



HAND BLENDER SSM 350 A1

(DK)

STAVBLENDER

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

STAAFMIXER

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 481434_2410



DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

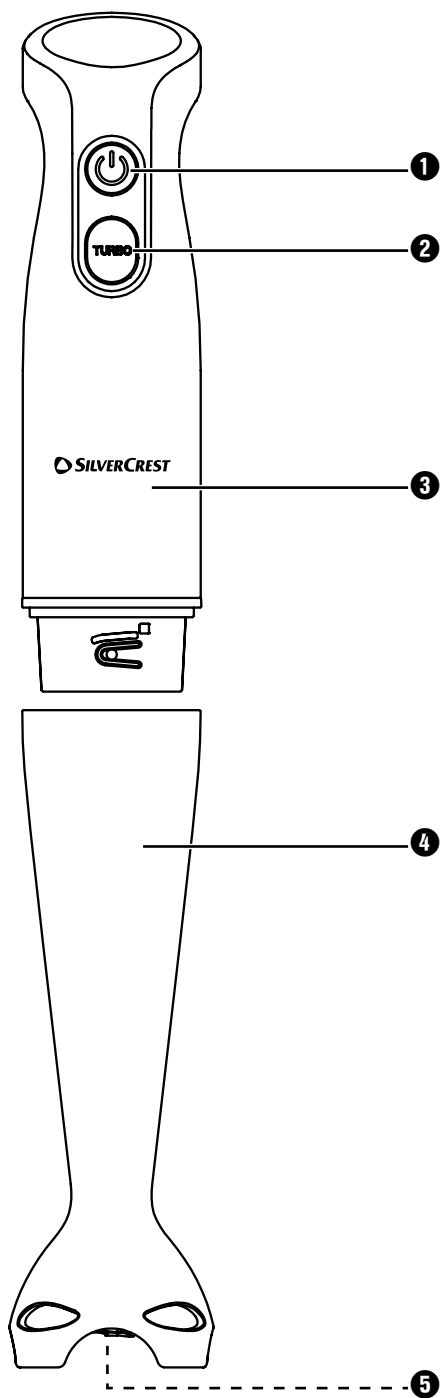
NL BE

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

DE AT CH

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

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	13
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	25
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37



Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Anvendelsesområde	2
Anvendte advarsler og symboler	2
Sikkerhedsanvisninger	3
Pakkens indhold	5
Beskrivelse af produktet/tilbehøret	5
Tekniskedata	5
Samling	5
Betjening	6
Rengøring	7
Opbevaring	7
Afhjælpning af fejl	8
Bortskaffelse	8
Bortskaffelse af produktet	8
Bortskaffelse af emballage	8
Garanti for Kompernass Handels GmbH	9
Service	10
Importør	10
Opskrifter	10
Grøn pesto	10
Havregryns-smoothie med frugt	10
Sødt frugtpålæg	11
Bananmælk	11
Mayonnaise	11

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.

Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet „FORSIGTIG“ angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet „OBS“ angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Vekselstrøm/-spænding
	Læs vejledningen.
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarer-egnede.
	Må ikke lægges ned i vand!
	Beskyttelsesklasse II (dobbeltisoleret)

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet „ADVARSEL“ angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.

Sikkerhedsanvisninger

FARE! 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 TILSKADEKOMST!

- 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.

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

- ❶ Kontakt  (normal hastighed)
- ❷ TURBO-kontakt (høj hastighed)
- ❸ Motordel
- ❹ Blenderstav
- ❺ Kniv

Tekniskedata

Netspænding	220 – 240 V ~, 50/60 Hz
Nominel effekt	350 W

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!

Samling

ADVARSEL!

FARE FOR TILSKADEKOMST!

- Sæt først strømkvikket i stikkontakten, når produktet er samlet.

Bemærk:

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

ADVARSEL!

FARE FOR TILSKADEKOMST!

- Kniven ❺ er ekstremt skarp! Behandl den altid forsigtigt.
- Sæt blenderstaven ❹ på motordelen ❸, så pilen ▲ vender mod  -symbolet. Drej blenderstaven ❹ 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 TILSKADEKOMST!

- 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.

i Bemærk:

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

Rengøring

⚠ FARE! ELEKTRISK STØD!

- Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet.
-  Du må aldrig lægge motordelen ③ ned i vand eller holde den ind under rindende vand under rengøringen.

