of iets dergelijks, doe dan enkele druppels neutrale bakolie op de aandrijfas van de pureerstaaf ④.

10. Reinigen

⚠ GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
-  U mag het motorblok ③ in geen geval in water onderdompelen of onder stromend water houden om het te reinigen.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Het mes ⑤ is extreem scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.

⚠ LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen agressieve, chemische of schurende schoonmaakmiddelen! Deze kunnen het oppervlak onherstelbaar aantasten!

ⓘ Opmerking:

- ▶ Het verdient aanbeveling om het apparaat meteen na gebruik te reinigen, om het vastkoken van levensmiddelresten te voorkomen.

- 1) Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2) Haal de pureerstaaf ④ van het motorblok ③ af. Druk daarvoor de ontgrendelknoppen ⑥ gelijktijdig in en til de pureerstaaf ④ van het motorblok ③ af.

- 3) Reinig het motorblok ③ met een vochtige doek. Let op dat er geen water in de openingen van het motorblok ③ binnendringt. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg afwasmiddelresten weg met een vochtige doek.
- 4) Reinig de pureerstaaf ④ grondig in zeepsop en verwijder daarna alle afwasmiddelresten met schoon water.
- 5) Droog alles goed af en vergewis u ervan dat het apparaat volledig droog is voordat u het opnieuw gebruikt.

11. Opbergen

- 1) Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk **10. Reinigen**.
- 2) Berg het schoongemaakte apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

12. Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker is niet in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker in een stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
Het mes ⑤ draait niet of alleen moeizaam.	Het motorblok ③ en de pureerstaaf ④ zijn niet juist in elkaar gezet.	Haal de stekker uit het stopcontact en zet het apparaat correct in elkaar.
	Het mes ⑤ is geblokkeerd.	Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder het obstakel.
	Het te pureren product is te taai of te hard.	Het apparaat is niet geschikt voor de verwerking van harde levensmiddelen.

Neem contact op met de klantenservice, als de storingen met de bovenstaande aanwijzingen niet verholpen kunnen worden, of indien u andere storingen constateert.

13. Afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegegeven mag worden. Het apparaat moet worden ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Voer de verpakking af volgens de milieuoorschriften.

14. Garantie van Kompersnaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoelstellingen en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 500272_2504 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.

- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 500272_2504 de gebruiksaanwijzing openen.

14.1. Service

NL Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 500272_2504

14.2. Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

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

15. Recepten

15.1. Groene pesto

Ingrediënten

- 80 g basilicum
- 80 ml olijfolie
- 2-3 el pijnboompitten
- 1-2 teentjes knoflook
- 50 g Parmezaanse kaas
- Zout en peper naar smaak

Bereiding

- 1) Was de verse kruiden en schud het water eraf, pel de knoflook en snijd de Parmezaanse kaas in kleine stukjes.
- 2) Doe de olijfolie en de kruiden in een mengkom en pureer ze met de pureerstaaf 4 ca. 10 seconden. Verdeel de kruiden zo nodig in twee porties en pureer ze na elkaar telkens ca. 10 seconden.
- 3) Doe de overige ingrediënten in de mengkom en meng alles nog eens 25-30 seconden, tot de gewenste consistentie is bereikt.

15.2. Havervlokken-smoothie met fruit

Ingrediënten

- 1 banaan en 1 kiwi
- 200 ml melk of melkalternatief (bijv. haver-melk, amandelmelk)
- 50 g krokante havervlokken
- 2 el lijnzaad
- 1 tl honing of ahornsiroop
- 80 ml biologische yoghurt
- Ander fruit naar smaak, bijvoorbeeld bosbes- sen of aardbeien

Bereiding

- 1) Schil de banaan en de kiwi en snijd ze in kleine blokjes.
- 2) Doe alle ingrediënten in een mengbeker en meng ze ongeveer 30 tot 60 seconden grondig totdat de gewenste consistentie is bereikt.

15.3. Zoet broodbeleg

Ingrediënten

- 250 g aardbeien of andere vruchten (vers of diepvries)
- 1 pakje (ca. 125 g) geleisuiker zonder koken
- 1 scheutje citroensap
- 1 mespuntje merg van een vanillestokje

Bereiding

- 1) Aardbeien wassen en schoonmaken, daarbij het groene steeltje verwijderen. Goed laten afdruppen in een zeef, zodat overtollig water kan weglopen en het beleg niet te vloeibaar wordt. Grotere aardbeien klein snijden.
- 2) 250 g aardbeien afwegen en in een geschikte mengbeker doen.
- 3) Een scheutje citroensap er overheen doen.
- 4) Desgewenst het merg van een vanillestokje uitschrappen en toevoegen.
- 5) De inhoud van een pakje geleisuiker zonder koken toevoegen en met de pureerstaaf ④ 45 - 60 seconden lang grondig mengen. Mochten er nog grotere stukken aanwezig zijn, het geheel 1 minuten laten rusten en dan opnieuw 60 seconden pureren.
- 6) Meteen consumeren of de marmelade in een glazen pot met schroefdeksel doen en afsluiten.

