

SILVER CREST®



HAND BLENDER / STABMIXER / MIXEUR PLONGEANT SSM 350 B1

(GB) (IE)

HAND BLENDER

Operating instructions

(FR) (BE)

MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi

(CZ)

TYČOVÝ MIXÉR

Návod k obsluze

(SK)

TYČOVÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

(DK)

STAVBLENDER

Betjeningsvejledning

(HU)

BOTMIXER

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

STAAFMIXER

Gebruiksaanwijzing

(PL)

BLENDER

Instrukcja obsługi

(ES)

BATIDORA DE BRAZO

Instrucciones de uso

(IT)

FRULLATORE A IMMERSIONE

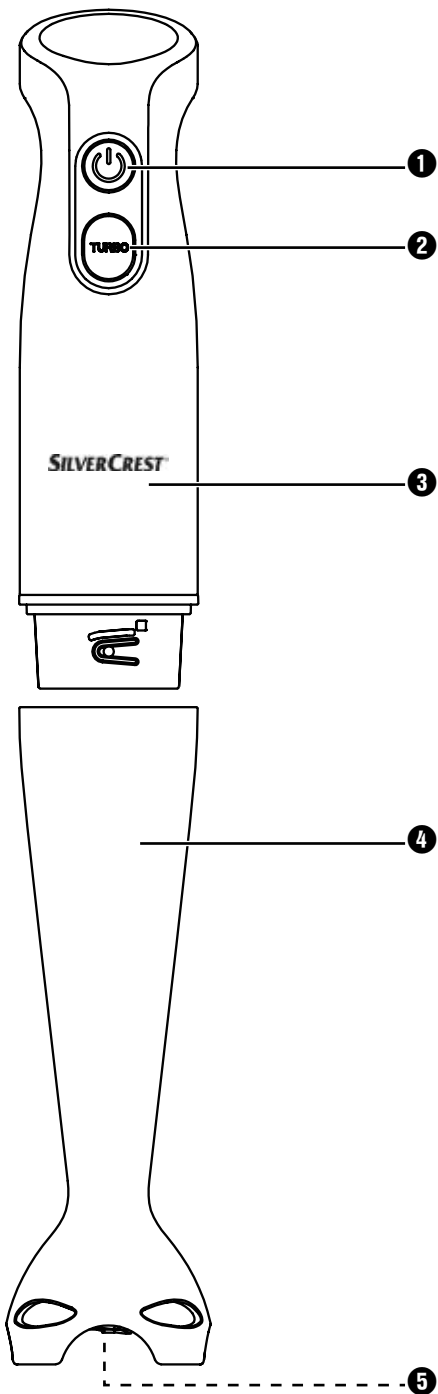
Istruzioni per l'uso

IAN 437612_2304

(DE) (FR) (BE)
(NL) (PL) (SK)



GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15
FR/BE	Mode d'emploi	Page	29
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	47
CZ	Návod k obsluze	Strana	61
PL	Instrukcja obsługi	Strona	75
SK	Návod na obsluhu	Strana	89
ES	Instrucciones de uso	Página	103
DK	Bedjeningsvejledning	Side	117
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	131
HU	Használati utasítás	Oldal	145



Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Description of appliance/attachments	3
Technical details	3
Safety instructions	4
Assembly	6
Operation	6
Cleaning	7
Storage	8
Troubleshooting	8
Disposal	9
Disposal of the appliance	9
Disposal of the packaging	9
Kompernass Handels GmbH warranty	10
Service	11
Importer	11
Recipes	12
Green pesto	12
Oatmeal smoothie with fruit	12
Sweet Fruit Spread	12
Banana milk	13
Mayonnaise	13

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.

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.

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 "Cleaning".



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 **Service**).

Description of appliance/attachments

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

Technical details

Power supply	220–240 V ~ (AC), 50 / 60 Hz
Rated power	350 W
Protection class	II /  (double insulation)
	All parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.


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!

Safety instructions

RISK OF 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.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

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.

Assembly

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

NOTE

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The blade **5** is extremely sharp! Handle it with great care at all times.
- Place the blender **4** onto the motor unit **3** so that the arrow **▲** points at the **⚡** symbol. Rotate the blender **4** towards the **⚡** symbol until it clicks into place.

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.

CAUTION – 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.

Cleaning

⚠ WARNING – RISK OF 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.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

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, rotate the blender ④ towards the ① symbol and pull it off.
- 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.

Storage

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

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.

Disposal

Applies only to France:



The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.

Kompernass 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, batteries 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) 437612_2304 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) 437612_2304.

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

IAN 437612_2304

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

Recipes

Green pesto

- 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 **5** 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.

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

- 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.

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 **5** 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.

Banana milk

- 1 banana
 - 250 ml milk
 - approx. 1 tsp sugar to taste
- 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 **5**.

Mayonnaise

Ingredients

- 250 ml neutral vegetable oil, e.g. rapeseed oil
- 2 egg yolks
- 15 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 **5** 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

Einleitung	16
Bestimmungsgemäße Verwendung	16
Lieferumfang	16
Gerätebeschreibung/Zubehör	17
Technische Daten	17
Sicherheitshinweise	18
Zusammenbauen	20
Bedienen	20
Reinigen	21
Aufbewahren	22
Fehlerbehebung	23
Entsorgung	23
Gerät entsorgen	24
Verpackung entsorgen	24
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	25
Service	26
Importeur	26
Rezepte	27
Grünes Pesto	27
Haferflocken-Smoothie mit Obst	27
Süßer Fruchtaufstrich	27
Bananenmilch	28
Mayonnaise	28

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Lieferumfang


Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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



HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

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

Technische Daten

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


Wir empfehlen folgende Betriebszeit:

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

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~ , 50/60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen, 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.

HINWEIS

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

Zusammenbauen








WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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


HINWEIS

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Bedienen

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





WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Wenn Sie das Gerät zusammengebaut haben:

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

HINWEIS

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

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

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung. Richten Sie sich nach den empfohlenen Verarbeitungszeiten, damit das Gerät nicht überhitzt. Sollten die Zutaten nach der empfohlenen Zeit noch nicht zu Ihrer Zufriedenheit verarbeitet sein, warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät weiter benutzen. Wir empfehlen, das Gerät nach 1 Minute Betrieb ca. 1 Minute abkühlen zu lassen.

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


HINWEIS



Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen o. Ä., kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Mixfußes **4**.

Reinigen

⚠ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!


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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

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

Aufbewahren

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

Fehlerbehebung

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

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

Entsorgung

Für Frankreich gilt:



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



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

Verpackung entsorgen



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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 437612_2304 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) 437612_2304 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 437612_2304

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Grünes Pesto

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

Zubereitung

- 1) Frische Kräuter waschen und Wasser abschütteln, Knoblauch schälen und Parmesan in kleine Stücke schneiden.
- 2) Das Olivenöl und die Kräuter in einen Mixbehälter geben und mit dem Mixfuß **6** ca. 10 Sekunden lang pürieren. Teilen Sie die Kräuter ggf. in zwei Portionen auf und pürieren nacheinander für jeweils ca. 10 Sekunden.
- 3) Fügen Sie die übrigen Zutaten in den Mixbecher und mixen alles für weitere 25–30 Sekunden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Haferflocken-Smoothie mit Obst

Zutaten

- 1 Banane und 1 Kiwi
- 200 ml Milch oder Milchersatz (z. B. Hafermilch, Mandelmilch)
- 50 g kernige Haferflocken
- 1–2 EL Leinsamen
- 1 TL Honig oder Ahornsirup
- 80 ml Naturjoghurt
- Weitere Früchte nach Geschmack, z. B. Blaubeeren oder Erdbeeren

- 1) Banane und Kiwi schälen und in kleine Stücke schneiden.
- 2) Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und ca. 30–60 Sekunden mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
- 2) 250 g Erdbeeren 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 **5** 45 – 60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 1 Minute ruhen lassen und dann erneut ca. 60 Sekunden pürieren.
- 6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Bananenmilch

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

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung


- 1) Eigelb und Essig in einen Mixbecher geben, den Mixfuß **5** senkrecht in den Becher halten und die Taste  **1** gedrückt halten.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Table des matières

Introduction	30
Utilisation conforme	30
Matériel livré	30
Présentation de l'appareil/accessoires	31
Caractéristiques techniques	31
Consignes de sécurité	32
Assemblage	34
Utilisation	34
Nettoyage	35
Rangement	36
Dépannage	37
Recyclage	37
Recyclage de l'appareil	37
Recyclage de l'emballage	38
Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la France	38
Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la Belgique	41
Service après-vente	43
Importateur	43
Recettes	43
Pesto vert	43
Smoothie de flocons d'avoine aux fruits	44
Pâte à tartiner aux fruits sucrée	44
Lait à la banane	45
Mayonnaise	45

Introduction

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

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

Utilisation conforme

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

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

Matériel livré

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


- Mixeur plongeant
- Mode d'emploi

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



REMARQUE

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

Présentation de l'appareil/accessoires

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

Caractéristiques techniques

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


Nous recommandons la durée de fonctionnement suivante :

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

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

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Raccordez l'appareil uniquement à une prise secteur installée en bonne et due forme avec une tension secteur de 220 - 240 V ~, 50 / 60 Hz.
- ▶ En cas de dysfonctionnements, en l'absence de toute surveillance, avant le montage, le démontage ou avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶  Le bloc-moteur de l'appareil ne doit en aucun cas être immergé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le bloc-moteur.
- ▶ L'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité ni utilisé à l'extérieur.
- ▶ Si toutefois du liquide venait à pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à des professionnels spécialisés pour le réparer.
- ▶ Pour débrancher l'appareil, retirez uniquement la fiche secteur de la prise secteur. Ne débranchez pas la fiche en tirant sur le cordon d'alimentation lui-même.
- ▶ Évitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- ▶ Il ne faut jamais ouvrir le corps du bloc-moteur. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Avant de changer les accessoires ou des pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché du secteur.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution. Il y a risque de blessures !
 - Faites preuve d'une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil en particulier du mixeur plongeant.
 - N'approchez jamais les doigts de la lame en train de tourner.
 - N'approchez jamais d'objets de la lame en train de tourner.
 - Tenez les vêtements amples et cheveux longs loin de la lame en train de tourner.
 - Avant de détacher le mixeur plongeant du bloc-moteur, attendez que la lame se soit immobilisée.
 - Avant de retirer l'appareil des aliments, attendez que la lame se soit immobilisée.
- ▶ En cas d'usage abusif, il existe un risque de blessures.
- ▶ Si vous utilisez l'appareil pour réduire des aliments très chauds en purée dans une casserole, retirez celle-ci de la plaque de cuisson et veillez à ce que le liquide ne soit pas en ébullition. Laissez les aliments très chauds refroidir un peu afin d'éviter tout ébouillantage.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

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

Assemblage








AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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


REMARQUE

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ La lame  est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.
- Placez le mixeur plongeant  sur le bloc-moteur  de manière à ce que la flèche  pointe sur le symbole . Tournez le mixeur plongeant  en direction du symbole  jusqu'à ce qu'il s'enclenche audiblement.