**⚠ ADVARSEL!
FARE FOR TILSKADEKOMST!**

- 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!

i 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 opvask vand, 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, støvfrit og tørt sted.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Løsning
Produktet fungerer ikke.	Strømskikket er ikke sat i.	Sæt stikket i en stikkontakt.
	Produktet er defekt.	Henvend dig til Service.
Kniven ❸ drejer ikke rundt eller kun med besvær.	Motorblokken ❸ og blenderstaven ❹ er ikke sat korrekt sammen.	Tag stikket ud af stikkontakten, og saml produktet korrekt.
	Kniven ❸ 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 blanding af hårde fødevarer.

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

Bortskaffelse

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 miljøforligelighed 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 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 uheldsmæssig 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) 481434_2410 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) 481434_2410.

Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 481434_2410

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Opskrifter

Grøn pesto

Ingredienser

- 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 blenderskål, 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.

Havregryns-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

Tilberedning

- 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 stænk 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 . 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

Ingredienser

- 1 banan
- 250 ml mælk
- ca. 1 tsk. sukker efter egen smag

Tilberedning

- 1) Skræl bananen, og skær den i små stykker.
- 2) Hæld bananen, mælken og sukkeret i blenderskålen, og blend det med stavblenderen .

Mayonnaise

Ingredienser

- 375 ml neutral planteolie, f.eks. rapsolie
- 3 æggeblommer
- 23 g mild eddike eller citronsaft
- Salt og peber efter egen smag

Tilberedning

- 1) Kom æggeblomme og eddike i blender-skålen, hold stavblenderen  lodret ned i skålen, og tryk på kontakten  .
- 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.

Table des matières

Introduction	14
Utilisation conforme	14
Avertissements et symboles utilisés	14
Consignes de sécurité	15
Matériel livré	17
Présentation de l'appareil/accessoires	17
Caractéristiques techniques	17
Assemblage	17
Utilisation	18
Nettoyage	19
Rangement	19
Dépannage	20
Recyclage	20
Recyclage de l'appareil	20
Recyclage de l'emballage	20
Garantie de Kompernass Handels GmbH	21
Service après-vente	22
Importateur	22
Recettes	22
Pesto vert	22
Smoothie de flocons d'avoine aux fruits	23
Pâte à tartiner aux fruits sucrée	23
Lait à la banane	24
Mayonnaise	24

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.

Avertissements et symboles utilisés

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

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

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

Consignes de sécurité

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

ⓘ Remarque :

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

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 ~ , 50 / 60 Hz
Puissance nominale	350 W

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 !

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

Utilisation

Le mixeur plongeant ④ vous permet de préparer par exemple des sauces, soupes ou dips. Après une minute de fonctionnement continu, nous recommandons de laisser refroidir l'appareil pendant 1 minute.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Lorsque vous avez assemblé l'appareil :

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

- 4) Maintenez l'interrupteur TURBO ② 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 ①/② appuyé. Retirez le mixeur plongeant ④ dès que la lame ⑤ s'est immobilisée.

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

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

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

i Remarque :



Si en cours de fonctionnement des bruits inhabituels apparaissent tels que des grincements ou autres, appliquez un peu d'huile alimentaire au goût neutre sur l'arbre d'entraînement du mixeur plongeant ④.

Nettoyage

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant de nettoyer l'appareil, toujours retirer la fiche secteur de la prise secteur.
-  Lors du nettoyage, il ne faut en aucun cas plonger le bloc-moteur ③ dans l'eau, ni le maintenir sous l'eau du robinet.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- La lame ⑤ est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.

! ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

i Remarque :

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

- 1) Débranchez la fiche secteur.
- 2) 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

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 trie-les séparément si nécessaire.

Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix.

Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées.

Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 481434_2410 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'autocolant 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) 481434_2410.

