



HAND BLENDER SSM 350 B1

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

HAND BLENDER

Short manual

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER

Kurzanleitung

(GR) (CY)

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΡΑΒΔΟΣ

Συνοπτικές οδηγίες

IAN 437612_2304

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



GB IE NI CY

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

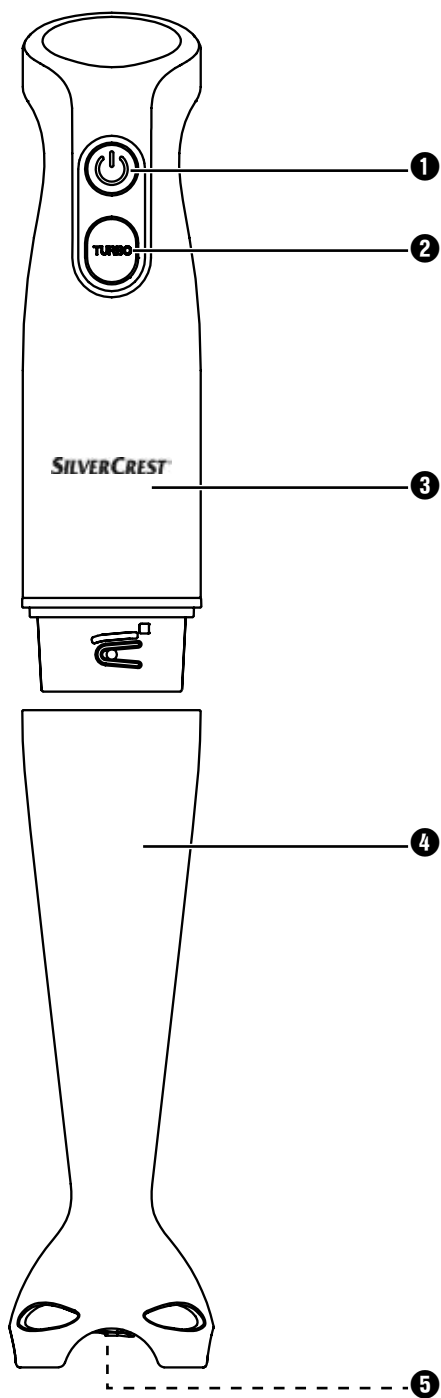
GR CY

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

DE AT CH

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

GB/IE/NI	Short manual	Page	1
GR/CY	Συνοπτικές οδηγίες	Σελίδα	13
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	25



Contents

Information about this short manual	2
Intended use	2
Package contents	2
Description of appliance/attachments	3
Technical details	3
Safety instructions	4
Assembly	6
Operation	6
Cleaning	7
Troubleshooting	8
Disposal	9
Disposal of the appliance	9
Disposal of the packaging	9
Service	10
Importer	10
Recipes	10
Green pesto	10
Oatmeal smoothie with fruit	11
Sweet Fruit Spread	11
Banana milk	12
Mayonnaise	12

Information about this short manual

This document is a shortened print version of the complete operating instructions.



Scanning the QR code will take you directly to the Lidl Service page (www.lidl-service.com), where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 437612_2304.

WARNING!

The short manual is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

Intended use

This appliance is intended exclusively for chopping and puréeing food. It is intended exclusively for use in domestic households. The appliance is not intended for commercial use.

The appliance is not suitable for chopping very hard food products, such as frozen foods or nuts.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Hand blender
 - Short manual
- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
 - 2) Remove all packaging material.
 - 3) Clean all parts of the appliance as described in the section "Cleaning".

NOTE

- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).

Description of appliance/attachments

- ❶ Switch  (normal speed)
- ❷ TURBO switch (high speed)
- ❸ Motor unit
- ❹ Blender
- ❺ Blade

Technical details

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

We recommend the following operating time:

after using the appliance for 1 minute, allow it to cool down for approx.
1 minute.

If you exceed this operating time, the appliance can overheat and sustain
damage!



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

Safety instructions

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

- ▶ No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adapts automatically to either 50 or 60 Hz.

Assembly

WARNING! RISK OF INJURY!

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

NOTE

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

WARNING! RISK OF INJURY!

