



HAND BLENDER SSM 350 B1

(FR) (BE)

MIXEUR PLONGEANT

Guide abrégé

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER

Kurzanleitung

(NL) (BE)

STAAFMIXER

Beknopte gebruiksaanwijzing

IAN 437612_2304



FR BE

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

NL BE

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

DE AT CH

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

FR / BE	Guide abrégé	Page	1
NL / BE	Beknopte gebruiksaanwijzing	Pagina	13
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	25

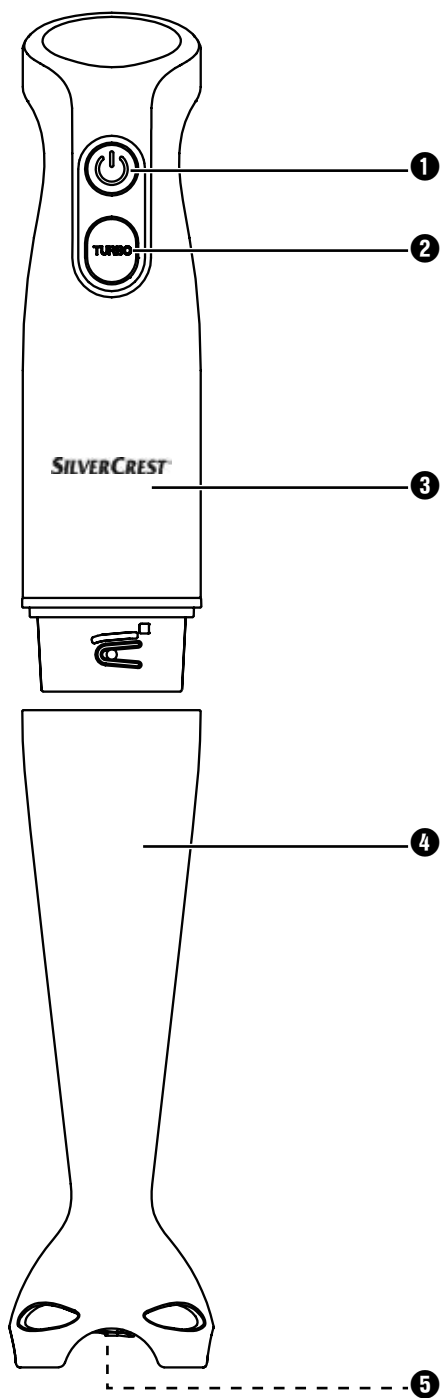


Table des matières

Informations relatives à ce guide abrégé.....	2
Utilisation conforme	2
Matériel livré.....	2
Présentation de l'appareil/accessoires.....	3
Caractéristiques techniques.....	3
Consignes de sécurité.....	4
Assemblage.....	6
Utilisation.....	6
Nettoyage.....	7
Dépannage.....	8
Recyclage	9
Recyclage de l'appareil.....	9
Recyclage de l'emballage.....	9
Service après-vente	10
Importateur.....	10
Recettes	10
Pesto vert.....	10
Smoothie de flocons d'avoine aux fruits	11
Pâte à tartiner aux fruits sucrée	11
Lait à la banane.....	12
Mayonnaise.....	12

Informations relatives à ce guide abrégé

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral.



En scannant le code QR, vous accédez directement au site du service après-vente Lidl (www.lidl-service.com) et vous pouvez, en saisissant le numéro de référence de l'article (IAN) 437612_2304, consulter et télécharger son mode d'emploi complet.

⚠ AVERTISSEMENT !

Le guide abrégé fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide abrégé. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

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

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

Matériel livré

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

- Mixeur plongeant
- Guide abrégé

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

REMARQUE

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

Présentation de l'appareil/accessoires

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

Caractéristiques techniques

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

Nous recommandons la durée de fonctionnement suivante :

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

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

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

REMARQUE

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

Assemblage

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

REMARQUE

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

Utilisation

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Lorsque vous avez assemblé l'appareil :

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

REMARQUE

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

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

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

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

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

REMARQUE



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

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

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

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

Dépannage

Panne	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas branchée.	Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service après-vente.
La lame ⑤ ne tourne pas ou difficilement.	Le bloc-moteur ③ et mixeur plongeant ④ ne sont pas correctement assemblés.	Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et assemblez correctement l'appareil.
	La lame ⑤ est bloquée.	Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et retirez l'obstacle.
	Les aliments mixés sont trop coriaces ou trop durs.	L'appareil ne convient pas à la transformation d'aliments durs.