Utilisation

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





AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Lorsque vous avez assemblé l'appareil :

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

REMARQUE

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

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

Le tableau ci-dessous est à titre indicatif. Orientez-vous aux temps de préparation recommandés afin que l'appareil ne surchauffe pas. Si au terme du temps indiqué les ingrédients n'ont pas été transformés à votre entière satisfaction, attendez que le moteur ait refroidi avant de recommencer à l'utiliser.

Après 1 minute de fonctionnement, nous recommandons de laisser refroidir l'appareil pendant 1 minute environ.

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


REMARQUE



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

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

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

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

Rangement

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

Dépannage

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

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

Recyclage



Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

Recyclage de l'appareil



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

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

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

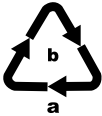


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



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

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la 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, batteries ou pièces en verre.

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

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

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) 437612_2304 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) 437612_2304.

Garantie pour Kompennass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 437612_2304 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) 437612_2304.

Service après-vente

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

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

IAN 437612_2304

Importateur

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

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

Recettes

Pesto vert

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

Préparation

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

Smoothie de flocons d'avoine aux fruits

Ingrédients

- 1 banane et 1 kiwi
- 200 ml de lait ou de substitut de lait (p. ex. lait d'avoine, lait d'amande)
- 50 g de flocons d'avoine
- 2 CS de graines de lin
- 1 CC de miel ou sirop d'érable
- 80 ml de yaourt nature
- Autres fruits selon les goûts, p. ex. myrtilles ou fraises

- 1) Éplucher banane et kiwi et les couper en petits morceaux.
- 2) Mettre tous les ingrédients dans un bol mixeur et bien mixer pendant environ 30 à 60 secondes, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Pâte à tartiner aux fruits sucrée

Ingrédients

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

Préparation

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

Lait à la banane


- 1 banane
 - 250 ml de lait
 - 1 c. à c. de sucre selon les goûts
- 1) Éplucher la banane et la couper en morceaux.
 - 2) Mettre les morceaux de banane, le lait et le sucre dans le bol mélangeur puis mélanger avec le mixeur plongeant **5**.

Mayonnaise

Ingrédients

- 250 ml d'huile végétale au goût neutre, par ex. huile de colza
- 2 jaunes d'œufs
- 15 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 **5** 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

Inleiding	48
Gebruik in overeenstemming met de bestemming	48
Inhoud van het pakket	48
Apparaatbeschrijving/accessoires	49
Technische gegevens	49
Veiligheidsvoorschriften	50
In elkaar zetten	52
Bedienen	52
Reinigen	53
Opbergen	54
Problemen oplossen	55
Afvoeren	55
Apparaat afvoeren	55
Verpakking afvoeren	56
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	56
Service	58
Importeur	58
Recepten	58
Groene pesto	58
Havervlokken-smoothie met fruit	59
Zoet broodbeleg	59
Bananenmelk	60
Mayonaise	60

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 voorgescreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

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.

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 "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 **Service**) als het pakket niet compleet is, of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Apparaatbeschrijving/accessoires

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

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50/60 Hz
Nominaal vermogen	350 W
Beschermingsklasse	II  (dubbel geïsoleerd)
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.


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!

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR EEN 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.

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 "Reinigen" voordat u de staafmixer in gebruik neemt.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Het mes ⑤ is extreem scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- Plaats de pureerstaaf ④ zodanig op het motorblok ③, dat de pijl ▲ naar het ①-symbool wijst. Draai de pureerstaaf ④ in de richting van het ①-symbool, tot hij merkbaar vastklikt.

Bedienen

Met de pureerstaaf ④ kunt u bijvoorbeeld sauzen, soepen of dips maken. We raden aan om de staafmixer max. 1 minuut achtereenvolgend 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 pureeren 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, zuiveldranken	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.

Reinigen

⚠ WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
-  U mag het motorblok ⑤ 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 vastkoeken van levensmiddelresten te voorkomen.

- 1) Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2) Neem de pureerstaaf ④ van het motorblok ③. Draai de pureerstaaf ④ daar-
toe in de richting van het -symbool en neem hem van het apparaat 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 afwasmid-
delresten 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.

Opbergen

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

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 pureerstaf 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.

Afvoeren

Geldt alleen voor Frankrijk:



Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden gezameld.

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. 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.

Garantie van Kompernaß 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, accu's 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. Gebruiksdoeleinden 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) 437612_2304 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) 437612_2304 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

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

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

IAN 437612_2304

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

Recepten

Groene pesto

- 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 staafmixer **5** 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.

Havervlokken-smoothie met fruit

Ingrediënten

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

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 afdruipen in een zeef, zodat overtollig water kan weggelopen 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 uitschrapen en toevoegen.
- 5) De inhoud van een pakje geleisuiker zonder koken toevoegen en met de staafmixer **5** 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.

Bananenmelk

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



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

Mayonaise

Ingrediënten

- 250 ml neutrale plantaardige olie, bijv. raapzaadolie
- 2 eidooiers
- 15 g milde azijn of citroensap
- Zout en peper naar smaak

Bereiding

- 1) Doe de eidooiers en de azijn in een mengbeker, houd de staafmixer  verticaal in de beker en houd de schakelaar  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.

Obsah

Úvod	62
Použití v souladu s určením	62
Rozsah dodávky	62
Popis přístroje/příslušenství	63
Technické údaje	63
Bezpečnostní pokyny	64
Sestavení	66
Obsluha	66
Čištění	67
Uložení	68
Odstranění závad	68
Likvidace	69
Likvidace přístroje	69
Likvidace obalu	69
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	70
Servis	71
Dovozce	71
Recepty	72
Zelené pesto	72
Ovesná kaše-Smoothie s ovocem	72
Sladká ovocná pomazánka	72
Banánové mléko	73
Majonéza	73

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tyčový mixér slouží výhradně k rozměňování a mixování potravin. Je určen výlučně pro použití v soukromé domácnosti. Přístroj není určen pro komerční účely.

Přístroj není určen k rozměňování velmi tvrdých potravin, jako jsou například mražené potraviny nebo ořechy.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:


- tyčový mixér
- návod k obsluze

- 1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 3) Vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.



UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte úplnost dodávky a zda není viditelně poškozená.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

Popis přístroje/příslušenství

- 1 spínač  (normální rychlost)
- 2 spínač TURBO (vysoká rychlost)
- 3 motorový blok
- 4 mixovací nástavec
- 5 nůž

Technické údaje

Síťové napětí	220–240 V ~ (sřídavý proud), 50 / 60 Hz
Jmenovitý výkon	350 W
Třída ochrany	II  (dvojitá izolace)
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.


Doporučujeme následující provozní dobu:

Nechte přístroj po 1 minutě provozu cca 1 minutu vychladnout.

Pokud se tato provozní doba překročí, může dojít k poškození přístroje v důsledku přehřátí!

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Přístroj zapojte výhradně do síťové zásuvky instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220–240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ V případě provozních poruch, nepřítomnosti dohledu, před smontováním, rozebráním nebo čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ▶  Motorový blok přístroje se nesmí v žádném případě ponořovat do tekutin a do skříně motorového bloku nesmí proniknout žádné kapaliny.
- ▶ Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku.
- ▶ Pokud přesto do pláště přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze síťové zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Vytahujte síťový kabel ze zásuvky vždy za zástrčku, netahejte pouze za samotný kabel.
- ▶ Síťový kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat a musí se položit tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj zakopnout.
- ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Skříň motorového bloku se nesmí otvírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a zaniká záruka.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dílů příslušenství, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Nůž je velmi ostrý! Zacházejte s ním vždy s maximální opatrností. Hrozí nebezpečí zranění!
 - Čistěte přístroj a zejména mixovací nástavec velmi opatrně.
 - Nesahejte nikdy do ještě rotujícího nože.
 - Nedávejte nikdy předměty do ještě rotujícího nože.
 - Volné oděvy a dlouhé vlasy udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujícího nože.
 - Než sejmete mixovací nástavec z motorového bloku, počkejte, než se nůž zastaví.
 - Před vyjmutím přístroje z potravin počkejte, než se nůž zastaví.
- ▶ Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.
- ▶ Používáte-li přístroj k mixování horkých potravin v hrnci, odstavte hrnec z varné desky a ujistěte se, zda tekutina nevře. Nechte horké potraviny mírně vychladnout, aby se zabránilo opaření.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Tyčový mixér nenechávejte stát v horkém hrnci na varné plotýnce, když se nepoužívá.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

Sestavení

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Síťovou zástrčku zastrčte do zásuvky až po sestavení mixéru.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Před prvním uvedením do provozu vyčistěte veškeré díly tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Nůž **5** je extrémně ostrý! Zacházejte s ním vždy s maximální opatrností.
- Mixovací nástavec **4** nasadíte na motorový blok **3** tak, aby šipka **▲** ukazovala na symbol **1**. Otáčejte mixovacím nástavcem **4** ve směru k symbolu **1**, dokud znatelně nezaskočí.

Obsluha

Mixovacím nástavcem **4** můžete připravovat například omáčky, polévky nebo dipy. Doporučujeme přístroj provozovat v kuse maximálně 1 minutu a poté ho nechat na cca 1 minutu vychladnout.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Potraviny nesmí být příliš horké! Vystřikující obsah by mohl způsobit opaření.

PŮZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte přístroj pro zpracování tvrdých potravin. Vedlo by to k nenávratným poškozením přístroje!

Po sestavení přístroje:

- 1) Zástrčku zasuněte do síťové zásuvky.
- 2) Vsuňte mixovací nástavec **4** svisle do potravin určených k mixování.
- 3) Ke zpracování potravin normální rychlostí podržte stisknutý spínač **1**.
- 4) Ke zpracování potravin vyšší rychlostí podržte stisknutý spínač TURBO **2**.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zvolte normální rychlost pro měkké potraviny a turbo rychlost pro tvrdší potraviny.
- 5) Když jste dokončili zpracování potravin, pusťte jednoduše stisknutý spínač **1/2**. Vytáhněte mixovací nástavec **4**, jakmile se nůž **5** zastavil.

Následující tabulka slouží pro orientaci. Aby se přístroj nepřehřál, řiďte se podle doporučených dob zpracování. Pokud po uplynutí doporučené doby nejsou přísady ještě zpracovány k vaší spokojenosti, počkejte, dokud motor nevychladne, a teprve poté pokračujte v používání přístroje.

Přístroj doporučujeme nechat po 1 minutě provozu asi 1 minutu vychladnout.

