



HAND BLENDER SSM 350 A1

(GB) (IE) (NI) (CY)

HAND BLENDER

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER

Bedienungsanleitung

(GR) (CY)

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΡΑΒΔΟΣ

Οδηγίες χρήσης

IAN 481434_2410

(GB) (IE) (NI)
(CY)



GB IE NI CY

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

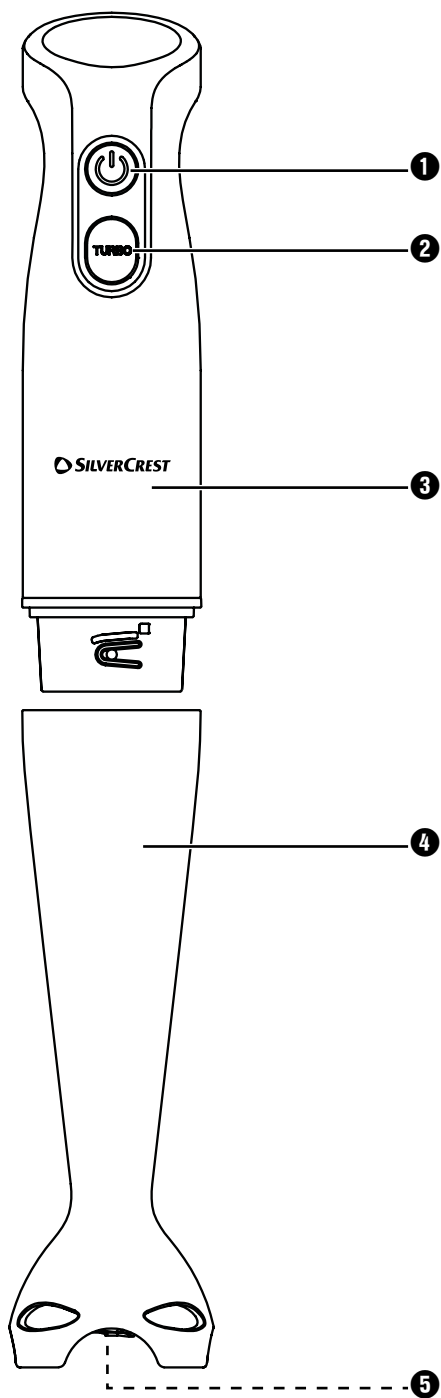
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

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.

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	11
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	23



Contents

Introduction	2
Intended use	2
Warnings and symbols used	2
Safety instructions	3
Package contents	5
Description of appliance/attachments	5
Technical details	5
Assembly	5
Operation	5
Cleaning	6
Storage	6
Troubleshooting	7
Disposal	7
Disposal of the appliance	7
Disposal of the packaging	7
Kompernass Handels GmbH warranty	8
Service	9
Importer	9
Recipes	9
Green pesto	9
Oatmeal smoothie with fruit	9
Sweet Fruit Spread	10
Banana milk	10
Mayonnaise	10

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.

Warnings and symbols used

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

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

	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word „ATTENTION“ indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	AC current/voltage
	Read the instructions.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Do not immerse in water!
	Protection class II (double insulation)

Safety instructions

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Always connect the appliance to properly installed power sockets that supply a mains power voltage of 220–240 V ~, 50/60 Hz.
- Unplug the appliance from the power socket in the event of a malfunction, before cleaning the appliance, while the appliance is unsupervised, before disassembling the appliance or prior to cleaning.
-  Never immerse the appliance motor unit in liquid and do not allow any liquids to penetrate the motor unit casing.
- Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors.
- If any liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- Always pull on the plug to disconnect the appliance from the mains; never pull on the power cable itself.
- Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
- To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- Do not attempt to open the motor unit housing. This can lead to safety risks and also invalidates the warranty.

WARNING! RISK OF INJURY!

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

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.

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 ~ , 50 / 60 Hz
Rated power	350 W

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!



This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the UK.

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.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

Once you have assembled the appliance:

- 1) Insert the power plug into the mains power socket.
- 2) Slide the blender 4 vertically into the food you wish to purée.
- 3) Hold the switch  1 to process the food at a normal speed.
- 4) Hold the TURBO switch 2 to process the food at a high speed.

