



BATIDORA DE MANO SSM 350 A1

ES

BATIDORA DE MANO

Instrucciones de uso

PT

VARINHA MÁGICA

Manual de instruções

DE AT CH

STABMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 481434_2410

ES

PT



ES

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

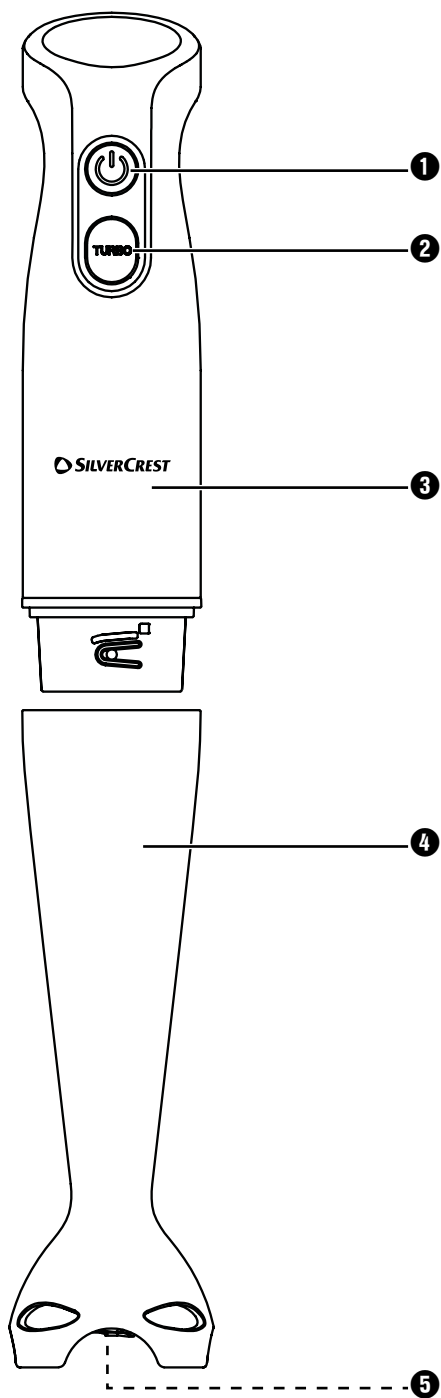
PT

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

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
PT	Manual de instruções	Página	13
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25



Índice

Introducción.....	2
Uso previsto	2
Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	2
Indicaciones de seguridad	3
Volumen de suministro.....	5
Descripción del aparato/accesorios	5
Características técnicas.....	5
Montaje	5
Manejo.....	6
Limpieza	7
Almacenamiento.....	7
Solución de fallos	8
Desecho	8
Desecho del aparato.....	8
Desecho del embalaje.....	8
Garantía de Kompernass Handels GmbH	9
Asistencia técnica	10
Importador.....	10
Recetas.....	10
Pesto verde.....	10
Smoothie de copos de avena con fruta.....	10
Mermelada rápida de fruta fresca	11
Batido de plátano	11
Mayonesa	11

Introducción

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

Uso previsto

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

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

Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

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

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

	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término “CUIDADO” designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término “ATENCIÓN” designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	Indicación: La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Corriente/tensión alterna
	Lea las instrucciones de uso.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	¡No sumerja este producto en agua!
	Clase de aislamiento II (aislamiento doble)

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada conforme a la normativa con una tensión de red de 220-240 V ~, 50/60 Hz.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica si se producen errores de funcionamiento, siempre que el aparato no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
-  No sumerja nunca el bloque motor del aparato en líquidos y evite que penetren líquidos en la carcasa del bloque motor.
- El aparato no debe estar expuesto a la humedad ni utilizarse a la intemperie.
- Si, por cualquier motivo, penetrase líquido en la carcasa del aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.
- Extraiga siempre el cable de red de la toma eléctrica tirando del enchufe y no del propio cable.
- No doble ni aplaste el cable de red y tiéndalo de modo que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- No abra nunca la carcasa del bloque motor. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

Indicación:

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

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

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

Indicación:

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

Descripción del aparato/ accesorios

- ❶ Interruptor  (velocidad normal)
- ❷ Interruptor TURBO (alta velocidad)
- ❸ Bloque motor
- ❹ Pie de la batidora
- ❺ Cuchilla

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~, 50/60 Hz
Potencia nominal	350 W

Recomendamos la siguiente duración de funcionamiento:

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

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

Montaje

¡ADVERTENCIA! **¡PELIGRO DE LESIONES!**

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

Indicación:

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

¡ADVERTENCIA! **¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ¡La cuchilla ❺ está extremadamente afilada! Proceda siempre con precaución.
- Coloque el pie de la batidora ❹ en el bloque motor ❸ de forma que la flecha ▲ apunte hacia el símbolo ❶. Gire el pie de la batidora ❹ hacia el símbolo ❶ hasta que encastre sensiblemente.