15.4. Bananenmelk

Ingrediënten

- 1 banaan
- 250 ml melk
- ca. 1 tl suiker (naar smaak)

Bereiding

- 1) Pel de banaan en snijd hem in stukken.
- 2) Doe de banaan, melk en suiker in de mengkom en meng ze met de pureerstaaf ④.

15.5. Mayonaise

Ingrediënten

- 375 ml neutrale plantaardige olie, bijv. raapzaadolie
- 3 eidooiers
- 23 g milde azijn of citroensap
- Zout en peper naar smaak

Bereiding

- 1) Doe de eidooiers en de azijn in een mengbeker, houd de pureerstaaf ④ verticaal in de beker en houd de schakelaar | ① ingedrukt.
- 2) Voeg de olie er in een gelijkmatige, dunne straal langzaam aan toe (binnen 1 minuut), zodat de olie met de andere ingrediënten bindt.
- 3) Breng op smaak met zout en peper.

Indice

1. Introduzione	44
2. Uso conforme	44
3. Avvertenze e simboli utilizzati	44
4. Indicazioni di sicurezza	45
5. Volume della fornitura	47
6. Descrizione dell'apparecchio/Accessori	47
7. Dati tecnici	47
8. Assemblaggio	47
9. Uso	48
10. Pulizia	48
11. Conservazione	49
12. Eliminazione dei guasti	49
13. Smaltimento	49
14. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	50
14.1. Assistenza	51
14.2. Importatore	51
15. Ricette	51
15.1. Pesto verde	51
15.2. Frullato di fiocchi d'avena con frutta	51
15.3. Composta di frutta	52
15.4. Latte alla banana	52
15.5. Maionese	52

1. 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.



2. 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.

3. Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.

	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "Cautela" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Nota: Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Leggere le istruzioni.
	Corrente/tensione alternata
	Classe di protezione II: protezione mediante isolamento doppio o rinforzato.
	Non immergere in acqua!
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti delle vigenti direttive europee e nazionali.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.

	<p>Imballaggio in materiali riciclabili. Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei 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.</p>
  <p>ES/PT</p>	<p>L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.</p> <p>L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.</p>



FR Cet appareil se recycle

A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE


Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR: Il produit, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

4. Indicazioni di sicurezza

⚠ PERICOLO! RISCHIO 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.

i 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.

5. 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 **10. Pulizia**.

i 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 **14.1. Assistenza**).

6. Descrizione dell'apparecchio/Accessori

- 1 Interruttore **I** (velocità normale)
- 2 Interruttore **TURBO** (alta velocità)
- 3 Blocco motore
- 4 Asta frullatrice
- 5 Lama
- 6 Tasti di sblocco

7. Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~, 50 / 60 Hz
Potenza nominale	350 W
Assorbimento di potenza da spento	0,1 W
Classe di protezione	II/□

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!

8. Assemblaggio

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

i Nota:

- ▶ Prima della prima messa in funzione, pulire tutti i pezzi come descritto nel capitolo **10. Pulizia**.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ La lama **5** è estremamente affilata! Agire sempre con cautela.

- 1) Collocare il mixer a immersione **4** sul blocco motore **3**, in modo che la freccia **▲** del blocco motore **3** sia rivolta verso il simbolo **▼** dell'asta frullatrice **4** e che la stessa **4** si innesti.

9. Uso

Con l'asta frullatrice ④ 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 irrimediabili all'apparecchio!

Una volta assemblato l'apparecchio:

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

- 4) Per lavorare gli alimenti ad alta velocità tenere premuto l'interruttore TURBO ②.

ⓘ Nota:

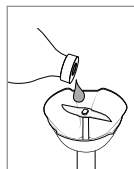
- ▶ Per alimenti morbidi selezionare la velocità normale, per alimenti più solidi la velocità turbo.
- 5) Una volta ultimata la lavorazione degli alimenti, basta rilasciare l'interruttore ①/② che è stato tenuto premuto. Non appena la lama ⑤ si è fermata, sfilare l'asta frullatrice ④.

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 ④.

10. Pulizia

⚠ PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶  Per la pulizia è assolutamente proibito immergere in acqua il blocco motore ③ o tenerlo sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ La lama **5** è estremamente affilata! Agire sempre con cautela.

⚠ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

i 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 il mixer a immersione **4** dal blocco motore **3**. A tal scopo schiacciare i tasti di sblocco **6** contemporaneamente e sollevare il mixer a immersione **4** dal blocco motore **3**.

- 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.