ⓘ **Note:**

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

The following table serves as a guide. Use the recommended processing times so that the appliance does not overheat. If the ingredients are not cooked to your satisfaction after the recommended time, wait until the motor has cooled down before continuing to use the appliance. We recommend letting the appliance cool down for approx. 1 minute after 1 minute of operation.

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

ⓘ **Note:**



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

Cleaning

⚠ **DANGER! ELECTRIC SHOCK!**

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

⚠ **WARNING! RISK OF INJURY!**

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

ⓘ **ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!**

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

ⓘ **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 ❸ does not rotate well or not at all.	The motor unit ❸ and the blender ❹ have not been assembled correctly.	Remove the plug from the power socket and assemble the appliance properly.
	The blade ❸ 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

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.



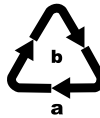
Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

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 neces-

sary. 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 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) 481434_2410 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) 481434_2410.

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

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 481434_2410

Importer

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

For EU market



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

For GB market

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

Recipes

Green pesto

Ingredients

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

Preparation

- 1) Wash the fresh herbs and shake off the water, peel the garlic and cut the Parmesan into small pieces.
- 2) Put the olive oil and herbs in a mixing bowl and blend with the hand blender **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

Preparation

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

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  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

Ingredients

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

Preparation

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

Mayonnaise

Ingredients

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

Preparation

- 1) Add the egg yolk and vinegar to a mixing bowl, hold the hand blender  vertically in the bowl, then press and hold the switch  .
- 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.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	12
Προβλεπόμενη χρήση	12
Προειδοποιήσεις και σύμβολα	12
Υποδείξεις ασφαλείας	13
Παραδοτέος εξοπλισμός	15
Περιγραφή συσκευής/Εξαρτήματα	15
Τεχνικά χαρακτηριστικά	15
Συναρμολόγηση	16
Χειρισμός	16
Καθαρισμός	17
Φύλαξη	17
Αντιμετώπιση σφαλμάτων	18
Απόρριψη	18
Απόρριψη συσκευής	18
Απόρριψη συσκευασίας	18
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	19
Σέρβις	20
Εισαγωγέας	20
Συνταγές	21
Πράσινο πέστο	21
Σμούθι με νιφάδες βρώμης και φρούτα	21
Γλυκιά φρουτώδης κρέμα επάλειψης	21
Μιλκσέικ μπανάνα με γάλα	22
Μαγιονέζα	22

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Προβλεπόμενη χρήση

Το μίξερ χειρός προορίζεται αποκλειστικά για το κομμάτισμα και την πολτοποίηση τροφίμων. Προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Η συσκευή δεν προβλέπεται για το κομμάτισμα πολύ σκληρών τροφίμων, όπως για παράδειγμα κατεψυγμένων τροφίμων ή ξηρών καρπών.

Προειδοποιήσεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και τα σύμβολα (εφόσον απαιτείται):

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
---	---

	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.
	Υπόδειξη: Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
	Εναλλασσόμενο ρεύμα/Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος
	Διαβάστε τις οδηγίες.
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.
	Να μην βυθίζεται στο νερό!
	Κατηγορία προστασίας II (διπλή μόνωση)

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μία σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη πρίζα με τάση δικτύου 220 - 240 V ~, 50 / 60 Hz.
- Σε περίπτωση βλαβών στη λειτουργία, όταν δεν υπάρχει επιτήρηση, πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα.
-  Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να βυθίζετε τη μονάδα motér της συσκευής σε υγρά, ούτε και να αφήνετε υγρά να εισχωρούν στο περίβλημα της μονάδας motér.
- Απαγορεύεται η έκθεση της συσκευής σε υγρασία, καθώς και η χρήση της σε εξωτερικούς χώρους.
- Στην περίπτωση που εισχωρήσει, πάντως, υγρό στο περίβλημα της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αναθέστε την επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- Τραβάτε το καλώδιο από την υποδοχή, κρατώντας πάντα το βύσμα και ποτέ το ίδιο το καλώδιο.
- Μην τσακίζετε ή συμπιέζετε το καλώδιο και τοποθετείτε το κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην μπορεί κανείς να το πατήσει ή να σκοτώσει σε αυτό.
- Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.

- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά.
- Δεν επιτρέπεται να ανοίγεται το περίβλημα της μονάδας μοτέρ. Διαφορετικά, δεν διασφαλίζεται πλέον η ασφαλής λειτουργία και ακυρώνεται η εγγύηση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κ'ΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟ'Υ!