SUROVINY	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	RYCHLOST	ČAS
ovoce, zelenina	100–200 g	Turbo	cca 30–60 s
dětská výživa, polévky, omáčky	100–400 ml	Turbo	cca 60 s
koktejly, mléčné nápoje	100–1000 ml	Normální	cca 60 s

UPOZORNĚNÍ



Pokud se během provozu ozývají neobvyklé zvuky, jako je pískání apod., pak hnací hřídel mixovacího nástavce ④ namažte trochou neutrálního stolního oleje.

Čištění

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Při čištění v žádném případě nesmíte ponořit motorový blok ③ do vody ani jej držet pod tekoucí vodou.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ÚRAZU!

- ▶ Nůž ⑤ je extrémně ostrý! Zacházejte s ním vždy s maximální opatrností.

POZOR – Hmotné škody!

- ▶ Nepoužívejte žádné agresivní, chemické nebo abrazivní čisticí prostředky! Tyto mohou nenávratně poškodit povrch!

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Doporučuje se, aby byl přístroj okamžitě po jeho použití vyčištěn, aby se zabránilo přischnutí zbytků potravin.

- 1) Vytáhněte sířovou zástrčku ze zásuvky.
- 2) Sejměte mixovací nástavec ④ z motorového bloku ③. K tomu otáčejte mixovacím nástavcem ④ ve směru k symbolu 1 a sejměte jej.
- 3) Motorový blok ③ otřete vlhkým hadrem.
Ujistěte se, zda se do otvorů motorového bloku ③ nedostala voda. V případě většího znečištění dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Otřete zbytky mycího prostředku vlhkým hadříkem.
- 4) Mixovací nástavec ④ důkladně opláchněte ve vodě s mycím prostředkem a poté odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou.
- 5) Vysušte všechny díly důkladně a zkontrolujte, zda je přístroj před opětovným použitím zcela suchý.

Uložení

- 1) Přístroj vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.
- 2) Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

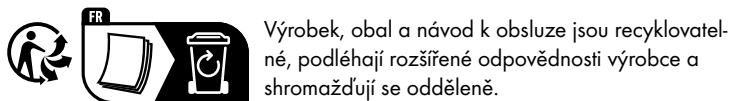
Odstranění závad

Závada	Příčina	Řešení
Přístroj nefunguje.	Sířová zástrčka není zastrčená do zásuvky.	Zástrčku zasuňte do sířové zásuvky.
	Přístroj je vadný.	Obraťte se na servis.
Nůž ⑤ se neotáčí nebo se otáčí jen ztěžka.	Motorový blok ③ a mixovací nástavec ④ nejsou správně smontované.	Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a přístroj správně sestavte.
	Nůž ⑤ je blokováán.	Vytáhněte sířovou zástrčku ze zásuvky a odstraňte překážku.
	Mixované potraviny jsou příliš nepoddajné nebo tvrdé.	Přístroj není vhodný pro zpracování tvrdých potravin.

Pokud nemůžete odstranit poruchy výše popsaným způsobem nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš servis.

Likvidace

Platí pouze pro Francii:



Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztrďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebením, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 437612_2304 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 437612_2304 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 437612_2304

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Zelené pesto

- 80 g bazalky
- 80 ml olivového oleje
- 2–3 PL piniových jader
- 1–2 stroužky česneku
- 50 g parmezánu
- sůl a pepř dle chuti

Příprava

- 1) Čerstvé bylinky omyjte a střepejte z nich vodu, česnek oloupejte a parmezán nakrájejte na malé kousky.
- 2) Olivový olej a bylinky vložte do mixovací nádoby a mixujte tyčovým mixérem **5** cca 10 sekund. Bylinky případně rozdělte na dvě části a jednu po druhé vždy asi 10 sekund promixujte.
- 3) Do mixovací nádoby přidejte zbývající suroviny a vše mixujte dalších 25–30 sekund, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Ovesná kaše–Smoothie s ovocem

Suroviny

- 1 banán a 1 kiwi
- 200 ml mléka nebo náhražky mléka (např. ovesné mléko, mandlové mléko)
- 50 g hrubých ovesných vloček
- 2 PL lněných semínek
- 1 ČL medu nebo javorového sirupu
- 80 ml přírodního jogurtu
- Další ovoce podle chuti, např. borůvky nebo jahody

- 1) Banány a kiwi oloupejte a nakrájejte na malé kousky.
- 2) Všechny suroviny vložte do mixovací nádoby a dobře mixujte přibližně 30–60 sekund, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Sladká ovocná pomazánka

Suroviny

- 250 g jahod nebo jiného ovoce (čerstvého nebo mraženého)
- 1 balíček (cca. 125 g) želírovacího cukru bez uvaření
- 1 střík citronové šťávy
- 1 špetku vanilky

Příprava

- 1) Jahody umyjte a očistěte a přitom odstraňte zelené stopky. Nechte je dobře okapat na sítku, aby mohla dobře odtéct přebytečná voda, a aby pomazánka nebyla příliš tekutá. Velké jahody nakrájejte na malé kousky.
- 2) 250 g jahod odvažte a dejte do vhodné mixérové nádoby.
- 3) Přidejte k tomu jeden střík citronové šťávy.
- 4) Dle potřeby vyškabejte vnitřek vanilky a přidejte vanilku k jahodám.
- 5) Poté k tomu přidejte obsah sáčku se želírovacím cukrem bez vaření a tyčovým mixérem **5** vše důkladně promixujte 45 – 60 sekund. Nachází-li se v mase ještě velké kusy jahod, nechte vše nejdříve 1 minutách odstát a poté opět promixujte cca. 60 sekund.
- 6) Můžete požívat hned nebo dejte ovocnou pomazánku do sklenic se šroubovacím uzávěrem a tyto dobře uzavřete.

Banánové mléko

- 1 banán
 - 250 ml mléka
 - cca 1 ČL cukru podle chuti
- 1) Odstraňte banánovou slupku a banán nakrájejte na kousky.
 - 2) Banán, mléko a cukr vložte do mixovací nádoby a mixujte tyčovým mixérem **5**.

Majonéza

Suroviny

- 250 ml neutrálního rostlinného oleje, např. řepkového
- 2 žloutky
- 15 g jemného octa nebo citronové šťávy
- sůl a pepř dle chuti

Příprava

- 1) Do mixovací nádoby přidejte žloutek a ocet, tyčový mixér **5** držte ve svislé poloze v nádobě a držte stisknutý spínač **1**.
- 2) Rovnoměrným slabým proudem pomalu přilévejte olej (po dobu cca 1 minuty), aby se promíchal s ostatními přísadami.
- 3) Poté případně dochutěte solí a pepřem.

Spis treści

Wstęp	76
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	76
Zakres dostawy	76
Opis urządzenia/akcesoria	77
Dane techniczne	77
Wskazówki bezpieczeństwa	78
Montaż	80
Obsługa	80
Czyszczenie	82
Przechowywanie	83
Usuwanie usterek	83
Utylizacja	84
Utylizacja urządzenia	84
Utylizacja opakowania	84
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	85
Serwis	86
Importer	86
Przepisy	87
Zielone pesto	87
Smoothie z płatkami owsianymi i owocami	87
Słodki przecier owocowy	87
Mleko bananowe	88
Majonez	88

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Blender ręczny służy wyłącznie do rozdrabniania i przecierania artykułów spożywczych. Jest on przeznaczony wyłącznie do stosowania w gospodarstwach domowych. To urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych.

Urządzenie nie jest przeznaczone do rozdrabniania bardzo twardych produktów spożywczych, takich jak mrożonki czy orzechy.

Zakres dostawy


Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Blender
 - Instrukcja obsługi
- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
 - 2) Usuń wszystkie elementy opakowania.
 - 3) Wyczyść dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.



WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy, bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Opis urządzenia/akcesoria

- 1 Przełącznik  (normalna prędkość)
- 2 Przełącznik TURBO (wysoka prędkość)
- 3 Blok silnika
- 4 Końcówka do przecierania
- 5 Nóż

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 - 240 V ~ (prąd przemienny) 50 / 60 Hz
Moc znamionowa	350 W
Klasa ochrony	II  (podwójna izolacja)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.


Zalecamy stosowanie następującego czasu pracy:

Zalecamy 1 minutę przerwy na schłodzenie blendera ręcznego po każdej 1 minucie pracy.

W przypadku przekroczenia tego czasu pracy może dojść do uszkodzenia urządzenia wskutek przegrzania.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Podłączaj urządzenie wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda zasilania o napięciu 220 - 240 V ~, 50 / 60 Hz.
- ▶ W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu, przy braku nadzoru, przed montażem, demontażem oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ▶  Bloku silnika urządzenia nie wolno zanurzać w żadnej cieczy ani dopuszczać do przedostania się cieczy do obudowy.
- ▶ Nie należy narażać urządzenia na wilgoć ani użytkować na otwartej przestrzeni.
- ▶ Jeśli już ciecz dostanie się do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk z gniazda zasilania i oddać urządzenie do naprawy przez wykwalifikowanego specjalistę.
- ▶ Odcłączaj kabel zasilający wyłącznie poprzez wyciągnięcie wtyku z gniazda sieciowego – nigdy nie ciągnij za sam kabel.
- ▶ Nie zginaj ani nie zgniataj kabla zasilającego. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Dzieciom nie wolno używać tego urządzenia.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie. Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!
 - Dlatego urządzenie, a w szczególności końcówkę do przecierania, należy czyścić bardzo ostrożnie.
 - Nie wolno nigdy sięgać do obracającego się noża.
 - Nie umieszczać żadnych przedmiotów w obracającym się nożu.
 - Luźne ubrania i długie włosy należy trzymać z dala od obracającego się noża.
 - Przed zdjęciem końcówki do przecierania z bloku silnika należy poczekać, aż nóż się zatrzyma.
 - Przed wyjęciem urządzenia z przetwarzanych produktów należy poczekać, aż nóż się zatrzyma.
- ▶ Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje niebezpieczeństwo powstania obrażeń.
- ▶ Jeśli używasz urządzenia do przecierania gorącej żywności w garnku, zdejmij garnek z kuchenki i dopilnuj, aby znajdujący się w garnku płyn się nie gotował. Pozostaw gorące potrawy do ostygnięcia, aby uniknąć poparzenia.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie zostawiaj nieużywanego blendera ręcznego w gorącym garnku na płycie kuchennej.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przetłaczanie produktu pomiędzy 50 a 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

Montaż








OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania dopiero po złożeniu urządzenia.


WSKAZÓWKA

- ▶ Przed pierwszym uruchomieniem wyczyść wszystkie części w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nóż  jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- Załóż końcówkę do przecierania  na blok silnika , aby strzałka  wskazywała na symbol . Obróć końcówkę do przecierania  w kierunku symbolu , aż się zatrzaśnie w zauważalny sposób.