Manejo

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

¡ADVERTENCIA! **¡PELIGRO DE LESIONES!**

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

Una vez montado el aparato:

- 1) Conecte el enchufe a la red eléctrica.
- 2) Desplace el pie de la batidora ④ en posición vertical hasta que entre en contacto con los alimentos que desee triturar.
- 3) Mantenga pulsado el interruptor  ① para procesar los alimentos con una velocidad normal.

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

Indicación:

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

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

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

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

Indicación:



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

Limpieza

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

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

¡ADVERTENCIA! **¡PELIGRO DE LESIONES!**

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

Indicación:

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

- 1) Desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- 2) Desmonte el pie de la batidora ④ del bloque motor ③. Para ello, gire el pie de la batidora ④ hacia el símbolo  y tire de este para extraerlo.
- 3) Limpie el bloque motor ③ con un paño húmedo.
Asegúrese de que no penetre agua en los orificios del bloque motor ③. En caso de suciedad persistente, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. Limpie los restos de jabón lavavajillas con un paño húmedo.
- 4) Limpie concienzudamente el pie de la batidora ④ con agua jabonosa y elimine cualquier resto de jabón lavavajillas con agua limpia.
- 5) Séquelo todo bien y asegúrese de que el aparato esté totalmente seco antes de volver a utilizarlo.

Almacenamiento

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

Solución de fallos

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

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

Desecho

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU.

Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

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

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



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

Desecho del embalaje



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

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y,

si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.



El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.



El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación.

Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 481434_2410 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.

- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



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

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 481434_2410.

Asistencia técnica

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

IAN 481434_2410

Importador

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

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

Recetas

Pesto verde

Ingredientes

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

Preparación

- 1) Lave las hierbas frescas y agítelas para eliminar el exceso de agua, pele el ajo y corte el parmesano en trocitos pequeños.
- 2) Vierta el aceite de oliva en un recipiente, añada las hierbas y tritúrelo todo con la batidora de mano **5** durante unos 10 segundos. En caso necesario, divida las hierbas en dos porciones y tritúrelas consecutivamente durante unos 10 segundos por vez.
- 3) Añada el resto de los ingredientes en el recipiente y tritúrelo todo durante otros 25-30 segundos hasta alcanzar la consistencia deseada.

Smoothie de copos de avena con fruta

Ingredientes

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

Preparación

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

Mermelada rápida de fruta fresca

Ingredientes

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

Preparación

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

Batido de plátano

Ingredientes

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

Preparación

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

Mayonesa

Ingredientes

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

Preparación

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

Índice

Introdução	14
Utilização correta	14
Indicações de aviso e símbolos utilizados	14
Instruções de segurança	15
Conteúdo da embalagem	17
Descrição do aparelho/acessórios	17
Dados técnicos	17
Montagem	17
Operação	18
Limpeza	19
Armazenamento	19
Resolução de falhas	20
Eliminação	20
Eliminação do aparelho	20
Eliminação da embalagem	20
Garantia da Kompernass Handels GmbH	21
Assistência Técnica	22
Importador	22
Receitas	23
Pesto verde	23
Smoothie de flocos de aveia com fruta	23
Compota doce de frutos	23
Leite de banana	24
Maionese	24

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

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

Utilização correta

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

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

Indicações de aviso e símbolos utilizados

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

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

	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora “CUIDADO” identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora “ATENÇÃO” identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Nota: Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Corrente/tensão alternada
	Ler as instruções.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Não mergulhar em água ou noutros líquidos.
	Classe de proteção II (isolamento duplo)

Instruções de segurança

PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada, com uma tensão de alimentação de 220 - 240 V ~, 50 / 60 Hz.
- Retire a ficha da tomada em caso de falhas de funcionamento, inexistência de vigilância, antes da montagem, desmontagem ou da limpeza do aparelho.
-  Não podem penetrar líquidos no interior do bloco do motor, nem este deve ser mergulhado em qualquer tipo de líquido.
- Não exponha o aparelho a humidade nem o utilize ao ar livre.
- No entanto, em caso de infiltração de líquido no corpo do aparelho, remova imediatamente a ficha da tomada e solicite a respetiva reparação por técnicos devidamente qualificados.
- Retire o cabo de alimentação da tomada, puxando sempre pela ficha e nunca pelo próprio cabo.
- Não dobre nem esmague o cabo de alimentação e coloque-o de modo que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar no mesmo.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- O corpo do bloco do motor não pode ser aberto. Caso contrário, a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

⚠ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

ℹ Nota:

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

Conteúdo da embalagem

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

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

Nota:

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

Descrição do aparelho/ acessórios

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

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~, 50 / 60 Hz
Potência nominal	350 W

Recomendamos o seguinte tempo de funcionamento:

Deixar arrefecer o aparelho, durante aprox. 1 minuto, após 1 minuto de funcionamento.