- Πριν από την αντικατάσταση πρόσθετων εξαρτημάτων ή μερών αυτών, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιείται και να αποσυνδέεται από το δίκτυο.
- Η συσκευή αυτή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ως παιχνίδι.
- Η λεπίδα είναι εξαιρετικά κοφτερή! Να είστε πάντα ιδιαίτερα προσεκτικοί. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!
 - Καθαρίζετε τη συσκευή και ιδιαίτερα τη ράβδο πολτοποίησης πολύ προσεκτικά.
 - Ποτέ μην πιάνετε την περιστρεφόμενη λεπίδα.
 - Μην κρατάτε αντικείμενα μέσα στην περιστρεφόμενη λεπίδα.
 - Διατηρείτε το φαρδύ ρουχισμό και τα μακριά μαλλιά μακριά από την περιστρεφόμενη λεπίδα.
 - Πριν από την αφαίρεση της ράβδου πολτοποίησης από τη μονάδα μοτέρ, περιμένετε μέχρι να ακινητοποιηθεί η λεπίδα.
 - Πριν τραβήξετε τη συσκευή από τα τρόφιμα, περιμένετε μέχρι να ακινητοποιηθεί η λεπίδα.
- Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για την πολτοποίηση καυτών τροφίμων σε μια κατσαρόλα, απομακρύνετε την από την εστία και φροντίζετε να μη βράσει το υγρό. Αφήνετε τα καυτά φαγητά να κρυώσουν ελαφρώς, ώστε να αποφευχθούν τυχόν εγκαύματα.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μην αφήνετε το μίξερ χειρός μέσα σε καυτή κατσαρόλα πάνω στην εστία όταν δεν το χρησιμοποιείτε.

❗ Υποδειξη:

- Για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz δεν απαιτείται κάποια ενέργεια από τον χρήστη. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

Παραδοτέος εξοπλισμός

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Μπλέντερ ράβδος
 - Οδηγίες χρήσης
- 1) Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
 - 2) Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
 - 3) Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «**Καθαρισμός**».

❗ Υποδειξη:

- Ελέγξτε την πληρότητα του παραδοτέου εξοπλισμού και εάν υπάρχουν εμφανείς φθορές.
- Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στη γραμμή εξυπηρέτησης πελατών (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

Περιγραφή συσκευής/Εξαρτήματα

- 1 Διακόπτης  (κανονική ταχύτητα)
- 2 Διακόπτης TURBO (υψηλή ταχύτητα)
- 3 Μονάδα μοτέρ
- 4 Ράβδος πολτοποίησης
- 5 Λεπίδα

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου	220 - 240 V ~, 50 / 60 Hz
Ονομαστική ισχύς	350 W

Προτείνουμε τον ακόλουθο χρόνο λειτουργίας:

Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει για περ. 1 λεπτό, μετά από λειτουργία 1 λεπτού.

Εάν γίνει υπέρβαση αυτού του χρόνου λειτουργίας, ενδέχεται να προκληθούν ζημιές στη συσκευή λόγω υπερθέρμανσης!

**UK
CA**

Με αυτό το σύμβολο επιβεβαιώνεται ότι το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις περί ασφάλειας προϊόντων που ισχύουν στη Μεγάλη Βρετανία.

Συναρμολόγηση

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Εισάγετε το βύσμα δικτύου στην πρίζα μόνο μετά τη συναρμολόγηση.

❗ Υποδειξη:

- Πριν την πρώτη θέση σε λειτουργία, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «**Καθαρισμός**».

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Η λεπίδα ❶ είναι εξαιρετικά κοφτερή! Να είστε πάντα ιδιαίτερα προσεχτικοί.
- Τοποθετήστε τη ράβδο πολτοποίησης ❷ στη μονάδα μοτέρ ❸ έτσι ώστε το βέλος ▲ να δείχνει προς το σύμβολο ⚡. Περιστρέψτε τη ράβδο πολτοποίησης ❷ προς την κατεύθυνση του συμβόλου ⚡, μέχρι να κουμπώσει αισθητά.

Χειρισμός

Με τη ράβδο πολτοποίησης ❷ μπορείτε, για παράδειγμα, να παρασκευάσετε σάλτσες, σουπές ή ντιπ. Προτείνεται να λειτουργείτε τη συσκευή το πολύ για 1 λεπτό κάθε φορά και κατόπιν να την αφήνετε να κρυώνει για 1 λεπτό.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Τα τρόφιμα δεν θα πρέπει να είναι πολύ καυτά! Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από εκτοξευόμενο περιεχόμενο.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για την επεξεργασία σκληρών τροφίμων. Διαφορετικά, θα προκληθούν ανεπανόρθωτες βλάβες στη συσκευή!