Obsługa

Za pomocą końcówki do przecierania  można przygotowywać na przykład sosy, zupy lub dipy. Zalecamy korzystanie z urządzenia przez maks. 1 minutę, a następnie pozostawić je na 1 minutę do ostygnięcia.


OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!



- ▶ Przetwarzane produkty spożywcze nie powinny być zbyt gorące! Rozpryskująca się zawartość mogłaby spowodować poparzenia.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj urządzenia do obróbki twardych produktów spożywczych. Następstwem jest nieodwracalne uszkodzenie urządzenia!





Jeśli urządzenie zostało złożone:

- 1) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 2) Wsuń końcówkę do przecierania  pionowo w przecierane produkty spożywcze.

- 3) Trzymaj wciśnięty przelącznik  ❶, aby produkty spożywcze przetwarzać z normalną prędkością.
- 4) Trzymaj wciśnięty przelącznik TURBO  ❷, aby produkty spożywcze przetwarzać z dużą prędkością.

WSKAZÓWKA

- ▶ Wybierz normalną prędkość dla miękkich potraw, a prędkość turbo dla twardszych produktów.


- 5) Po zakończeniu przetwarzania żywności, po prostu puść wciśnięty przelącznik  ❶ /  ❷. Wyciągnij końcówkę do przecierania  ❹, gdy tylko nóż  ❺ się zatrzyma.

Poniższa tabela ma charakter orientacyjny. Należy kierować się zalecanymi czasami przetwarzania, aby urządzenie nie uległo przegrzaniu. Jeśli po zalecanym czasie składniki nie zostały przetworzone w zadowalającym stopniu, należy przed dalszym korzystaniem z urządzenia odczekać na ostygnięcie silnika. Po 1 minucie pracy zalecamy pozostawienie urządzenia do ostygnięcia na ok. 1 minutę.

SKŁADNIKI	ZALECANA ILOŚĆ	PRĘDKOŚĆ	CZAS
Owoce, warzywa	100–200 g	Turbo	ok. 30–60 sek.
Żywność dla niemowląt, zupy, sosy	100–400 ml	Turbo	ok. 60 sek.
Szejki, napoje mleczne	100–1000 ml	Normalny	ok. 60 sek.


WSKAZÓWKA



Gdyby w trakcie pracy pojawiły się nietypowe dźwięki, jak pischczenie itp., polej wałek napędowy końcówki do przecierania  ❹ niewielką ilością neutralnego oleju spożywczego.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia najpierw wyjmij wtyk z gniazda zasilania.
- ▶  Bloku silnika **3** nie wolno w czasie czyszczenia zanurzać w wodzie ani trzymać pod bieżącą wodą.

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!


- ▶ Nóż **5** jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do czyszczenia nie stosuj żadnych żrących lub agresywnych środków chemicznych, ani środków do szorowania! Mogłyby one bezpowrotnie uszkodzić powierzchnię!

WSKAZÓWKA

- ▶ Zaleca się czyszczenie urządzenia bezpośrednio po użyciu, aby uniknąć wyschnięcia resztek jedzenia.

- 1) Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda.
- 2) Zdejmij końcówkę do przecierania **4** z bloku silnika **3**. W tym celu obróć końcówkę do przecierania **4** w kierunku symbolu  i ją zdejmij.
- 3) Blok silnika **3** wyczyść wilgotną szmatką. Zadbaj o to, aby woda nie dostała się do otworów w bloku silnika **3**. Do oczyszczenia przyschniętych zabrudzeń nanieś na szmatkę delikatny środek do mycia naczyń. Wytrzyj resztki środka do mycia naczyń szmatką zwilżoną czystą wodą.
- 4) Czyść blender ręczny **4** dokładnie w wodzie z płynem do mycia naczyń, usuwając następnie wszystkie pozostałości tego płynu czystą wodą.
- 5) Osusz wszystko szmatką i upewnij się, że przed ponownym użyciem urządzenie jest całkowicie suche.

Przechowywanie

- 1) Oczyszczyć dokładnie wszystkie elementy urządzenia w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.
- 2) Umyte urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wtyk sieciowy nie jest podłączony do gniazda zasilania.	Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
Nóż ❸ nie obraca się lub obraca się z oporem.	Blok silnika ❸ i końcówka do przecierania ❹ nie są prawidłowo złożone.	Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i złoż urządzenie prawidłowo.
	Nóż ❸ jest zablokowany.	Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i usuń przeszkodę.
	Miksowany produkt jest ciągliwy lub zbyt twardy.	Urządzenie nie nadaje się do obróbki twardych produktów spożywczych.

Jeżeli za pomocą poniższych wskazówek nie można usunąć usterek lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

Utylizacja

Dotyczy wyłącznie Francji:



Produkt, opakowanie nadają i instrukcja obsługi się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużyte urządzenie nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtują się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.



Informacje na temat możliwości utylizacji wystużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutilizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 § 1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 437612_2304 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 437612_2304.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 437612_2304

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

Zielone pesto

- 80 g bazylii
- 80 ml oliwy z oliwek
- 2-3 łyżki stołowe orzeszków piniowych
- 1-2 ząbki czosnku
- 50 g parmezanu
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

- 1) Umyć świeże zioła i strząsnąć z nich wodę, obrać czosnek i pokroić parmezan na małe kawałki.
- 2) Oliwę z oliwek i zioła włożyć do pojemnika do miksowania i ucierać blenderem **5** przez około 10 sekund. W razie potrzeby podzielić zioła na dwie porcje i ucierać jedną porcję po drugiej przez około 10 sekund.
- 3) Dodać pozostałe składniki do pojemnika do miksowania i miksować wszystko przez kolejne 25-30 sekund, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.

Smoothie z płatkami owsianymi i owocami

Składniki

- 1 banan i 1 kiwi
- 200 ml mleka lub substytutu mleka (np. mleko owsiane, mleko migdałowe)
- 50 g płatków owsianych z nasionami
- 2 łyżki stołowe siemienia lnianego
- 1 łyżeczka miodu lub syropu klonowego
- 80 ml jogurtu naturalnego
- Więcej owoców do smaku, np. jagody lub truskawki

- 1) Obrać i pokroić banany oraz kiwi na małe kawałki.
- 2) Wszystkie składniki umieścić w pojemniku do miksowania i miksować przez około 30-60 sekund do uzyskania pożądanej konsystencji.

Słodki przecier owocowy

Surowce

- 250 g truskawek lub innych owoców (świeżych lub mrożonych)
- 1 opakowanie (około 125 g) cukru żelującego bez gotowania
- Odrobina soku wyciśniętego z cytryny
- 1 szczypta laseczki wanilii

Przygotowanie

- 1) Truskawki umyć, oczyścić i oddzielić szypułki. Dobrze osuszyć, by polewa nie była zbyt płynna. Większe truskawki pokroić na mniejsze kawałki.
- 2) Odważyć 250 g truskawek i umieścić je w odpowiednim naczyniu do miksowania.
- 3) Dodać odrobinę soku z cytryny.
- 4) W razie potrzeby zetrzeć kawałek laseczki wanilii.
- 5) Dodać opakowanie cukru żelującego bez gotowania i dokładnie zmiksować blenderem **5** przez 45 – 60 sekund. W razie większych kawałków truskawek, całość miksować 1 minutach i następnie dalej rozdrabniać przez 60 sekund.
- 6) Przepier owocowy podać lub wlać do słoika i zamknąć.

Mleko bananowe

- 1 banan
 - 250 ml mleka
 - ok. 1 łyżeczka cukru do smaku
- 1) Obrąć skórkę z banana i pokroić banana na kawałki.
 - 2) Banana, mleko i cukier dodać do pojemnika do miksowania i miksować blenderem **5**.

Majonez

Składniki

- 250 ml neutralnego oleju roślinnego, np. oleju rzepakowego
- 2 żółtka
- 15 g łagodnego octu lub soku z cytryny
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

- 1) Dodać żółtko i ocet do pojemnika do miksowania, przytrzymać blender **5** pionowo w pojemniku i przytrzymać wciśnięty przelącznik **1**.
- 2) Wlewać olej powoli cienkim, równomiernym strumieniem (przez ok. 1 minutę), aby dać możliwość połączenia się oleju z innymi składnikami.
- 3) Następnie doprawić do smaku solą i pieprzem.

Obsah

Úvod	90
Určené použitie	90
Obsah dodávky	90
Opis prístroja/príslušenstvo	91
Technické údaje	91
Bezpečnostné pokyny	92
Zloženie	94
Obsluha	94
Čistenie	95
Uskladnenie	96
Odstraňovanie porúch	96
Likvidácia	97
Likvidácia prístroja	97
Likvidácia obalu	97
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	98
Servis	99
Dovozca	99
Recepty	100
Zelené pesto	100
Smoothie z ovsených vločiek s ovocím	100
Sladká ovocná nátierka	100
Banánové mlieko	101
Majonéza	101

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Určené použitie

Tyčový mixér slúži výlučne na krájanie a rozmiešanie potravín. Je určený výlučne na používanie v domácnostiach. Prístroj nie je určený na komerčné použitie.

Prístroj nie je určený na krájanie veľmi tvrdých potravín, ako napríklad zmrazených potravín alebo orechov.

Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:


- Tyčový mixér
- Návod na obsluhu

- 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- 2) Odstráňte všetok obalový materiál.
- 3) Vyčistite všetky diely prístroja podľa opisu v kapitole „Čistenie“.



UPOZORNENIE

- ▶ Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatočným balením alebo dopravou, sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Opis prístroja/príslušenstvo

- 1 Spínač  (normálna rýchlosť)
- 2 TURBO-spínač (vysoká rýchlosť)
- 3 Blok motora
- 4 Tyčový mixér
- 5 Nôž

Technické údaje

Sieťové napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50 / 60 Hz
Menovitý výkon	350 W
Trieda ochrany	II  (dvojitá izolácia)
	Všetky diely tohto prístroja prichádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.


Odporúčame nasledujúcu dobu prevádzky:

Prístroj nechajte po 1 minúte prevádzky ochladieť cca 1 minútu.

V prípade prekročenia tejto prevádzkovej doby môže dôjsť k poškodeniu prístroja v dôsledku prehriatia!