11. Conservazione

- 1) Pulire l'apparecchio come descritto al capitolo **10. Pulizia**.
- 2) Riporre l'apparecchio pulito in un luogo pulito, asciutto e privo di polvere.

12. 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.

13. Smaltimento



Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato significa che questo apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua durata utile. L'apparecchio deve essere conferito a punti di raccolta autorizzati, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna.

L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

14. Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 500272_2504 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) 500272_2504 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

14.1. Assistenza

- IT Assistenza Italia**
Tel.: 800781188
E-Mail: kompennass@lidl.it
- CH Assistenza Svizzera**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompennass@lidl.ch
- MT Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompennass@lidl.com.mt

IAN 500272_2504

14.2. Importatore

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

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

15. Ricette

15.1. Pesto verde

Ingredienti

- 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 scuoterne 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 ④. 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.

15.2. 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 granulosi
- 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

Preparazione

- 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.

15.3. 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 ④ 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.

15.4. Latte alla banana

Ingredienti

- 1 banana
- 250 ml di latte
- Circa 1 cucchiaino di zucchero secondo i gusti

Preparazione

- 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 ④.

15.5. 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 ④ 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.

Índice

1. Introducción	54
2. Uso previsto	54
3. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	54
4. Indicaciones de seguridad	55
5. Volumen de suministro	57
6. Descripción del aparato/accesorios	57
7. Características técnicas	57
8. Montaje	57
9. Manejo	58
10. Limpieza	58
11. Almacenamiento	59
12. Solución de fallos	59
13. Desecho	59
14. Garantía de Kompernass Handels GmbH	60
14.1. Asistencia técnica	61
14.2. Importador	61
15. Recetas	61
15.1. Pesto verde	61
15.2. Smoothie de copos de avena con fruta	61
15.3. Mermelada rápida de fruta fresca	62
15.4. Batido de plátano	62
15.5. Mayonesa	62

1. Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

2. Uso previsto

La batidora de mano se ha diseñado exclusivamente para picar y triturar alimentos. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado y no es apto para su uso industrial/comercial.

Este aparato no es apto para el picado de alimentos muy duros, como alimentos congelados o frutos secos.

3. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.

	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	Indicación: La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Lea las instrucciones de uso.
	Corriente/tensión alterna
	Clase de aislamiento II: protección mediante un aislamiento doble o reforzado.
	¡No sumerja este producto en agua!
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	Este producto cumple los requisitos de las normas europeas y nacionales aplicables.
	¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
	Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

	<p>Embalaje realizado con materiales reciclables. Observe la indicación de los materiales de embalaje para su reciclaje: se indican con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.</p>
	<p>El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.</p>
	<p>El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.</p>

4. Indicaciones de seguridad

⚠ ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada conforme a la normativa con una tensión de red de 220-240 V ~, 50/60 Hz.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica si se producen errores de funcionamiento, siempre que el aparato no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- No sumerja nunca el bloque motor del aparato en líquidos y evite que penetren líquidos en la carcasa del bloque motor.
- El aparato no debe estar expuesto a la humedad ni utilizarse a la intemperie.
- Si, por cualquier motivo, penetrase líquido en la carcasa del aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.
- Extraiga siempre el cable de red de la toma eléctrica tirando del enchufe y no del propio cable.
- No doble ni aplaste el cable de red y tiéndalo de modo que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.

- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- No abra nunca la carcasa del bloque motor. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- Los niños no deben utilizar el aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- ¡La cuchilla está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución. Existe peligro de lesiones.
 - Limpie cuidadosamente el aparato y, especialmente, el pie de la batidora.
 - No toque nunca la cuchilla en movimiento.
 - No introduzca ningún objeto en la cuchilla en movimiento.
 - Mantenga la ropa suelta y el pelo largo fuera del alcance de la cuchilla en movimiento.
 - Espere hasta que la cuchilla se pare antes de retirar el pie de la batidora del bloque motor.
 - Espere hasta que la cuchilla se pare antes de retirar el aparato de los alimentos.
- El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.
- Si desea utilizar el aparato para procesar alimentos calientes en una olla, retire la olla de la placa de cocción y asegúrese de que el líquido no esté en ebullición. Deje que los alimentos calientes se enfríen un poco para evitar escaldaduras.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- No deje la batidora dentro de una olla caliente sobre la placa de cocción cuando no se esté utilizando.

i Indicación:

- El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

5. Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Batidora de mano
 - Instrucciones de uso
- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
 - 2) Retire todo el material de embalaje.
 - 3) Limpie todas las piezas del aparato de la manera descrita en el capítulo **10. Limpieza**.

i Indicación:

- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **14.1. Asistencia técnica**).