Αφού έχετε συναρμολογήσει τη συσκευή:

- 1) Συνδέστε το βύσμα δικτύου στην πρίζα.
- 2) Ωθήστε τη ράβδο πολτοποίησης ❷ κάθετα στο τρόφιμο που πρέπει να πολτοποιηθεί.
- 3) Κρατήστε πατημένο το διακόπτη ⏻ ❶ για να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με κανονική ταχύτητα.
- 4) Κρατήστε πατημένο το διακόπτη TURBO ❷, για να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα με υψηλή ταχύτητα.

❗ Υποδειξη:

- Για μαλακά τρόφιμα επιλέξτε την κανονική ταχύτητα και για πιο σφιχτά τρόφιμα την ταχύτητα Turbo.
- 5) Αφού ολοκληρωθεί η επεξεργασία των τροφίμων, απλά αφήστε τον πατημένο διακόπτη ❶/❷. Τραβήξτε έξω την ράβδο πολτοποίησης ❷, μόλις η λεπίδα ❶ ακινητοποιηθεί.

Ο ακόλουθος πίνακας είναι συμβουλευτικός. Τηρείτε τους προτεινόμενους χρόνους επεξεργασίας, ώστε να μην υπερθερμανθεί η συσκευή. Εάν δεν έχει γίνει επεξεργασία των συστατικών σε ικανοποιητικό βαθμό μετά το συνιστώμενο χρονικό διάστημα, περιμένετε μέχρι να κρυώσει το μοτέρ προτού συνεχίσετε με τη χρήση της συσκευής. Συστήνουμε να αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει για περ. 1 λεπτό μετά από λειτουργία 1 λεπτού.

ΥΛΙΚΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ
Φρούτα, λαχανικά	100–200 g	Turbo	περ. 30–60 s
Βρεφικές τροφές, σουπές, σάλτσες	100–400 ml	Turbo	περ. 60 s
Σέικ, ροφήματα με βάση το γάλα	100–1000 ml	Κανονική	περ. 60 s

❗ Υποδειξη:



Σε περίπτωση ασυνήθιστων θορύβων κατά τη λειτουργία, όπως τριξίματα ή παρόμοιους θορύβους, προσθέστε μικρή ποσότητα ουδέτερου λαδιού μαγειρικής στον άξονα μετάδοσης κίνησης της ράβδου πολτοποίησης ④.

Καθαρισμός

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα.
-  Κατά τον καθαρισμό, μην βυθίζετε σε καμία περίπτωση τη μονάδα μοτέρ ③ σε νερό και μην την κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Η λεπίδα ⑤ είναι εξαιρετικά κοφτερή! Να είστε πάντα ιδιαίτερα προσεχτικοί.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε επιθετικά, χημικά ή τριβικά μέσα καθαρισμού! Διαφορετικά, ενδέχεται να διαβρωθεί ανεπανόρθωτα η επιφάνεια!

❗ Υποδειξη:

- Συστήνεται να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση, ώστε να μην ξεραθούν υπολείμματα τροφίμων.

- 1) Αποσυνδέστε το βύσμα.
- 2) Αφαιρέστε τη ράβδο πολτοποίησης ④ από τη μονάδα μοτέρ ③. Για το σκοπό αυτό, περιστρέψτε τη ράβδο πολτοποίησης ④ στην κατεύθυνση του συμβόλου  και αφαιρέστε την.
- 3) Καθαρίστε τη μονάδα μοτέρ ③ με ένα νωπό πανί.
Φροντίζετε ώστε να μην εισχωρεί νερό στα ανοίγματα της μονάδας μοτέρ ③. Σε περίπτωση επίμονων ακαθαρσιών, προσθέστε ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Αφαιρέστε τα υπολείμματα απορρυπαντικού με ένα νωπό πανί.
- 4) Καθαρίζετε τη ράβδο πολτοποίησης ④ σχολαστικά σε νερό και, στη συνέχεια, απομακρύνετε τα υπολείμματα απορρυπαντικού με καθαρό νερό.
- 5) Στεγνώνετε τα όλα καλά και φροντίζετε ώστε η συσκευή να έχει στεγνώσει πλήρως πριν από την εκ νέου χρήση.