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

Montagem

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

Nota:

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

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- A lâmina **5** é extremamente afiada! Procure sempre com cuidado.
- Coloque o pé da varinha mágica **4** sobre o bloco do motor **3**, de modo que a seta  fique orientada para o símbolo . Rode o pé da varinha mágica **4**, no sentido do símbolo , até que encaixe de forma perceptível.

Operação

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

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

❗ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

Quando tiver montado o aparelho:

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

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

❗ Nota:

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

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

Deixar arrefecer o aparelho, durante aprox. 1 minuto, após 1 minuto de funcionamento.

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

i Nota:



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

Limpeza

⚠ PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

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

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- A lâmina ⑤ é extremamente afiada! Proce-da sempre com cuidado.

⚠ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

i Nota:

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

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

Armazenamento

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

Resolução de falhas

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

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

Eliminação

Eliminação do aparelho



O símbolo de um contentor de lixo com rodas riscado, ao lado, indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico comum, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente previstos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

A eliminação é gratuita para si. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.

Se o seu aparelho antigo incluir dados pessoais, é responsável pelo seu apagamento, antes de o entregar.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Eliminação da embalagem



Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1–7: plásticos, 20–22: papel e cartão, 80–98: compostos.

Válido para o mercado espanhol:



A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.



A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

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

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

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

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

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 481434_2410 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



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

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 481434_2410.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 481434_2410

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Receitas

Pesto verde

Ingredientes

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

Preparação

- 1) Lavar as ervas frescas e sacudir o excesso de água, descascar o alho e cortar o parmesão em pedaços pequenos.
- 2) Colocar o azeite e as ervas num copo misturador e triturar com o pé da varinha mágica **5** durante aprox. 10 segundos. Se necessário, dividir as ervas em duas porções e triturar cada uma das porções durante aprox. 10 segundos.
- 3) Colocar os restantes ingredientes no copo misturador e misturar tudo durante mais 25-30 segundos, até ser obtida a consistência desejada.

Smoothie de flocos de aveia com fruta

Ingredientes

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

Preparação

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

Compota doce de frutos

Ingredientes

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

Preparação

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

Leite de banana

Ingredientes

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

Preparação

- 1) Descascar a banana e cortar em pedaços.
- 2) Colocar a banana, o leite e o açúcar no copo misturador e triturar com o pé da varinha mágica **5**.

Maionese

Ingredientes

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

Preparação

- 1) Colocar as gemas de ovo e o vinagre no copo misturador, manter o pé da varinha mágica **5** na vertical dentro do copo e pressionar e manter pressionado o botão  **1**.
- 2) Adicionar lentamente o óleo, deixando correr em fio (durante aprox. 1 minuto), de modo que o óleo se ligue aos outros ingredientes.
- 3) Por fim, temperar com sal e pimenta a gosto.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	26
Bestimmungsgemäße Verwendung	26
Verwendete Warnhinweise und Symbole	26
Wichtige Sicherheitshinweise	27
Lieferumfang	29
Gerätebeschreibung / Zubehör	29
Technische Daten	29
Zusammenbauen	29
Bedienen	30
Reinigen	31
Aufbewahren	31
Fehlerbehebung	32
Entsorgung	32
Gerät entsorgen	32
Verpackung entsorgen	33
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	33
Service	34
Importeur	34
Rezepte	35
Grünes Pesto	35
Haferflocken-Smoothie mit Obst	35
Süßer Fruchtaufstrich	35
Bananenmilch	36
Mayonnaise	36

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.

ⓘ 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 ❸ dreht sich nicht oder nur schwer.	Motorblock ❸ und Mixfuß ❹ sind nicht richtig zusammengesetzt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und setzen Sie das Gerät richtig zusammen.
	Das Messer ❸ ist blockiert.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und entfernen Sie das Hindernis.
	Das Mixgut ist zu zäh oder zu hart.	Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung harter Lebensmittel geeignet.

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

Entsorgung

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.

Für Spanien gilt:



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

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

- 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

Estado de las informaciones

Estado das informações · Stand der Informationen:

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

IAN 481434_2410