6. Descripción del aparato/ accesorios

- 1 Interruptor **I** (velocidad normal)
- 2 Interruptor TURBO (alta velocidad)
- 3 Bloque motor
- 4 Pie de la batidora
- 5 Cuchilla
- 6 Botones de desencastre

7. Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~, 50/60 Hz
Potencia nominal	350 W
Consumo de potencia en estado apagado	0,1 W
Duración del funcionamiento corto	1 minuto
Clase de aislamiento	II/□

Recomendamos la siguiente duración de funcionamiento:

Después de 1 minuto de funcionamiento, deje enfriar el aparato durante aprox. 1 minuto.

Si se supera este tiempo de funcionamiento, pueden producirse daños en el aparato por sobrecalentamiento.

8. Montaje

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No conecte el enchufe a la red eléctrica hasta que no haya montado el aparato.

i Indicación:

- ▶ Antes de la primera puesta en funcionamiento, limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo **10. Limpieza**.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡La cuchilla **5** está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.

- 1) Coloque el pie de la batidora ④ en el bloque motor ③ de forma que la flecha ▲ del bloque motor ③ apunte a la flecha ▼ del pie de la batidora ④ y el pie de la batidora ④ encaje firmemente.

9. Manejo

Con el pie de la batidora ④, pueden prepararse, por ejemplo, salsas, cremas, purés o untables. Recomendamos no superar un tiempo de funcionamiento máximo de 1 minuto por vez; tras esto, debe dejarse enfriar la batidora durante aprox. 1 minuto.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡Los alimentos no deben estar demasiado calientes! Las salpicaduras podrían causar quemaduras.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice el aparato para procesar alimentos duros. ¡De lo contrario, podrían provocarse daños irreparables en el aparato!

Una vez montado el aparato:

- 1) Conecte el enchufe a la red eléctrica.
- 2) Desplace el pie de la batidora ④ en posición vertical hasta que entre en contacto con los alimentos que desee triturar.

- 3) Mantenga pulsado el interruptor I ① para procesar los alimentos con una velocidad normal.
- 4) Mantenga pulsado el interruptor TURBO ② para procesar los alimentos con una velocidad más rápida.

ⓘ Indicación:

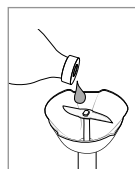
- ▶ Seleccione la velocidad normal para los alimentos blandos y la velocidad Turbo para los alimentos más sólidos.
- 5) Si desea finalizar el procesamiento de los alimentos, basta con que suelte el interruptor apretado ①/②. Desmonte el pie de la batidora ④ en cuanto se detenga la cuchilla ⑤.

La siguiente tabla es orientativa. Utilice los tiempos de procesamiento recomendados como guía para no sobrecalentar el aparato. Si no está satisfecho con el nivel de procesamiento de los ingredientes después del tiempo recomendado, espere a que el motor se enfríe antes de seguir utilizando el aparato.

Recomendamos que, después de 1 minuto de funcionamiento, deje enfriar el aparato durante aprox. 1 minuto.

INGREDIENTES	CANTIDAD RECOMENDADA	VELOCIDAD	TIEMPO
Fruta, verdura	100-200 g	Turbo	Aprox. 30-60 s
Comida para bebés, purés, salsas	100-400 ml	Turbo	Aprox. 60 s
Batidos, bebidas lácteas	100-1000 ml	Normal	Aprox. 60 s


ⓘ Indicación:



Si, durante el funcionamiento, se aprecian ruidos anómalos, como chirridos o ruidos similares, aplique un poco de aceite de cocina de sabor neutro en el eje de accionamiento del pie de la batidora ④.

10. Limpieza

⚠ ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica.
- ▶  El bloque motor ③ no debe sumergirse nunca en agua ni mantenerse bajo un grifo de agua corriente para su limpieza.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡La cuchilla **5** está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No use productos de limpieza agresivos, químicos ni abrasivos, ya que podrían dañar la superficie de forma irreparable.

i Indicación:

- ▶ Se recomienda limpiar el aparato inmediatamente después de su uso para evitar que los restos de alimentos se resequen y queden incrustados.

- 1) Desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- 2) Retire el pie de la batidora **4** del bloque motor **3**. Para ello, presione los botones de desencastre **6** al mismo tiempo y levante el pie de la batidora **4** del bloque motor **3**.

- 3) Limpie el bloque motor **3** con un paño húmedo. Asegúrese de que no penetre agua en los orificios del bloque motor **3**. En caso de suciedad persistente, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. Limpie los restos de jabón lavavajillas con un paño húmedo.
- 4) Limpie concienzudamente el pie de la batidora **4** con agua jabonosa y elimine cualquier resto de jabón lavavajillas con agua limpia.
- 5) Séquelo todo bien y asegúrese de que el aparato esté totalmente seco antes de volver a utilizarlo.