Φύλαξη

- 1) Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός».
- 2) Φυλάσσετε την καθαρή συσκευή σε έναν καθαρό και στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

Αντιμετώπιση σφαλμάτων

Σφάλμα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Το βύσμα δεν έχει εισαχθεί.	Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.
	Η συσκευή είναι ελαττωματική.	Απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις.
Η λεπίδα ❸ δεν περιστρέφεται ή γυρίζει με δυσκολία.	Η μονάδα μοτέρ ❸ και η ράβδος πολτοποίησης ❹ δεν έχουν συναρμολογηθεί σωστά.	Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα δικτύου και συναρμολογήστε σωστά τη συσκευή.
	Η λεπίδα ❸ έχει μπλοκάρει.	Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και απομακρύνετε το εμπόδιο.
	Το προϊόν ανάμειξης είναι πολύ ινώδες ή σκληρό.	Η συσκευή δεν ενδείκνυται για την επεξεργασία σκληρών τροφίμων.

Εάν δεν είναι δυνατή η αντιμετώπιση των σφαλμάτων με τις παραπάνω προτάσεις αντιμετώπισης σφαλμάτων, ή εάν διαπιστώσετε άλλα είδη βλαβών, απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις της εταιρείας μας.

Απόρριψη

Απόρριψη συσκευής



Το παρακείμενο σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην οδηγία 2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίζετε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες απόρριψης.

Εφόσον η παλαιά συσκευή σας περιέχει δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα, φέρετε εσείς οι ίδιοι την ευθύνη της διαγραφής τους προτού την επιστρέψετε.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

Απόρριψη συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1–7: Πλαστικά, 20–22: Χαρτί και χαρτόνι, 80–98: Συνθετικά υλικά.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και πότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 481434_2410 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα **σέρβις τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 481434_2410 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

(GR) Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: kompernass@lidl.gr

(CY) Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 481434_2410

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

Για την αγορά της EE



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

Για την αγορά της MB

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

Συνταγές

Πράσινο πέστο

Υλικά

- 80 γρ. βασιλικός
- 80 ml ελαιόλαδο
- 2-3 κ.σ. κουκουναρόσποροι
- 1-2 σκελίδες σκόρδο
- 50 γρ. παρμεζάνα
- Αλάτι και πιπέρι, κατά προτίμηση

Παρασκευή

- 1) Πλύνετε τα φρέσκα βότανα και στραγγίστε το νερό, ξεφλουδίστε το σκόρδο και κόψτε την παρμεζάνα σε μικρά κομμάτια.
- 2) Βάλτε το ελαιόλαδο και τα βότανα σε ένα δοχείο ανάμειξης και πολτοποιήστε με το μίξερ χειρός **5** για περ. 10 δευτερόλεπτα. Εάν απαιτείται, χωρίστε τα βότανα σε δύο μερίδες και πολτοποιήστε διαδοχικά την κάθε μερίδα για περ. 10 δευτερόλεπτα.
- 3) Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά στο δοχείο ανάμειξης και αναμείξτε τα όλα για άλλα 25-30 δευτερόλεπτα, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή σύσταση.

Σμούθι με νιφάδες βρόμης και φρούτα

Υλικά

- 1 μπανάνα και 1 ακτινίδιο
- 200 ml γάλα ή υποκατάστατο γάλακτος (π.χ. γάλα βρόμης, γάλα αμυγδάλου)
- 50 g νιφάδες βρόμης
- 2 ΚΣ λιναρόσπορος
- 1 κ.γλ. μέλι ή σιρόπι σφενδάμου
- 80 ml γιαούρτι
- Εάν επιθυμείτε, μπορείτε να προσθέσετε και άλλα φρούτα, π.χ. μύρτιλλα ή φράουλες

Παρασκευή

- 1) Ξεφλουδίζετε την μπανάνα και το ακτινίδιο και τα κόβετε σε μικρά κομματάκια.
- 2) Βάζετε όλα τα υλικά σε ένα δοχείο ανάμειξης και ανακατεύετε καλά για περ. 30-60 δευτερόλεπτα, έως ότου επιτευχθεί η επιθυμητή συνοχή.