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

Recyclage

Recyclage de l'appareil



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

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

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



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

Recyclage de l'emballage



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



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

Service après-vente

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

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

IAN 437612_2304

Importateur

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

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

Recettes

Pesto vert

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

Préparation

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

Smoothie de flocons d'avoine aux fruits

Ingrédients

- 1 banane et 1 kiwi
 - 200 ml de lait ou de substitut de lait (p. ex. lait d'avoine, lait d'amande)
 - 50 g de flocons d'avoine
 - 2 CS de graines de lin
 - 1 CC de miel ou sirop d'érable
 - 80 ml de yaourt nature
 - Autres fruits selon les goûts, p. ex. myrtilles ou fraises
- 1) Éplucher banane et kiwi et les couper en petits morceaux.
 - 2) Mettre tous les ingrédients dans un bol mixeur et bien mixer pendant environ 30 à 60 secondes, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Pâte à tartiner aux fruits sucrée

Ingrédients

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

Préparation

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

Lait à la banane

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

Mayonnaise

Ingrédients

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

Préparation

- 1) Mettre les jaunes d'œufs et le vinaigre dans le bol mélangeur, tenir le mixeur plongeant  à la verticale dans le bol, puis maintenir le commutateur  appuyée.
- 2) Verser lentement un filet fin et régulier d'huile (en l'espace d'env. 1 minute) pour que l'huile se mélange aux autres ingrédients.
- 3) Pour finir, saler et poivrer selon les goûts.

Inhoud

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing	14
Gebruik in overeenstemming met de bestemming	14
Inhoud van het pakket	14
Apparaatbeschrijving/accessoires	15
Technische gegevens	15
Veiligheidsvoorschriften	16
In elkaar zetten	18
Bedienen	18
Reinigen	19
Problemen oplossen	20
Afvoeren	21
Apparaat afvoeren	21
Verpakking afvoeren	21
Service	22
Importeur	22
Recepten	22
Groene pesto	22
Havervlokken-smoothie met fruit	23
Zoet broodbeleg	23
Bananenmelk	24
Mayonaise	24

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing

Bij dit document gaat het om een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing.



Door de QR-code te scannen gaat u rechtstreeks naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com). Daar kunt u het artikelnummer (IAN) 437612_2304 invoeren om de volledige gebruiksaanwijzing te openen en te downloaden.

⚠ WAARSCHUWING!

De beknopte gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Bewaar de beknopte gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met de bestemming

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

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

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

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

OPMERKING

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

Apparaatbeschrijving/accessoires

- ❶ Knop  (normale snelheid)
- ❷ TURBO-knop (hoge snelheid)
- ❸ Motorblok
- ❹ Pureerstaaf
- ❺ Mes

Technische gegevens

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

Wij adviseren de volgende bedrijfstijd:

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

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

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKING

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

In elkaar zetten

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Zet eerst de staafmixer in elkaar en steek dan pas de stekker in het stop-contact.

OPMERKING

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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

Bedienen

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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

Nadat u het apparaat in elkaar hebt gezet:

- 1) Steek de stekker in het stopcontact.
- 2) Schuif de pureerstaaf **4** verticaal in de te pureren levensmiddelen.
- 3) Houd de knop  **1** ingedrukt om de levensmiddelen met normale snelheid te verwerken.
- 4) Houd de TURBO-knop **2** ingedrukt om de levensmiddelen met hoge snelheid te verwerken.

OPMERKING

- Kies voor zachte levensmiddelen de normale snelheid en voor vastere levensmiddelen de turbosnelheid.