11. Almacenamiento

- 1) Limpie el aparato tal y como se describe en el capítulo **10. Limpieza**.
- 2) Guarde el aparato limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

12. Solución de fallos

Fallo	Causa	Solución
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado.	Conecte el enchufe a la red eléctrica.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
La cuchilla 5 no gira o lo hace con dificultad.	El bloque motor 3 y el pie de la batidora 4 no están correctamente montados.	Desconecte el enchufe de la red eléctrica y monte bien el aparato.
	La cuchilla 5 está atascada.	Desconecte el enchufe de la red eléctrica y solucione el atasco.
	El alimento es demasiado correoso o demasiado duro.	Este aparato no es apto para el procesamiento de alimentos duros.

Si no logra solucionar los fallos siguiendo las instrucciones de eliminación de fallos mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

13. Desecho



El símbolo de un contenedor tachado significa que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

14. Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección.

La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierte en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 500272_2504 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.

- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 500272_2504.

14.1. Asistencia técnica

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 500272_2504

14.2. Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

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

15. Recetas

15.1. Pesto verde

Ingredientes

- 80 g de albahaca
- 80 ml de aceite de oliva
- 2-3 cucharadas de piñones
- 1-2 dientes de ajo
- 50 g de parmesano
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- 1) Lave las hierbas frescas y agítelas para eliminar el exceso de agua, pele el ajo y corte el parmesano en trocitos pequeños.
- 2) Vierta el aceite de oliva en un recipiente, añada las hierbas y tritúrelo todo con la batidora de mano **4** durante unos 10 segundos. En caso necesario, divida las hierbas en dos porciones y tritúrelas consecutivamente durante unos 10 segundos por vez.
- 3) Añada el resto de los ingredientes en el recipiente y tritúrelo todo durante otros 25-30 segundos hasta alcanzar la consistencia deseada.

15.2. Smoothie de copos de avena con fruta

Ingredientes

- 1 plátano y 1 kiwi
- 200 ml de leche o bebida vegetal (p. ej., leche de avena o de almendra)
- 50 g de copos de avena
- 2 cucharadas de semillas de lino
- 1 cucharadita de miel o de sirope de arce
- 80 ml de yogur natural
- Otras frutas a su gusto, p. ej., arándanos o fresas

Preparación

- 1) Pele el plátano y el kiwi y córtelos en trocitos.
- 2) Introdúzca todos los ingredientes en el vaso de la batidora y procéselos durante unos 30-60 segundos hasta conseguir la consistencia deseada.

15.3. Mermelada rápida de fruta fresca

Ingredientes

- 250 g de fresas u otras frutas (frescas o congeladas)
- 1 sobre de azúcar gelificante (aprox. 125 g) que no requiera cocción
- 1 chorro de zumo de limón
- El equivalente a 1 punta de cuchillo de los granos de una vaina de vainilla

Preparación

- 1) Lave las fresas y retire el pedúnculo verde. Escúrralas en un escurridor para eliminar el agua sobrante y que la mermelada no quede demasiado líquida. Corte las fresas más grandes en trozos pequeños.
- 2) Pese 250 g de fresas y colóquelas en un recipiente adecuado.
- 3) Añada un chorro de zumo de limón.
- 4) Si lo desea, raspe una vaina de vainilla y añada los granos.
- 5) Añada el contenido de un sobre de azúcar gelificante que no requiera cocción y procéselo todo concienzudamente con la batidora de mano **4** durante 45-60 segundos. Si todavía quedan trozos grandes, deje que la mezcla repose durante 1 minutos y vuelva a triturarlo todo durante 60 segundos.
- 6) Puede servir la mermelada inmediatamente o conservarla en un recipiente con tapa de rosca bien cerrado.

15.4. Batido de plátano

Ingredientes

- 1 plátano
- 250 ml de leche
- Aprox. 1 cucharadita de azúcar al gusto

Preparación

- 1) Pele el plátano y córtelo en trozos.
- 2) Introdúzca el plátano, la leche y el azúcar en el recipiente y bátalo todo con la batidora de mano **4**.

15.5. Mayonesa

Ingredientes

- 375 ml de aceite vegetal de sabor neutro, p. ej., aceite de colza
- 3 yemas de huevo
- 23 g de vinagre suave o zumo de limón
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

- 1) Vierta las yemas de huevo y el vinagre en un recipiente, mantenga la batidora de mano **4** en posición vertical dentro del recipiente y mantenga pulsado el botón **1**.
- 2) Vierta el aceite lentamente con un chorro fino y uniforme (durante aprox. 1 minuto) para que el aceite emulsione con el resto de ingredientes.
- 3) Para finalizar, condimente con sal y pimienta al gusto.