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Prístroj zapojte len do elektrickej zásuvky so sieťovým napätím 220 - 240 V ~, 50/60 Hz, nainštalovanej podľa predpisov.
- ▶ V prípade prevádzkových porúch, pri neexistujúcom dohľade, pred poskladaním, rozoberaním alebo čistením vyťahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶  Blok motora prístroja v žiadnom prípade neponárajte do tekutín a zabráňte vniknutiu tekutín do telesa bloku motora.
- ▶ Prístroj nesmiete vystaviť vlhkosti ani ho používať v exteriéri.
- ▶ Ak by do krytu prístroja predsa len vnikla kvapalina, ihneď vyťahnite zástrčku prístroja z elektrickej zásuvky a nechajte prístroj opraviť kvalifikovaným odborným personálom.
- ▶ Sieťový kábel vyťahujte z elektrickej zásuvky vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- ▶ Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel a veďte ho tak, aby na neho nikto nemohol stúpiť ani sa o neho potknúť.
- ▶ Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Prístroj a jeho prípojný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Teleso bloku motora nesmiete otvárať. V takomto prípade je ohrozená bezpečnosť a zanikne záruka.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, musíte prístroj vypnúť a odpojiť ho od elektrickej siete.
- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Nôž je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne. Hrozí nebezpečenstvo poranenia!
 - Prístroj a najmä tyčový mixér čistite veľmi opatrne.
 - Nikdy nesiahajte do rotujúceho noža.
 - Nezasahujte žiadnymi predmetmi do rotujúceho noža.
 - Široké oblečenie a dlhé vlasy držte mimo dosahu rotujúceho noža.
 - Skôr než odoberiete tyčový mixér z bloku motora počkajte, dokiaľ sa nôž celkom nezastaví.
 - Skôr než vytiahnete prístroj z potravín počkajte, dokiaľ sa nôž celkom nezastaví.
- ▶ Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia.
- ▶ Ak použijete prístroj na rozmiešanie horúcich potravín v hrnci, odoberte tento z varnej dosky a dávajte pozor na to, aby tekutina ešte nevrela. Horúce potraviny nechajte trochu vychladnúť, aby ste zabránili obareniam.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Tyčový mixér nenechajte stáť v horúcom hrnci na varnej doske, keď sa nepoužíva.

UPOZORNENIE

- ▶ Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50, tak aj na 60 Hz.

Zloženie




VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky až po zmontovaní.

UPOZORNENIE

- ▶ Pred prvým uvedením do prevádzky vyčistíte všetky diely podľa popisu v kapitole „Čistenie“.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nôž **5** je extrémne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.
- Tyčový mixér **4** nasadíte na blok motora **3** tak, aby šípka  ukazovala na symbol . Otočte tyčový mixér **4** v smere symbolu , až citeľne zaskočí.

Obsluha

S tyčovým mixérom **4** môžete pripravovať napríklad omáčky, polievky alebo dipy. Odporúčame prístroj prevádzkovať max. 1 minútu v kuse a následne ho nechať ochladiť 1 minútu.


VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Potraviny nesmú byť horúce! Vystrekujúci obsah by mohol spôsobiť obarenie.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte prístroj na spracovanie tvrdých potravín. Spôsobilo by to neopraviteľné škody na prístroji!

Keď ste prístroj poskladali dokopy:

- 1) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 2) Tyčový mixér **4** zasuňte zvislo do potraviny, ktorá sa má rozmixovať.
- 3) Spínač  **1** podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať s normálnou rýchlosťou.
- 4) Spínač TURBO **2** podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať s vysokou rýchlosťou.

UPOZORNENIE

- ▶ Pre mäkké potraviny zvolte normálnu rýchlosť a pre pevnejšie potraviny turbo rýchlosť.
- 5) Po spracovaní potravín, stlačený spínač **1/2** jednoducho pustite. Vytiahnite tyčový mixér **4** ihneď ako sa nôž **5** zastaví.

Nasledujúca tabuľka je orientačná. Riadte sa odporúčanými časmi spracovania, aby nedošlo k prehriatiu prístroja. Ak by sa prísady po odporúčanom čase spracovania nespracovali tak, ako si prajete, počkajte, kým motor nevychladne, a potom použite prístroj znovu.

Odporúčame, aby ste prístroj nechali po 1 minúte prevádzky ochladieť cca 1 minútu.

PRÍSADY	ODPORÚČANÉ MNOŽSTVO	RÝCHLOSŤ	ČAS
ovocie, zelenina	100 – 200 g	turbo	cca 30 – 60 s
dojčenská výživa, polievky, omáčky	100 – 400 ml	turbo	cca 60 s
kokteily, mliečne nápoje	100 – 1000 ml	normálna	cca 60 s


UPOZORNENIE



Ak by počas prevádzky došlo k neobvyčajným zvukom, ako je pískanie alebo podobne, dajte na hnačí hriadel tyčového mixéra 4 trochu neutrálneho jedlého oleja.

Čistenie

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Skôr než začnete prístroj čistiť, vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ▶  Pri čistení nesmiete blok motora 3 v žiadnom prípade ponárať do vody ani ho držať pod tečúcou vodou.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!


- ▶ Nôž 5 je extrémne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.

POZOR – VEČNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte žiadne agresívne, chemické alebo abrazívne čistiace prostriedky! Mohli by neopraviteľne poškodiť povrch prístroja!

UPOZORNENIE

- Odporúča sa prístroj bezprostredne po použití vyčistiť, aby sa zabránilo vysušeniu zvyškov potravín.

- 1) Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- 2) Odoberte tyčový mixér ④ z bloku motora ③. Otočte tyčový mixér ④ v smere symbolu  a vytiahnite ho.
- 3) Blok motora ③ utrite vlhkou utierkou. Uistite sa, či sa do otvorov bloku motora ③ nedostala žiadna voda. Pri odolných nečistotách dajte na vlhkú utierku trochu jemného čistiaceho prostriedku. Zvyšky umývacieho prostriedku zotrite vlhkou utierkou.
- 4) Tyčový mixér ④ umyte dôkladne vo vode s umývacím prostriedkom a jeho zvyšky potom opláchnite čistou vodou.
- 5) Všetko dobre vytrite a uistite sa, či je prístroj pred ďalším použitím úplne suchý.

Uskladnenie

- 1) Prístroj vyčistite tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie“.
- 2) Vyčistený prístroj uchováajte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Odstraňovanie porúch

Porucha	Príčina	Riešenie
Prístroj nefunguje.	Sieťová zástrčka nie je zastrčená do zásuvky.	Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na servis.
Nôž ⑤ sa neotáča alebo sa otáča iba ťažko.	Blok motora ③ a tyčový mixér ④ nie sú správne spojené.	Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a spojte prístroj správne.
	Nôž ⑤ je blokovaný.	Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a odstráňte prekážku.
	Miešaný materiál je príliš tuhý alebo príliš tvrdý.	Prístroj nie je vhodný na spracovanie tvrdých potravín.

Ak sa poruchy nedajú odstrániť spôsobom uvedeným vyššie v tabuľke alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš servis.

Likvidácia

Platí len pre Francúzsko:



Produkt, obal a návod na obsluhu sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1-7: plasty, 20-22: papier a lepenka, 80-98: kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobné chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 437612_2304 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 437612_2304 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 437612_2304

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Zelené pesto

- 80 g bazalky
- 80 ml olivového oleja
- 2 - 3 PL píniových orieškov
- 1-2 strúčiky cesnaku
- 50 g parmezánu
- soľ a čierne korenie podľa chuti

Príprava

- 1) Čerstvé bylinky umyte a vytrepte z nich vodu, cesnak ošúpte a parmezán rozrežte na malé kúsky.
- 2) Do mixovacej nádoby dajte olivový olej a bylinky a tyčovým mixérom **5** mixujte 10 sekúnd. Prípadne rozdeľte bylinky na dve porcie a každú porciu rozmixujte postupne vždy približne počas 10 sekúnd.
- 3) Ostatné prísady dajte do pohára na miešanie nápojov a všetko pomixujte ďalších 25 - 30 sekúnd, kým sa nedosiahne požadovaná konzistencia.

Smoothie z ovsených vločiek s ovocím

Prísady

- 1 banán a 1 kivi
- 200 ml mlieka alebo náhrady mlieka (napr. ovsené mlieko, mandľové mlieko)
- 50 g celozrnných ovsených vločiek
- 2 PL ľanových semien
- 1 ČL medu alebo javorového sirupu
- 80 ml prírodného jogurtu
- ďalšie ovocie podľa chuti, napr. čučoriedky alebo jahody

- 1) Banány a kivi ošúpte a pokrájajte na malé kúsky.
- 2) Všetky prísady dajte do mixovacej nádoby a dobre pomixujte 30 - 60 sekúnd, kým sa nedosiahne požadovaná konzistencia.

Sladká ovocná nátierka

Suroviny

- 250 g jahôd alebo iného ovocia (čerstvé alebo mrazené)
- 1 balíček (asi 125 g) želírovacieho cukru bez varenia

- 1 strek citrónovej šťavy
- 1 špičku noža dreň z vanilkového struku

Príprava

- 1) Jahody umyjeme a očistíme, odstránime zelené stonky. V sitku necháme odkvapkať, aby nadbytočná voda odtiekla a nátierka nebola príliš vodnatá. Väčšie jahody pokrájame nadrobno.
- 2) 250 g jahôd dáme do vhodného pohára na mixovanie.
- 3) Pokvapkáme ich trochou citrónovej šťavy.
- 4) Ak chceme, môžeme vyškriabať dreň jedného struku vanilky a pridať.
- 5) Pridáme balíček želírovacieho cukru bez varenia a mixéromr **5** poriadne rozmixujeme 45 - 60 sekúnd. Ak ešte zostanú väčšie kúsky ovocia, necháme 2 minútach odstáť a potom znova pomixujeme 60 sekúnd.
- 6) Podávame hneď alebo dáme nátierku do skleneného pohára so skrutkovacím vekom a dobre uzatvoríme.

Banánové mlieko

- 1 banán
- 250 ml mlieka
- cca 1 ČL cukru podľa chuti

- 1) Odstráňte banánové šupky a banány nakrájajte na kúsky.
- 2) Do pohára na miešanie nápojov pridajte banány, mlieko a cukor a tyčovým mixérom **5** premiešajte.

Majonéza

Prísady

- 250 ml neutrálneho rastlinného oleja, napríklad repkový olej
- 2 žĺtky
- 15 g jemného octu alebo citrónovej šťavy
- soľ a čierne korenie podľa chuti

Príprava

- 1) Do pohára na miešanie dajte žĺtky a ocot, tyčový mixér **5** podržte zvislo v nádobe a podržte stlačený vypínač **1**.
- 2) K tomu pridávajte pomaly rovnomerným tenkým prúdom olej (počas cca 1 minúty) tak, aby sa olej spojil s ostatnými prísadami.
- 3) Nakoniec podľa chuti osolte a okoreňte.

Índice

Introducción	104
Uso previsto	104
Volumen de suministro	104
Descripción del aparato/accesorios	105
Características técnicas	105
Indicaciones de seguridad	106
Montaje	108
Manejo	108
Limpieza	109
Almacenamiento	110
Solución de fallos	110
Desecho	111
Desecho del aparato	111
Desecho del embalaje	111
Garantía de Kompernass Handels GmbH	112
Asistencia técnica	113
Importador	113
Recetas	114
Pesto verde	114
Smoothie de copos de avena con fruta	114
Mermelada rápida de fruta fresca	115
Batido de plátano	115
Mayonesa	116

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.