Γλυκιά φρουτώδης κρέμα επάλειψης

Υλικά

- 250 γρ. φράουλες ή άλλα φρούτα (φρέσκα ή κατεψυγμένα)
- 1 πακετάκι (περ. 125 γρ.) ζάχαρη ζελατινοποίησης που δεν απαιτεί μαγείρεμα
- 1 Πρέζα χυμός λεμονιού
- 1 Μεδούλι λουβιού βανίλιας στη μύτη του μαχαιριού

Παρασκευή

- 1) Πλένετε τις φράουλες και τις σκουπίζετε, απομακρύνετε το πράσινο κοτσάνι. Τις αφήνετε να στραγγίσουν καλά για να φύγει το πολύ νερό και για να μην γίνει η κρέμα επάλειψης πολύ υγρή. Κόβετε τις μεγάλες φράουλες σε μικρά κομμάτια.
- 2) Ζυγίζετε 250 γρ. φράουλες και τις βάζετε σε ένα κατάλληλο δοχείο ανάμειξης.
- 3) Προσθέτετε μια πρέζα χυμό λεμόνι.
- 4) Εάν απαιτείται χαράζετε ένα λουβί βανίλιας και το προσθέτετε.
- 5) Προσθέτετε το περιεχόμενο της συσκευασίας ζάχαρης ζελατινοποίησης που δεν απαιτεί μαγείρεμα και αναμειγνύετε καλά με το μίξερ χειρός **5** για 45-60 δευτερόλεπτα. Εάν υπάρχουν ακόμα μεγάλα κομμάτια, αφήνετε τον πολτό να ησυχάσει για 1 λεπτά και στη συνέχεια πολτοποιείτε για άλλα 60 δευτερόλεπτα.
- 6) Μπορείτε να απολαύσετε την κρέμα αμέσως ή να γεμίσετε ένα βάζο και να το κλείσετε αεροστεγώς.

Μιλκσέικ μπανάνα με γάλα

Υλικά

- 1 μπανάνα
- 250 ml γάλα
- περ. 1 κ.γλ. ζάχαρη, κατά προτίμηση

Παρασκευή

- 1) Ξεφλουδίστε την μπανάνα και κόψτε τη σε κομμάτια.
- 2) Προσθέστε την μπανάνα, το γάλα και τη ζάχαρη στο δοχείο ανάμειξης και αναμείξτε με το μίξερ χειρός **5**.

Μαγιονέζα

Υλικά

- 375 ml ουδέτερο φυτικό έλαιο, π.χ. κραμβέλαιο
- 3 κρόκοι αβγού
- 23 γρ. ήπιο ξίδι ή χυμός λεμονιού
- Αλάτι και πιπέρι, κατά προτίμηση

Παρασκευή

- 1) Προσθέστε τους κρόκους και το ξίδι σε ένα δοχείο ανάμειξης, κρατήστε το μίξερ χειρός **5** κάθετα στο δοχείο και κρατήστε πατημένο τον διακόπτη **1**.
- 2) Προσθέστε αργά το λάδι με ομοιόμορφα μικρή ροή (εντός περ. 1 λεπτού), ώστε να ενωθεί με τα υπόλοιπα υλικά.
- 3) Τέλος, προσθέστε αλάτι και πιπέρι κατά προτίμηση.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	24
Bestimmungsgemäße Verwendung	24
Verwendete Warnhinweise und Symbole	24
Wichtige Sicherheitshinweise	25
Lieferumfang	27
Gerätebeschreibung / Zubehör	27
Technische Daten	27
Zusammenbauen	27
Bedienen	28
Reinigen	29
Aufbewahren	29
Fehlerbehebung	30
Entsorgung	30
Gerät entsorgen	30
Verpackung entsorgen	31
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	31
Service	32
Importeur	32
Rezepte	33
Grünes Pesto	33
Haferflocken-Smoothie mit Obst	33
Süßer Fruchtaufstrich	33
Bananenmilch	34
Mayonnaise	34

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!

**UK
CA**

Dieses Zeichen bestätigt, dass das Produkt den in Großbritannien geltenden Anforderungen an die Produktsicherheit entspricht.

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.

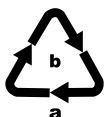


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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.de

CH Service Schweiz

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

IAN 481434_2410

Importeur

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

Für den EU-Markt



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

Für den GB-Markt

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

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

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:

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

IAN 481434_2410