Índice

1. Introdução	64
2. Utilização correta	64
3. Indicações de aviso e símbolos utilizados	64
4. Instruções de segurança	65
5. Conteúdo da embalagem	67
6. Descrição do aparelho/acessórios	67
7. Dados técnicos	67
8. Montagem	67
9. Operação	68
10. Limpeza	68
11. Armazenamento	69
12. Resolução de falhas	69
13. Eliminação	69
14. Garantia da Kompernass Handels GmbH	70
14.1. Assistência Técnica	71
14.2. Importador	71
15. Receitas	71
15.1. Pesto verde	71
15.2. Smoothie de flocos de aveia com fruta	71
15.3. Compota doce de frutos	72
15.4. Leite de banana	72
15.5. Maionese	72

1. Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho. Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.




2. Utilização correta












A varinha mágica destina-se exclusivamente a triturar e reduzir alimentos a puré. Este aparelho foi concebido exclusivamente para a utilização doméstica privada, não se destinando à utilização comercial.



O aparelho não é adequado para triturar alimentos muito duros como, por exemplo, alimentos congelados ou frutos secos.

3. Indicações de aviso e símbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.
	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.

	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Nota: Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Ler as instruções.
	Corrente/tensão alternada
	Classe de proteção II: proteção através de isolamento duplo ou reforçado.
	Não mergulhar em água ou noutros líquidos.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.
	Este produto cumpre os requisitos das diretivas europeias e nacionais em vigor.
	Não colocar aparelhos elétricos no lixo doméstico!
	Elimine os resíduos de embalagem de modo ecológico.
	Embalagem composta por materiais recicláveis. Tenha em atenção a identificação dos materiais de embalagem ao proceder à separação de resíduos: Estes estão identificados com abreviações (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

	<p>A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.</p>
	<p>A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.</p>
<p>ES/PT</p>	



FR Cet appareil se recycle

A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE


Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE

FR: O produto, a embalagem e o manual de instruções são recicláveis, estão abrangidos pelo regime de responsabilidade alargada do fabricante e sujeitos a recolha separada.

4. Instruções de segurança

⚠ PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada, com uma tensão de alimentação de 220 - 240 V ~, 50 / 60 Hz.
- Retire a ficha da tomada em caso de falhas de funcionamento, inexistência de vigilância, antes da montagem, desmontagem ou da limpeza do aparelho.
-  Não podem penetrar líquidos no interior do bloco do motor, nem este deve ser mergulhado em qualquer tipo de líquido.
- Não exponha o aparelho a humidade nem o utilize ao ar livre.
- No entanto, em caso de infiltração de líquido no corpo do aparelho, remova imediatamente a ficha da tomada e solicite a respetiva reparação por técnicos devidamente qualificados.
- Retire o cabo de alimentação da tomada, puxando sempre pela ficha e nunca pelo próprio cabo.
- Não dobre nem esmague o cabo de alimentação e coloque-o de modo que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar no mesmo.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.

- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- O corpo do bloco do motor não pode ser aberto. Caso contrário, a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- A lâmina é extremamente afiada! Proceda sempre com cuidado. Perigo de ferimentos!
 - Limpe o aparelho, e, em particular o pé da varinha mágica, com muito cuidado.
 - Nunca toque na lâmina em rotação.
 - Não coloque objetos na lâmina em rotação.
 - Mantenha roupas largas e cabelos compridos afastados da lâmina em rotação.
 - Aguarde até que a lâmina pare, antes de retirar o pé da varinha mágica do bloco do motor.
 - Aguarde até que a lâmina pare, antes de remover o aparelho de dentro dos alimentos.
- Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer ferimentos.
- Quando utilizar o aparelho para reduzir alimentos quentes numa panela a puré, retire-a do fogão e verifique se o líquido não está a ferver. Deixe arrefecer ligeiramente os alimentos quentes, para evitar escaldaduras.

⚠ **ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!**

- Não deixe a varinha mágica numa panela quente sobre uma placa de cozinhar quando não estiver a utilizá-la.

i Nota:

- Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para mudar o aparelho entre os 50 e 60 Hz. O aparelho adapta-se tanto para os 50 como para os 60 Hz.

5. Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Varinha mágica
 - Manual de instruções
- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
 - 2) Remova todo o material de embalagem.
 - 3) Limpe todas as peças do aparelho, tal como descrito no capítulo **10. Limpeza**.


i Nota:

- ▶ Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ▶ Caso falte algum componente ou se verificarem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **14.1. Assistência Técnica**).

6. Descrição do aparelho/ acessórios

- 1) Botão **1** (velocidade normal)
- 2) Botão **TURBO** (velocidade elevada)
- 3) Bloco do motor
- 4) Pé da varinha mágica
- 5) Lâmina
- 6) Botões de desbloqueio

7. Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~, 50 / 60 Hz
Potência nominal	350 W
Consumo de energia quando desligado	0,1 W
Classe de proteção	II / 

Recomendamos o seguinte tempo de funcionamento: Deixar arrefecer o aparelho, durante aprox. 1 minuto, após 1 minuto de funcionamento.

Se este tempo de funcionamento for ultrapassado, o aparelho poderá sofrer danos devido a sobreaquecimento!