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.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:


- Batidora de brazo
- 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 "Limpieza".



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 **Asistencia técnica**).

Descripción del aparato/accesorios

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

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Potencia nominal	350 W
Clase de aislamiento	II  (aislamiento doble)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.


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.

Indicaciones de seguridad

PELIGRO DE 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.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

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.

Montaje




¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

INDICACIÓN

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

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ ¡La cuchilla **5** está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.
- Coloque el pie de la batidora **4** en el bloque motor **3** de forma que la flecha  apunte hacia el símbolo . Gire el pie de la batidora **4** hacia el símbolo  hasta que encastre sensiblemente.

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  **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. Desmunte 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.

Limpieza

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE 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.

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) Desmunte el pie de la batidora ④ del bloque motor ③. Para ello, gire el pie de la batidora ④ hacia el símbolo ① y tire de este para extraerlo.
 - 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.

Almacenamiento

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

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.

Desecho

Válido únicamente para Francia:



El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.

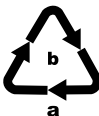


Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

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 desmontarlo, 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, baterías 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 advierta 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) 437612_2304 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) 437261_2304.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 437261_2304

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

Recetas

Pesto verde

- 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 trítúrelo todo con la batidora de mano **5** durante unos 10 segundos. En caso necesario, divida las hierbas en dos porciones y trítúrelas consecutivamente durante unos 10 segundos por vez.
- 3) Añada el resto de los ingredientes en el recipiente y trítúrelo todo durante otros 25-30 segundos hasta alcanzar la consistencia deseada.

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

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

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 **5** 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.

Batido de plátano

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


- 1) Pele el plátano y córtelo en trozos.
- 2) Introduzca el plátano, la leche y el azúcar en el recipiente y bátalo todo con la batidora de mano **5**.

Mayonesa

Ingredientes

- 250 ml de aceite vegetal de sabor neutro, p. ej., aceite de colza
- 2 yemas de huevo
- 15 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 **5** 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.

Indholdsfortegnelse

Indledning	118
Anvendelsesområde	118
Pakkens indhold	118
Beskrivelse af produktet/tilbehøret	119
Tekniskedata	119
Sikkerhedsanvisninger	120
Samling	122
Betjening	122
Rengøring	123
Opbevaring	124
Afhjælpning af fejl	124
Bortskaffelse	125
Bortskaffelse af produktet	125
Bortskaffelse af emballage	125
Garanti for Kompennass Handels GmbH	126
Service	127
Importør	127
Opskrifter	128
Grøn pesto	128
Havregryns-smoothie med frugt	128
Sødt frugtpålæg	128
Bananmælk	129
Mayonnaise	129

Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad alle dokumenter til produktet følge med, hvis du giver produktet videre til andre.

Anvendelsesområde

Stavblenderen er udelukkende beregnet til findeling og purering af fødevarer. Den er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Produktet må ikke anvendes til erhvervsmæssig brug.

Produktet er ikke beregnet til findeling af meget hårde fødevarer som f.eks. dybfrosne fødevarer eller nødder.

Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:


- Stavblender
- Betjeningsvejledning

- 1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern al emballagen.
- 3) Rengør alle produktets dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

BEMÆRK

- ▶ Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- ▶ Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

Beskrivelse af produktet/tilbehøret

- 1 Kontakt  (normal hastighed)
- 2 TURBO-kontakt (høj hastighed)
- 3 Motordel
- 4 Blenderstav
- 5 Kniv

Tekniskedata

Netspænding	220 - 240 V ~ (vekselstrøm), 50/60 Hz
Nominel effekt	350 W
Beskyttelsesklasse	II  (dobbeltisolering)
	Alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er levnedsmiddelægte.


Vi anbefaler følgende driftstider:

Lad stavblenderen afkøle ca. 1 minut efter 1 minutters drift.

Hvis disse driftstider overskrides, kan stavblenderen beskadiges på grund af overophedning!

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Slut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret stikkontakt med en spænding på 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten ved driftsfejl, når du forlader stavblenderen, før du samler eller adskiller den eller ved rengøring af stavblenderen.
- ▶  Stavblenderens motordel må aldrig lægges ned i væske, og der må ikke komme væske ind i motordelens hus.
- ▶ Produktet må ikke udsættes for fugt og ikke bruges udendørs.
- ▶ Hvis der kommer væske ind i kabinettet, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og få produktet repareret af en autoriseret reparatør.
- ▶ Træk altid ledningen ud af stikkontakten ved at holde på stikket og ikke ved at trække i selve ledningen.
- ▶ Ledningen må aldrig bukkes eller mases og heller ikke lægges, så man kan træde på den eller snuble over den.
- ▶ Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- ▶ Kabinettet til motordelen må ikke åbnes. Hvis du gør det, kan sikkerheden ikke garanteres, og garantien bortfalder.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under brug, skal produktet slukkes og afbrydes fra strømforsyningen.
- ▶ Dette produkt må ikke anvendes af børn.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Kniven er meget skarp! Behandl den altid forsigtigt. Der er fare for personskader!
 - Rengør produktet og særligt blenderstaven meget forsigtigt.
 - Stik aldrig fingrene ind i den roterende kniv.
 - Stik aldrig genstande ind i den roterende kniv.
 - Hold tøj og langt hår væk fra den roterende kniv.
 - Vent til kniven er standset, før du fjerner blenderstaven fra motordelen.
 - Vent til kniven er standset, før du fjerner blenderstaven fra de blendede fødevarer.
- ▶ Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader.
- ▶ Hvis du bruger produktet til purering af varme fødevarer i en gryde, skal du tage gryden af kogepladen og sørge for, at væsken ikke koger. Lad de varme fødevarer køle en smule af for at undgå forbrændinger.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Lad ikke stavblenderen stå i en varm gryde på kogepladen, hvis du ikke bruger stavblenderen.

BEMÆRK

- ▶ Brugeren behøver ikke at foretage sig noget for at omstille produktet fra 50 til 60 Hz eller omvendt. Produktet tilpasser sig både til 50 og til 60 Hz.

Samling




ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Sæt først strømstikket i stikkontakten, når produktet er samlet.

BEMÆRK

- ▶ Før første brug skal alle dele rengøres som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Kniven **5** er ekstremt skarp! Behandl den altid forsigtigt.
- Sæt blenderstaven **4** på motordelen **3**, så pilen  vender mod -symbolet. Drej blenderstaven **4** i retning af -symbolet, indtil den går i indgreb, så det kan mærkes.

Betjening

Med blenderstaven **4** kan du for eksempel tilberede saucer, supper eller dip. Vi anbefaler, at stavblenderen maks. bruges 1 minut ad gangen og derefter afkøler i ca. 1 minut.


ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Fødevarerne må ikke være for varme! Indholdet kan sprøjte ud og føre til forbrændinger.

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke produktet til hårde fødevarer. Det vil føre til permanente skader på produktet!

Når du har samlet produktet:

- 1) Sæt stikket i stikkontakten.
- 2) Stil blenderstaven **4** lodret ned i fødevarerne, der skal blendes.
- 3) Tryk på kontakten  **1**, og hold trykket for at blende fødevarerne ved normal hastighed.
- 4) Tryk på TURBO-kontakten **2**, og hold den nede for at blende fødevarerne ved høj hastighed.

BEMÆRK

- ▶ Vælg normal hastighed til bløde fødevarer og turbohastighed til mere faste fødevarer.
- 5) Slip kontakten **1/2**, når du er færdig med at blende fødevarerne. Tag blenderstaven **4** op, når kniven **5** standser.

Den efterfølgende tabel er vejledende. Overhold de anbefalede tilberedningstider, så produktet ikke overophedes. Hvis ingredienserne stadig ikke er tilberedt, som du ønsker det, skal du vente, til motoren er afkølet, før du bruger produktet igen. Vi anbefaler at lade produktet afkøle ca. 1 minut efter 1 minuts drift.

INGREDIENSER	ANBEFALET MÆNGDE	HASTIGHED	TID
Frugt, grøntsager	100-200 g	Turbo	ca. 30-60 sek.
Babymad, suppe, sovs	100-400 ml	Turbo	ca. 60 sek.
Shakes, mælkedrik	100-1000 ml	Normal	ca. 60 sek.


BEMÆRK



Hvis der opstår usædvanlige lyde som f.eks. pibelyde eller lignende under brug, skal du smøre blenderstavsens ④ drivaksel med en smule neutral madolie.

Rengøring

⚠ ADVARSEL – FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet.
- ▶  Du må aldrig lægge motordelen ⑤ ned i vand eller holde den ind under rindende vand under rengøringen.

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!


- ▶ Kniven ⑤ er ekstremt skarp! Behandl den altid forsigtigt.

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke stærke, kemiske eller skurende rengøringsmidler! De kan angribe overfladen og give permanente skader!

BEMÆRK

- ▶ Det anbefales at rengøre produktet straks efter brug for at undgå indtørrede madrester.

- 1) Træk stikket ud.
- 2) Tag blenderstaven ④ af motordelen ③. Drej blenderstaven ④ i retning af -symbolet, og tag den af.
- 3) Rengør motordelen ③ med en fugtig klud.
Sørg for, at der ikke kommer væske ind i åbningerne på motordelen ③. Brug et mildt opvaskemiddel på kluden, hvis snavset sidder meget fast. Tør rester af opvaskemiddel af med en fugtig klud.
- 4) Rengør blenderstaven ④ grundigt i opvaskevand, og fjern derefter rester af opvaskemiddel med rent vand.
- 5) Tør alle dele af med et viskestykke, og sørg for, at produktet er helt tørt, før det bruges igen.

Opbevaring

- 1) Rengør produktet som beskrevet i kapitlet "Rengøring".
- 2) Opbevar det rengjorte produkt på et rent, støvrit og tørt sted.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Løsning
Produktet fungerer ikke.	Strømskiftet er ikke sat i.	Sæt stikket i en stikkontakt.
	Produktet er defekt.	Henvend dig til Service.
Kniven ⑤ drejer ikke rundt eller kun med besvær.	Motorblokken ③ og blenderstaven ④ er ikke sat korrekt sammen.	Tag stikket ud af stikkontakten, og saml produktet korrekt.
	Kniven ⑤ er blokeret.	Tag stikket ud af stikkontakten, og fjern det, der blokerer kniven.
	Fødevarerne er for seje eller for hårde.	Produktet er ikke egnet til blendning af hårde fødevarer.

Hvis fejlene ikke kan rettes med ovenstående fejlafhjælpning, eller hvis du finder andre typer fejl, bedes du henvende dig til vores service.

Bortskaffelse

Gælder kun for Frankrig:



Produktet, emballagen og betjeningsvejledning kan genbruges, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles sorteret.