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 481434_2410

Importateur

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

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

3)

Recettes

Pesto vert

Ingrédients

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

Préparation

- 1) Laver les herbes aromatiques fraîches puis les égoutter, éplucher les gousses d'ail et couper le parmesan en petits morceaux.
- 2) Ajouter l'huile d'olive et les herbes aromatiques dans un bol mélangeur puis réduire-les en purée avec le mixeur plongeant ⑤ pendant env. 10 secondes. Partagez les herbes aromatiques éventuellement en deux portions et réduire-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

Préparation

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

Pâte à tartiner aux fruits sucrée

Ingrédients

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

Préparation

- 1) Laver et nettoyer les fraises, en retirant la queue verte. Bien laisser égoutter sur un tamis, afin que l'eau superflue puisse s'écouler et que la pâte à tartiner ne devienne pas trop liquide. Couper les fraises de grande taille en petits morceaux.
- 2) Peser 250 g de fraises et les mettre dans un bol mélangeur adapté.
- 3) Y ajouter un zeste de jus de citron.
- 4) En cas de besoin, râcler l'équivalent d'une gousse de vanille et l'ajouter.
- 5) Ajouter le contenu du paquet de sucre gélifiant sans cuisson et soigneusement mélanger à l'aide du mixeur plongeant  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

Ingrédients

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

Préparation

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

Mayonnaise

Ingrédients

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

Préparation

- 1) Mettre les jaunes d'œufs et le vinaigre dans le bol mélangeur, tenir le mixeur plongeant **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	26
Gebruik in overeenstemming met de bestemming	26
Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	26
Veiligheidsvoorschriften	27
Inhoud van het pakket	29
Apparaatbeschrijving/accessoires	29
Technische gegevens	29
In elkaar zetten	29
Bedienen	30
Reinigen	31
Opbergen	31
Problemen oplossen	32
Afvoeren	32
Apparaat afvoeren	32
Verpakking afvoeren	32
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	33
Service	34
Importeur	34
Recepten	34
Groene pesto	34
Havervlokken-smoothie met fruit	34
Zoet broodbeleg	35
Bananenmelk	35
Mayonaise	35

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

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.

Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

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

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “GEVAAR” duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
---	--

	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “WAARSCHUWING” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “VOORZICHTIG” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “LET OP” duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Opmerking: Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Wisselstroom/-spanning
	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Niet onderdompelen in water!
	Beschermingsklasse II (dubbel geïsoleerd)

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- Haal de stekker uit het stopcontact bij storingen van het apparaat, bij ontbreken van toezicht en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
-  Dompel het motorblok van het apparaat in geen geval onder in vloeistoffen en voorkom dat er vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.
- Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht.
- Mocht er toch vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd deskundig personeel repareren.
- Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- Knik of plet het snoer niet en leg het snoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- U mag de behuizing van het motorblok niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het mes is extreem scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om. Er bestaat letselgevaar!
 - Maak het apparaat en met name de pureerstaaf heel voorzichtig schoon.
 - Grijp nooit in het draaiende mes.
 - Houd geen voorwerpen in het draaiende mes.
 - Houd wijde kleding en lang haar uit de buurt van het roterende mes.
 - Wacht tot het mes stilstaat voordat u de pureerstaaf van het motorblok afneemt.
 - Wacht tot het mes stilstaat voordat u het apparaat uit de levensmiddelen haalt.
- Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel.
- Als u het apparaat gebruikt voor het pureren van hete levensmiddelen in een pan, haal de pan dan eerst van de kookplaat en let erop dat de vloeistof niet kookt. Laat hete levensmiddelen eerst wat afkoelen, om brandwonden te voorkomen.

❗ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

❗ Opmerking:

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

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 ~ , 50/60 Hz
Nominaal vermogen	350 W

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!

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 -symbool wijst. Draai de pureerstaaf 4 in de richting van het -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 HOEEVEELHEID	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.

i 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

⚠ GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

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

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

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

! LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

i 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 daartoe in de richting van het **T**-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 afwasmiddelresten weg met een vochtige doek.

- 4) Reinig de pureerstaaf ④ grondig in zeepsop en verwijder daarna alle afwasmiddelresten met schoon water.
- 5) Droog alles goed af en vergewis u ervan dat het apparaat volledig droog is voordat u het opnieuw gebruikt.

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 ❸ draait niet of alleen moeizaam.	Het motorblok ❸ en de pureerstaf ❹ zijn niet juist in elkaar gezet.	Haal de stekker uit het stopcontact en zet het apparaat correct in elkaar.
	Het mes ❸ 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

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 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 garantiestip

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 481434_2410 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) 481434_2410 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 481434_2410

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

Ingrediënten

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

Bereiding

- 1) Was de verse kruiden en schud het water eraf, pel de knoflook en snijd de Parmezaanse kaas in kleine stukjes.
- 2) Doe de olijfolie en de kruiden in een mengkom en pureer ze met de 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. haver-melk, 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

Bereiding

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

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 afdruipten in een zeef, zodat overtollig water kan weglopen en het beleg niet te vloeibaar wordt. Grotere aardbeien klein snijden.
- 2) 250 g aardbeien afwegen en in een geschikte mengbeker doen.
- 3) Een scheutje citroensap er overheen doen.
- 4) Desgewenst het merg van een vanillestokje 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

Ingrediënten

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

Bereiding

- 1) Pel de banaan en snijd hem in stukken.
- 2) Doe de banaan, melk en suiker in de mengkom en meng ze met de staafmixer ⑤.