8. Montagem

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Insira a ficha na tomada apenas depois de montar a varinha.

i Nota:

- ▶ Antes da primeira colocação em funcionamento limpe todas as peças, tal como descrito no capítulo **10. Limpeza**.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ A lâmina **5** é extremamente afiada! Proceda sempre com cuidado.

- 1) Coloque o pé misturador **4** sobre o bloco do motor **3**, de forma que a seta **▲** no bloco do motor **3** fique alinhada com a seta **▼** no pé misturador **4** e o pé misturador **4** fique corretamente encaixado.

9. Operação

Com o pé da varinha mágica ④ pode processar, por exemplo, molhos, sopas ou dips. Recomendamos que o aparelho funcione ininterruptamente, no máx., 1 minuto e que depois arrefeça durante aprox. 1 minuto.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Os alimentos não podem estar demasiado quentes! O conteúdo pode salpicar e causar queimaduras.

⚠ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize o aparelho para processar alimentos duros. Caso contrário, ocorrerão danos irreparáveis no aparelho!

Quando tiver montado o aparelho:

- 1) Insira a ficha na tomada.
- 2) Introduza o pé da varinha mágica ④ verticalmente nos alimentos a triturar.
- 3) Mantenha o botão **I** ① pressionado, para processar os alimentos com a velocidade normal.

- 4) Mantenha o botão TURBO ② pressionado, para processar os alimentos com a velocidade elevada.

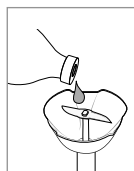
ⓘ Nota:

- ▶ Para alimentos moles selecione a velocidade normal e para alimentos duros utilize a velocidade Turbo.
- 5) Quando terminar o processamento, basta soltar o botão ①/② pressionado. Remova o pé da varinha mágica ④ assim que a lâmina ⑤ parar.

A tabela que se segue serve como referência. Oriente-se pelos tempos de preparação recomendados, para não provocar um sobreaquecimento no aparelho. Se decorrido o tempo recomendado os ingredientes ainda não estiverem processados ao seu gosto, aguarde até o motor ter arrefecido, antes de voltar a utilizar o aparelho. Deixar arrefecer o aparelho, durante aprox. 1 minuto, após 1 minuto de funcionamento.

INGREDIENTE	QUANTIDADE RECOMENDADA	VELOCIDADE	TEMPO
Fruta, legumes	100-200 g	Turbo	aprox. 30-60 s
Comida de bebé, sopas, molhos	100-400 ml	Turbo	aprox. 60 s
Batidos, bebidas com leite	100-1000 ml	Normal	aprox. 60 s


ⓘ Nota:



Se, durante o funcionamento, surgirem ruídos anormais, como chiar ou semelhante, aplique um pouco de óleo alimentar neutro no eixo de acionamento da varinha mágica ④.

10. Limpeza

⚠ PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada.
- ▶  Durante a limpeza, nunca mergulhe o bloco do motor ③ em água nem o mantenha debaixo de água corrente.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ A lâmina **5** é extremamente afiada! Proceda sempre com cuidado.

! ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize produtos de limpeza agressivos, químicos ou abrasivos! Estes podem danificar a superfície de forma irreparável!

i Nota:

- ▶ Recomenda-se que o aparelho seja imediatamente limpo após a utilização, a fim de evitar que os resíduos de alimentos sequem.

- 1) Retire a ficha da tomada.
- 2) Retire o pé misturador **4** do bloco do motor **3**. Para tal, pressione os botões de desbloqueio **6** em simultâneo e levante o pé misturador **4** do bloco do motor **3**.

- 3) Limpe o bloco do motor **3** com um pano húmido. Certifique-se de que não se infiltra água nas aberturas do bloco do motor **3**. Em caso de sujidade entranhada, aplique um detergente da loiça suave no pano. Limpe os restos do detergente da loiça com um pano húmido.
- 4) Lave o pé da varinha mágica **4** minuciosamente em água com detergente da loiça e passe depois por água limpa para eliminar os restos de detergente.
- 5) Seque tudo muito bem e certifique-se de que o aparelho está completamente seco antes de voltar a utilizá-lo.

11. Armazenamento

- 1) Limpe o aparelho tal como descrito no capítulo **10. Limpeza**.
- 2) Guarde o aparelho limpo num local seco, limpo e sem pó.

12. Resolução de falhas

Falha	Causa	Solução
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada.	Insira a ficha numa tomada.
	O aparelho está avariado.	Contacte a Assistência Técnica.
A lâmina 5 não roda ou roda apenas com dificuldade.	O bloco do motor 3 e o pé da varinha mágica 4 não estão montados de forma correta.	Retire a ficha da tomada e monte o aparelho corretamente.
	A lâmina 5 está bloqueada.	Retire a ficha da tomada de corrente elétrica e remova o bloqueio.
	Os alimentos a triturar são demasiado resistentes ou duros.	O aparelho não foi concebido para o processamento de alimentos duros.