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 437612_2304 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 437612_2304.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompennass@lidl.dk

IAN 437612_2304

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompennass.com

Opskrifter

Grøn pesto

- 80 g basilikum
- 80 ml olivenolie
- 2-3 spsk. pinjekerner
- 1-2 fed hvidløg
- 50 g parmesanost
- Salt og peber efter egen smag

Tilberedning

- 1) Vask de friske krydderurter, og ryst vandet af, pil hvidløget, og skær parmesanosten i små stykker.
- 2) Hæld olivenolie og krydderurterne i en blendeskål, og purer ca. 10 sekunder med stavblenderen ⑤. Del evt. krydderurterne op i to portioner, og purer dem efter hinanden i ca. 10 sekunder.
- 3) Hæld de øvrige ingredienser i skålen, og blend dem 25-30 sekunder længere, indtil de har fået den ønskede konsistens.

Havregrøns-smoothie med frugt

Ingredienser

- 1 banan og 1 kiwifrugt
- 200 ml mælk eller mælkeerstatning (f.eks. havremælk, mandelmælk)
- 50 g grove havregryn
- 2 spsk. hørfrø
- 1 tsk. honning eller ahornsirup
- 80 ml yoghurt naturel
- Frugt efter egen smag, f.eks. blåbær eller jordbær

- 1) Skræl bananerne og kiwifrugterne, og skær dem i små stykker.
- 2) Hæld alle ingredienserne i en blenderbeholder, og blend dem ca. 30-60 sekunder, indtil de har den ønskede konsistens.

Sødt frugtpålæg

Ingredienser

- 250 g jordbær eller andre frugter (friske eller dybfrosne)
- 1 brev (ca. 125 g) gelesukker, som ikke skal koges
- 1 stæk citronsaft
- 1 knivspids korn fra en stang vanille

Tilberedning

- 1) Vask og rengør jordbærrene, og fjern den grønne stilk. Lad dem dryppe godt af i en si, så det overflødige vand kan løbe af, og pålægget ikke bliver for flydende. Større jordbær skæres i mindre stykker.
- 2) Vej 250 g jordbær af, og hæld dem i det lille bæger.
- 3) Stænk lidt citronsaft henover.
- 4) Skrab kornene af en stang vanille ud, og tilsæt det, hvis du ønsker det.
- 5) Tilsæt brevet med gelesukker uden kogning, og blend det hele i 45 – 60 sekunder med stavblenderen **5**. Hvis der stadig er større stykker, skal det hele hvile i 1 minutter, hvorefter du kan pure 60 sekunder igen.
- 6) Server det straks, eller fyld frugtpålægget på et glas med skruelåg, og luk det.

Bananmælk

- 1 banan
 - 250 ml mælk
 - ca. 1 tsk. sukker efter egen smag
- 1) Skræl bananen, og skær den i små stykker.
 - 2) Hæld bananen, mælken og sukkeret i blenderskålen, og blend det med stavblenderen **5**.

Mayonnaise

Ingredienser

- 250 ml neutral planteolie, f.eks. rapsolie
- 2 æggeblommer
- 15 g mild eddike eller citronsaft
- Salt og peber efter egen smag

Tilberedning

- 1) Kom æggeblomme og eddike i blenderskålen, hold stavblenderen **5** lodret ned i skålen, og tryk på kontakten **1**.
- 2) Tilsæt langsomt olien med en ensartet fin stråle (i løbet af ca. 1 minut), så olien samler sig med de andre ingredienser.
- 3) Krydr derefter med salt og peber efter egen smag.

Indice

Introduzione	132
Uso conforme	132
Volume della fornitura	132
Descrizione dell'apparecchio/Accessori	133
Dati tecnici	133
Indicazioni di sicurezza	134
Assemblaggio	136
Uso	136
Pulizia	137
Conservazione	138
Eliminazione dei guasti	138
Smaltimento	139
Smaltimento dell'apparecchio	139
Smaltimento dell'imballaggio	139
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	140
Assistenza	141
Importatore	141
Ricette	142
Pesto verde	142
Frullato di fiocchi d'avena con frutta	142
Composta di frutta	142
Latte alla banana	143
Maionese	143

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

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

Uso conforme

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

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

Volume della fornitura


La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Frullatore a immersione
 - Istruzioni per l'uso
- 1) Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
 - 2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.
 - 3) Pulire tutti i componenti dell'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia".



NOTA

- ▶ Controllare la completezza e l'integrità della fornitura.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Descrizione dell'apparecchio/Accessori

- 1 Interruttore  (velocità normale)
- 2 Interruttore TURBO (alta velocità)
- 3 Blocco motore
- 4 Asta frullatrice
- 5 Lama

Dati tecnici

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


Consigliamo i seguenti tempi di funzionamento:

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

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

Indicazioni di sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE

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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi mobili durante il funzionamento, è assolutamente necessario spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ La lama è estremamente tagliente! Agire sempre con cautela. Sussiste il pericolo di lesioni!
 - Pulire l'apparecchio e in particolare l'asta frullatrice con molta attenzione.
 - Non toccare mai la lama in movimento.
 - Non tenere oggetti vicino alla lama in movimento.
 - Tenere lontani indumenti ampi e capelli lunghi dalla lama in movimento.
 - Attendere l'arresto della lama prima di rimuovere l'asta frullatrice dal blocco motore.
 - Attendere l'arresto della lama prima di sfilare l'apparecchio dagli alimenti.
- ▶ In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni.
- ▶ Se si utilizza l'apparecchio per passare alimenti caldi in una pentola, togliere quest'ultima dal fornello e assicurarsi che il liquido non sia in ebollizione. Per evitare scottature fare raffreddare un poco gli alimenti caldi.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

NOTA

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

Assemblaggio








AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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


NOTA

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

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

Uso

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




AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

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

Una volta assemblato l'apparecchio:

- 1) Inserire la spina nella presa di corrente.
- 2) Infilare l'asta frullatrice  verticalmente negli alimenti da passare.
- 3) Per lavorare gli alimenti a velocità normale tenere premuto l'interruttore  **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 ❶/❷ che è stato tenuto premuto. Non appena la lama ❸ si è fermata, sfilare l'asta frullatrice ❹.

La tabella che segue funge da orientamento. Orientarsi in base ai tempi di lavorazione consigliati per non surriscaldare l'apparecchio. Se al termine del tempo di lavorazione consigliato non si è ancora soddisfatti del grado di lavorazione degli ingredienti, attendere che il motore si sia raffreddato prima di usare di nuovo l'apparecchio.

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

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


NOTA



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

Pulizia

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

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

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

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

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

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

NOTA

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

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

Conservazione

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

Eliminazione dei guasti

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

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

Smaltimento

Valido solo per la Francia:



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

Smaltimento dell'apparecchio



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

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

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



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

Smaltimento dell'imballaggio



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



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

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

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

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni espresse 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) 437612_2304 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) 437612_2304 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompennass@lidl.it

IAN 437612_2304

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompennass.com

Ricette

Pesto verde

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

Preparazione

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

Frullato di fiocchi d'avena con frutta

Ingredienti

- 1 banana e 1 kiwi
- 200 ml di latte o sostituto del latte (ad es. latte d'avena, latte di mandorle)
- 50 g di fiocchi d'avena granellati
- 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. mirtillo o fragole

- 1) Sbucciare la banana e il kiwi e tagliarli a pezzetti.
- 2) Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere da frullatore e mescolarli bene per circa 30 - 60 secondi fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Composta di frutta

Ingredienti

- 250 g di fragole o altra frutta (fresca o surgelata)
- 1 pacchetto (ca. 125 g) di zucchero gelificante istantaneo (nessuna necessità di cottura)

- 1 spruzzo di succo di limone
- 1 punta di coltello di polpa di baccello di vaniglia

Preparazione

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

Latte alla banana

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

- 1) Sbucciare la banana e tagliarla a pezzi.
- 2) Mettere la banana, il latte e lo zucchero nel recipiente e mescolarli con il mixer a immersione **5**.

Maionese

Ingredienti

- 250 ml di olio vegetale neutro, ad es. olio di colza
- 2 tuorli
- 15 g di aceto delicato o succo di limone
- Sale e pepe quanto basta

Preparazione

- 1) Versare i tuorli e l'aceto in un recipiente, sostenere il mixer a immersione **5** verticalmente nel recipiente e mantenere premuto l'interruttore **1**.
- 2) Aggiungere l'olio in un filo sottile e uniforme (terminando entro circa 1 minuto) in modo che l'olio si leghi con gli altri ingredienti.
- 3) Infine aggiungere sale e pepe quanto basta.

Tartalomjegyzék

Bevezető	146
Rendeltetésszerű használat	146
A csomag tartalma	146
A készülék leírása/Tartozékok	147
Műszaki adatok	147
Biztonsági utasítások	148
Összeszerelés	150
Használat	150
Tisztítás	151
Tárolás	152
Hibaelhárítás	152
Ártalmatlanítás	153
A készülék ártalmatlanítása	153
A csomagolás ártalmatlanítása	153
A Kompennass Handels GmbH garanciája	154
Szervíz	155
Gyártja	155
Receptek	156
Zöld pesto	156
Zabpehely-gyümölcsös smoothie	156
Édes gyümölcslekvár	156
Banános tej	157
Majonéz	157

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

A botmixer kizárólag élelmiszerek aprítására és pürésítésére való. Kizárólag magánháztartásban használható. Ez a készülék nem alkalmas ipari használatra.

A készülék nem alkalmas nagyon kemény élelmiszerek, mint például fagyott élelmiszerek vagy csonthéjas magvak aprítására.

A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:


- botmixer
- használati útmutató

- 1) Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- 3) Tisztítsa meg a készülék valamennyi részét a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.



TUDNIVALÓ

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálatához (lásd a **Szervíz** fejezetet).

A készülék leírása/Tartozékok

- 1 kapcsoló  (normális sebesség)
- 2 TURBO-kapcsoló (nagy sebesség)
- 3 motorblokk
- 4 pürésítő bot
- 5 kés

Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220 - 240 V ~ (váltóáram), 50 / 60 Hz
Névleges teljesítmény	350 W
Védelmi osztály	II  (dupla szigetelés)
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.


Az alábbi üzemeltetési időket ajánljuk:

1 perc üzemeltetés után hagyja a készüléket lehűlni kb. 1 percig.

Ha túllépi ezt az üzemidőt, akkor túlmelegedés miatt kár keletkezhet a készülékben!