Mayonaise

Ingrediënten

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

Bereiding

- 1) Doe de eidooiers en de azijn in een mengbeker, houd de staafmixer ⑤ verticaal in de beker en houd de schakelaar  ① ingedrukt.
- 2) Voeg de olie er in een gelijkmatige, dunne straal langzaam aan toe (binnen 1 minuut), zodat de olie met de andere ingrediënten bindt.
- 3) Breng op smaak met zout en peper.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	38
Bestimmungsgemäße Verwendung	38
Verwendete Warnhinweise und Symbole	38
Wichtige Sicherheitshinweise	39
Lieferumfang	41
Gerätebeschreibung / Zubehör	41
Technische Daten	41
Zusammenbauen	41
Bedienen	42
Reinigen	43
Aufbewahren	43
Fehlerbehebung	44
Entsorgung	44
Gerät entsorgen	44
Verpackung entsorgen	45
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	45
Service	46
Importeur	46
Rezepte	47
Grünes Pesto	47
Haferflocken-Smoothie mit Obst	47
Süßer Fruchtaufstrich	47
Bananenmilch	48
Mayonnaise	48

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.

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung
	Bedienungsanleitung beachten
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Nicht in Flüssigkeit tauchen!
	Schutzklasse II (Doppelisolierung)

Wichtige Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~, 50/60 Hz an.
- Ziehen Sie bei Betriebsstörungen, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
-  Sie dürfen den Motorblock des Geräts keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.
- Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um. Es besteht Verletzungsgefahr!
 - Reinigen Sie das Gerät und insbesondere den Mixfuß sehr vorsichtig.
 - Greifen Sie niemals in das rotierende Messer.
 - Halten Sie keine Gegenstände in das rotierende Messer.
 - Halten Sie weite Kleidung und lange Haare vom rotierenden Messer fern.
 - Warten Sie, bis das Messer stillsteht, bevor Sie den Mixfuß vom Motorblock abnehmen.
 - Warten Sie, bis das Messer stillsteht, bevor Sie das Gerät aus den Lebensmitteln herausziehen.
- Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- Wenn Sie das Gerät zum Pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen von der Kochplatte und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um Verbrühungen zu vermeiden.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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.

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 ~ , 50/60 Hz
Nennleistung	350 W

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!

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 **5** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Setzen Sie den Mixfuß **4** so auf den Motorblock **3**, dass der Pfeil  auf das -Symbol weist. Drehen Sie den Mixfuß **4** in Richtung -Symbol, bis er merklich einrastet.

Bedienen

Mit dem Mixfuß ④ können Sie zum Beispiel Saucen, Suppen oder Dips zubereiten. Wir empfehlen, das Gerät max. 1 Minute am Stück zu betreiben und es dann 1 Minute abkühlen zu lassen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Wenn Sie das Gerät zusammengebaut haben:

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

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

i Hinweis:

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

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

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

i Hinweis:



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

Reinigen

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

i Hinweis:

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

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Nehmen Sie den Mixfuß ④ vom Motorblock ③ ab. 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 5 dreht sich nicht oder nur schwer.	Motorblock 3 und Mixfuß 4 sind nicht richtig zusammengesetzt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und setzen Sie das Gerät richtig zusammen.
	Das Messer 5 ist blockiert.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und entfernen Sie das Hindernis.
	Das Mixgut ist zu zäh oder zu hart.	Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung harter Lebensmittel geeignet.

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

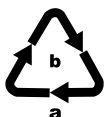


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 481434_2410 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) 481434_2410 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 481434_2410

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

Haferflocken-Smoothie mit Obst

Zutaten

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

Zubereitung

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

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
- 2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Mixfuß **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

Zutaten

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

Zubereitung

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

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

11/2024 · Ident.-No.: SSM350A1-112024-1

IAN 481434_2410