Caso não seja possível corrigir as falhas por meio da resolução de falhas acima descrita, ou caso detete outros tipos de falhas, contacte a nossa Assistência Técnica.

13. Eliminação



O símbolo do contentor do lixo com uma cruz por cima indica que este aparelho, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. O aparelho deve ser entregue em pontos de recolha apropriados, ecocentros ou centros de tratamento de resíduos autorizados.

Por favor, elimine todos os dados pessoais do aparelho antes de o devolver.

A embalagem é composta por materiais amigos do ambiente e pode ser descartada nos pontos de reciclagem locais.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

14. Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,
Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 500272_2504 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.

- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 500272_2504.

14.1. Assistência Técnica

PT **Assistência Portugal**
Tel.: 800849000
E-Mail: kompennass@lidl.pt

IAN 500272_2504

14.2. Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

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

15. Receitas

15.1. Pesto verde

Ingredientes

- 80 g de manjerição
- 80 ml de azeite
- 2-3 colheres de sopa de pinhões
- 1-2 dentes de alho
- 50 g de parmesão
- Sal e pimenta a gosto

Preparação

- 1) Lavar as ervas frescas e sacudir o excesso de água, descascar o alho e cortar o parmesão em pedaços pequenos.
- 2) Colocar o azeite e as ervas num copo misturador e triturar com o pé da varinha mágica ④ durante aprox. 10 segundos. Se necessário, dividir as ervas em duas porções e triturar cada uma das porções durante aprox. 10 segundos.
- 3) Colocar os restantes ingredientes no copo misturador e misturar tudo durante mais 25-30 segundos, até ser obtida a consistência desejada.

15.2. Smoothie de flocos de aveia com fruta

Ingredientes

- 1 banana e 1 kiwi
- 200 ml de leite ou substituto de leite (p. ex. bebida de aveia ou de amêndoa)
- 50 g de flocos de aveia grossos
- 1-2 colheres de sopa de sementes de linhaça
- 1 colher de chá de mel ou xarope de ácer
- 80 ml de iogurte natural
- Outros frutos a gosto, p. ex. mirtilos ou morangos

Preparação

- 1) Descasque a banana e o kiwi e corte-os em pedaços pequenos.
- 2) Coloque todos os ingredientes num copo misturador e misture durante aprox. 30–60 segundos, até obter a consistência desejada.

15.3. Compota doce de frutos

Ingredientes

- 250 g morangos ou outros frutos (frescos ou congelados)
- 1 pacotinho (aprox. 125 g) de açúcar para geleia sem aquecer
- 1 gotas de sumo de limão
- 1 pitada do miolo de uma vagem de baunilha

Preparação

- 1) Lavar e preparar os morangos, removendo os caules verdes. Deixar secar bem sobre uma peneira para que a água em excesso possa escorrer e a compota não fique demasiado líquida. Cortar os morangos maiores em pedaços menores.
- 2) Pesar 250 g de morangos e colocar num copo misturador adequado.
- 3) Adicionar umas gotas de sumo de limão.
- 4) Se necessário raspar o miolo de uma vagem de baunilha e adicionar.
- 5) Adicionar o conteúdo de um pacotinho de açúcar para geleia sem aquecer e misturar com a varinha mágica 4 por 45 – 60 segundos. Caso se tratem de pedaços maiores, deixar repousar a mistura durante 1 minuto e voltar a passar a varinha mágica por 60 segundos.
- 6) Servir de imediato ou colocar a compota de frutos num copo com tampa e fechar.

15.4. Leite de banana

Ingredientes

- 1 banana
- 250 ml de leite
- aprox. 1 colher de chá de açúcar, a gosto

Preparação

- 1) Descascar a banana e cortar em pedaços.
- 2) Colocar a banana, o leite e o açúcar no copo misturador e triturar com o pé da varinha mágica 4.

15.5. Maionese

Ingredientes

- 375 ml de óleo vegetal neutro, por exemplo, óleo de colza
- 3 gemas de ovo
- 23 g de vinagre suave ou sumo de limão
- Sal e pimenta a gosto

Preparação

- 1) Colocar as gemas de ovo e o vinagre no copo misturador, manter o pé da varinha mágica 4 na vertical dentro do copo e pressionar e manter pressionado o botão 1.
- 2) Adicionar lentamente o óleo, deixando correr em fio (durante aprox. 1 minuto), de modo que o óleo se ligue aos outros ingredientes.
- 3) Por fim, temperar com sal e pimenta a gosto.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations

Stand van de informatie · Versione delle informazioni · Estado de las informaciones

Estado das informações: 07/2025 · Ident.-No.: SSM350D1-052025-1

IAN 500272_2504