Biztonsági utasítások

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ A készüléket csak az előírásoknak megfelelően beszerelt, 220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz hálózati feszültségű csatlakozóaljhoz csatlakoztassa.
- ▶ Húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból üzemzavar esetén, ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket, a készülék összeszerelése, szétszerelése vagy tisztítása előtt.
- ▶  A készülék motorblokkját semmiképpen sem szabad folyadékba meríteni és nem szabad hagyni, hogy folyadék kerüljön a motorblokk házába.
- ▶ Védje a készüléket a nedvességtől és ne használja a szabadban.
- ▶ Ha mégis folyadék kerül a készülékházba, azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a csatlakozóaljzattól és javíttassa meg képzett szakemberrel.
- ▶ A hálózati kábelt mindig a hálózati csatlakozódugónál és soha ne a kábelnél fogva húzza ki a hálózati csatlakozóaljzattól.
- ▶ Ne törje meg és ne nyomja össze a hálózati kábelt és úgy helyezze el, hogy ne lehessen rálépni vagy megbotlani benne.
- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezeték a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- ▶ Tilos felnyitni a motorblokk házát. Ez nem biztonságos és a garancia is érvényét veszti.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- ▶ Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ A kés rendkívül éles! Mindig óvatosan használja. Sérülésveszély áll fenn!
 - Nagyon óvatosan tisztítsa a készüléket, különösen a pürésítő botot.
 - Soha ne nyúljon a forgásban levő késhez.
 - Ne tartson tárgyakat a forgásban lévő késhez.
 - Tartsa távol a forgásban lévő késtől a bő ruházatot és hosszú haját.
 - Várja meg, amíg a kés megáll, mielőtt leveszi a pürésítő botot a motorblokkról.
 - Várja meg, amíg a kés megáll, mielőtt kiveszi a készüléket az élelmiszerből.
- ▶ A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn.
- ▶ Ha a készüléket forró ételek edényben történő pürésítésére használja, vegye le az edényt a főzőlapról és ügyeljen arra, hogy a folyadék ne forrjon. Hagyja a forró ételeket kissé lehűlni, hogy megelőzze a leforrázást.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne hagyja a botmixert forró edényben a főzőlapon, ha nem használja a botmixert.

TUDNIVALÓ

- ▶ A felhasználó részéről nincs szükség közbeavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti beállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

Összeszerelés

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A hálózati csatlakozódugót csak az összeszerelés után dugja a csatlakozóaljzatba.

TUDNIVALÓ

- ▶ Az első üzembe helyezés előtt tisztítson meg minden alkatrészt a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A kés **5** rendkívül éles! Mindig óvatosan használja.
- Úgy helyezze fel a pürésítő botot **4** a motorblokkra **3**, hogy a **▲** nyíl a **↑** szimbólumra mutasson. Forgassa el a pürésítő botot **4** a **↑** szimbólum irányába, amíg érezhetően be nem kattann.

Használat

A pürésítő bottal **4** szószokat, leveseket és mártásokat készíthet. Azt javasoljuk, hogy egyszerre csak 1 percig használja a készüléket, majd hagyja 1 percig hűlni.


FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Az élelmiszer ne legyen túl forró! A kifröccsenő tartalom forrázást okozhat.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használja a készüléket kemény élelmiszerek feldolgozásához. Ez helyrehozhatatlan kárt tehet a készülékben!

Ha összeszerelte a készüléket:

- 1) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- 2) Helyezze a pürésítő botot **4** függőlegesen a pürésíteni kívánt élelmiszerbe.
- 3) Tartsa lenyomva a kapcsolót  **1** az élelmiszer normális sebességgel történő feldolgozásához.
- 4) Tartsa lenyomva a TURBO kapcsolót **2** az élelmiszer nagy sebességgel történő feldolgozásához.

TUDNIVALÓ

- ▶ Puha élelmiszerekhez válassza a normális sebességet, keményebb élelmiszerekhez pedig a TURBO sebességet.

5) Ha befejezte az élelmiszer feldolgozását, akkor csak engedje el a lenyomott kapcsolót **1/2**. Húzza ki a pürésítő botot **4**, amint a kés **5** leállt.

Az alábbi táblázat tájékoztató jellegű. Kövesse az ajánlott feldolgozási időket, hogy elkerülje a készülék túlmelegedését. Ha a hozzávalók az ajánlott idő elteltével nem kielégítően vannak feldolgozva, a készülék további használata előtt várjon, amíg lehűl a motor.

Azt javasoljuk, hogy 1 perc üzemeltetés után 1 percig hagyja hűlni a készüléket.

HOZZÁVALÓK	JAVASOLT MENNYISÉG	SEBESSÉG	IDŐ
gyümölcs, zöltség	100-200 g	Turbo	kb. 30-60 másodperc
bébiétel, levesek, szószok	100-400 ml	Turbo	kb. 60 másodperc
turmixok, tejes italok	100-1000 ml	Normál	kb. 60 másodperc


TUDNIVALÓ



Ha a működtetés közben szokatlan zajokat, pl. nyikorgást vagy hasonlókat hall, akkor tegyen kevés semleges étolajat a pürésítő bot **4** hajtótengelyére.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS - ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- ▶  Tisztításkor semmiképpen ne merítse vízbe vagy ne tartsa folyó víz alá a motorblokkot **3**.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A kés **5** rendkívül éles! Mindig óvatosan használja.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használjon erős, vegyi vagy súroló hatású tisztítószeret! Ezek helyrehozhatatlan kárt tehetnek a készülék felületében!

TUDNIVALÓ

► Azt ajánljuk, hogy a készüléket azonnal tisztítsa meg használat után, ezzel elkerülheti az élelmiszer-maradványok rászáradását.

- 1) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- 2) Vegye le a pürésítő botot **4** a motorblokkról **3**. Ehhez forgassa el a pürésítő botot **4** a **1** szimbólum irányába, és húzza le.
- 3) Tisztítsa meg a motorblokkot **3** nedves törlőkendővel. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a motorblokk **3** nyílásaiba. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe hatású mosogatószert a törlőkendőre. A mosogatószermaradványokat nedves törlőkendővel törölje le.
- 4) Gondosan tisztítsa meg a pürésítő botot **4** mosogatószeres vízzel, majd öblítse le tiszta vízzel a mosogatószer-maradványokat.
- 5) Töröljön mindent szárazra és ügyeljen arra, hogy a készülék az újabb használat előtt teljesen száraz legyen.

Tárolás

- 1) Tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.
- 2) A megtisztított készüléket tiszta, pormentes és száraz helyen tárolja.

Hibaelhárítás

Hiba	Ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozódugó nincs csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
	A készülék meghibásodott.	Forduljon a szervizhez.
A kés 5 nem vagy csak nehezen forog.	A motorblokkot 3 és a pürésítő botot 4 nem megfelelően szerelte össze.	Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból és szerelje összes a készüléket megfelelően.
	A kés 5 blokkolva van.	Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból és távolítsa el az akadályt.
	A kevert anyag túl sűrű vagy túl kemény.	A készülék nem használható kemény élelmiszerek feldolgozására.

Ha a hibát nem lehet elhárítani a fenti hibaelhárító tippekkel, vagy ha ezektől eltérő zavarokat észlel, akkor forduljon szervizünkhöz.

Ártalmatlanítás

Csak Franciaországra vonatkozik:



A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekese szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.

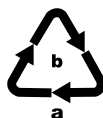


Az elhasználódott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai eljárta után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 437612_2304.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 437612_2304 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 437612_2304

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Receptek

Zöld pesto

- 80 g bazsalikom
- 80 ml olívaolaj
- 2-3 ek. fenyőmag
- 1-2 gerezd fokhagyma
- 50 g parmezán sajt
- ízesítéshez só és bors

Elkészítés

- 1) Mossa meg a friss fűszernövényeket és rázza le róluk a vizet, hámozza meg a fokhagymát, vágja apróra a parmezán sajtot.
- 2) Tegye az olívaolajat és a fűszernövényeket egy keverőpohárba és pürésítse a botmixerrel **5** kb. 10 másodpercig. Adott esetben ossza a fűszernövényeket két részre és pürésítse egymás után kb. 10 másodpercig.
- 3) Tegye a többi hozzávalót a keverőpohárba, és turmixolja további 25-30 másodpercig, amíg eléri a kívánt állagot.

Zabpehely-gyümölcsös smoothie

Hozzávalók

- 1 banán és 1 kivi
- 200 ml tej vagy tejpótló (pl. zabtej, mandulatej)
- 50 g szemcsés zabpehely
- 2 ek. lenmag
- 1 tk. méz vagy juharszirup
- 80 ml natúr joghurt
- ízlés szerint további gyümölcsök, pl. áfonya vagy szamóca

- 1) Hámozza meg és aprítsa fel a banánt és a kivit.
- 2) Tegye a hozzávalókat a keverőpohárba és pürésítse 30-60 másodpercig, amíg eléri a kívánt konzisztenciát.

Édes gyümölcslekvár

Hozzávalók

- 25 dkg eper vagy más gyümölcs (frissen vagy mélyhűtve)
- 1 csomag (kb. 125 g) főzés nélküli zselírozócsukor
- pár csepp citromlé
- 1 késhegynyi kikapart vaniliarúd

Elkészítése

- 1) Mossuk és tisztítsuk meg az epret, és szedjük le a zöld szárát. Jól csepegtessük le egy szűrőben, hogy a felesleges víz lefolyjon róla, mert különben túl folyékony lesz a lekvár. A nagyobb darab epreket fel is lehet vágni.
- 2) Mérjük le 25 dkg epret és tegyük egy megfelelő keverőedénybe.
- 3) Csepegtessünk rá pár csepp citromlevet.
- 4) Igény esetén kaparjunk ki egy kis vaníliarudat és tegyük hozzá.
- 5) Főzés nélkül tegyük hozzá a csomag zselírozócsukrot és a botmixerrel **5** 45-60 másodpercig alaposan keverjük össze. Ha még nagyobb darabkák lennének benne, 2 perc hagyjuk az egészet állni és egy perc eltelte után újra pürésítsük.
- 6) Azonnal fogyasszuk vagy lekvárként töltsük csavaros fedelű üvegbe és zárjuk le.

Banános tej


- 1 banán
 - 250 ml tej
 - kb. 1 tk. cukor ízlés szerint
- 1) Hámozza meg a banánt héját és darabolja össze a banánt.
 - 2) Tegye a keverőpohárba a banánt, a tejet és a cukrot, majd keverje össze a botmixerrel **5**.

Majonéz

Hozzávalók

- 250 ml semleges növényi olaj, pl. repceolaj
- 2 tojássárgája
- 15 g gyenge ecet vagy citromlé
- ízesítéshez só és bors

Elkészítés

- 1) Tegye a tojássárgáját és az ecetet egy keverőpohárba, tartsa függőlegesen a botmixert **5** a pohárba és tartsa lenyomva a  kapcsolót **1**.
- 2) Öntse hozzá az olajat lassan, egyenletesen vékony sugárban (kb. 1 perc alatt), hogy az olaj összeálljon a többi hozzávalóval.
- 3) Végül ízesítse ízlés szerint sóval és borssal.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations · Stand van de informatie · Stav informací
Stan informacii · Stav informácií · Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni
Információk állása: 06/2023 · Ident.-No.: SSM350B1-052023-1

IAN 437612_2304