5) Wanneer u klaar bent met de verwerking van de levensmiddelen, laat u de ingedrukte knop ①/② los. Trek de pureerstaf ④ uit de levensmiddelen zodra het mes ⑤ tot stilstand is gekomen.

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

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

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

OPMERKING



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

Reinigen

⚠ WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

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

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

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

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKING

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

- 1) Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2) Neem de pureerstaaf ④ van het motorblok ③. Draai de pureerstaaf ④ daar-
toe in de richting van het -symbool en neem hem van het apparaat af.
- 3) Reinig het motorblok ③ met een vochtige doek.
Let op dat er geen water in de openingen van het motorblok ③ binnendringt.
Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg afwasmid-
delresten weg met een vochtige doek.
- 4) Reinig de pureerstaaf ④ grondig in zeepsop en verwijder daarna alle
afwasmiddelresten met schoon water.
- 5) Droog alles goed af en vergewis u ervan dat het apparaat volledig droog is
voordat u het opnieuw gebruikt.

Problemen oplossen

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

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

Afvoeren

Apparaat afvoeren



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

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

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



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

Verpakking afvoeren



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



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:
1–7: kunststoffen, 20–22: papier en karton,
80–98: composietmaterialen.

Service

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

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

IAN 437612_2304

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Recepten

Groene pesto

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

Bereiding

- 1) Was de verse kruiden en schud het water eraf, pel de knoflook en snijd de Parmezaanse kaas in kleine stukjes.
- 2) Doe de olijfolie en de kruiden in een mengkom en pureer ze met de staafmixer **5** ca. 10 seconden. Verdeel de kruiden zo nodig in twee porties en pureer ze na elkaar telkens ca. 10 seconden.
- 3) Doe de overige ingrediënten in de mengkom en meng alles nog eens 25-30 seconden, tot de gewenste consistentie is bereikt.

Havervlokken-smoothie met fruit

Ingrediënten

- 1 banaan en 1 kiwi
 - 200 ml melk of melkalternatief (bijv. havermelk, amandelmelk)
 - 50 g krokante havervlokken
 - 2 el lijnzaad
 - 1 tl honing of ahornsiroop
 - 80 ml biologische yoghurt
 - Ander fruit naar smaak, bijvoorbeeld bosbessen of aardbeien
- 1) Schil de banaan en de kiwi en snijd ze in kleine blokjes.
 - 2) Doe alle ingrediënten in een mengbeker en meng ze ongeveer 30 tot 60 seconden grondig totdat de gewenste consistentie is bereikt.

Zoet broodbeleg

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Bananenmelk

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

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

Mayonaise

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung/Zubehör	3
Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Zusammenbauen	6
Bedienen	6
Reinigen	7
Fehlerbehebung	8
Entsorgung	9
Gerät entsorgen	9
Verpackung entsorgen	9
Service	10
Importeur	10
Rezepte	10
Grünes Pesto	10
Haferflocken-Smoothie mit Obst	11
Süßer Fruchtaufstrich	11
Bananenmilch	12
Mayonnaise	12

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 437612_2304 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠ WARNUNG!

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer
 - Kurzanleitung
- 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

- ❶ Taste  (normale Geschwindigkeit)
- ❷ TURBO-Taste (hohe Geschwindigkeit)
- ❸ Motorblock
- ❹ Mixfuß
- ❺ Messer

Technische Daten

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

Wir empfehlen folgende Betriebszeit:

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

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEGEFAHR

- ▶ 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 verletzen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

Zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Bedienen

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

Wenn Sie das Gerät zusammengebaut haben:

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

HINWEIS

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

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

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

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

HINWEIS



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

Reinigen

⚠️ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

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

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.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 437612_2304

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Grünes Pesto

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

Zubereitung

- 1) Frische Kräuter waschen und Wasser abschütteln, Knoblauch schälen und Parmesan in kleine Stücke schneiden.
- 2) Das Olivenöl und die Kräuter in einen Mixbehälter geben und mit dem Mixfuß **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  45 – 60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 1 Minute ruhen lassen und dann erneut ca. 60 Sekunden pürieren.
- 6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Bananenmilch

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

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

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

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