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

Operation

You can use the blender **4** to make sauces, soups or dips. We recommend that you operate the hand blender for max. 1 minute at any one time and then let it cool off for about 1 minute.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The foods being processed must not be too hot! Splashing contents could scald the user.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

Once you have assembled the appliance:

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

NOTE

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

The following table serves as a guide. Use the recommended processing times so that the appliance does not overheat. If the ingredients are not cooked to your satisfaction after the recommended time, wait until the motor has cooled down before continuing to use the appliance.

We recommend letting the appliance cool down for approx. 1 minute after 1 minute of operation.

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

NOTE



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

Cleaning

⚠ WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

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

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

- ▶ We recommend that you clean the appliance immediately after using it to prevent food residue from drying and becoming stuck.

- 1) Remove the power plug from the socket.
- 2) Remove the blender ④ from the motor unit ③. To do this, rotate the blender ④ towards the  symbol and pull it off.
- 3) Clean the motor unit ③ with a moist cloth.
Ensure that water does not enter the openings of the motor unit ③.
For stubborn dirt, add a little mild detergent to the cloth. Wipe off any detergent residue with a damp cloth.
- 4) Thoroughly clean the blender ④ in soapy water, then rinse off the soap with clear water.
- 5) Dry everything thoroughly and ensure that the appliance is completely dry before using it again.

Troubleshooting

Fault	Cause	The solution
The appliance is not working.	The plug is not connected.	Insert the plug into a mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact Customer Services.
The blade ⑤ does not rotate well or not at all.	The motor unit ③ and the blender ④ have not been assembled correctly.	Remove the plug from the power socket and assemble the appliance properly.
	The blade ⑤ is jammed.	Remove the plug from the power socket and remove whatever object is blocking the blade.
	The blended food is too tough or firm.	The appliance is not suitable for processing hard food.

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

Disposal

Disposal of the appliance



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

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

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



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

Disposal of the packaging



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



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

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**
Tel.: 1800 101010
E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY **Service Cyprus**
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 437612_2304

Importer

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

For EU market



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

For GB market

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

Recipes

Green pesto

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

Preparation

- 1) Wash the fresh herbs and shake off the water, peel the garlic and cut the Parmesan into small pieces.
- 2) Put the olive oil and herbs in a mixing bowl and blend with the hand blender **5** for about 10 seconds. If necessary, divide the herbs into two portions and blend one after the other for about 10 seconds each.
- 3) Add the remaining ingredients to the mixing bowl and blend everything for a further 25–30 seconds until the desired consistency is reached.

Oatmeal smoothie with fruit

Ingredients

- 1 banana and 1 kiwi
 - 200 ml milk or milk substitute (e.g. oat milk, almond milk)
 - 50 g coarse oatmeal flakes
 - 2 tbsp. linseed
 - 1 tsp. honey or maple syrup
 - 80 ml natural yoghurt
 - Additional fruit as desired, such as blueberries or strawberries
- 1) Peel the banana and kiwi, and cut them into small pieces.
 - 2) Add all ingredients to a mixing bowl and mix well for approx. 30–60 seconds until the desired consistency is reached.

Sweet Fruit Spread

Ingredients

- 250 g Strawberries or other fruit (fresh or frozen)
- 1 packet (about 125 g) Preserving sugar without cooking
- 1 dash of Lemon juice
- 1 pinch of the pulp of a Vanilla pod

Preparation

- 1) Wash and clean the strawberries, at the same time removing the green stems. Drain well in a colander, so that you are rid of excess water and the spread is not too watery. Slice larger strawberries into small pieces.
- 2) Weigh 250 g of strawberries and place in a suitable blender jug.
- 3) Add a dash of lemon juice.
- 4) If desired, scrape out and add the pulp of a vanilla pod.
- 5) Add the contents of the packet of preserving sugar without cooking and mix thoroughly with a hand blender **6** for 45 – 60 seconds. If there are still large pieces in it, allow it to stand for 2 minutes and then purée it again for 60 seconds.
- 6) Enjoy the fruit spread straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and firmly seal it.

Banana milk

- 1 banana
 - 250 ml milk
 - approx. 1 tsp sugar to taste
- 1) Remove the banana peel and cut the banana into pieces.
 - 2) Put the banana, milk and sugar in the mixing bowl and blend with the hand blender ⑤.

Mayonnaise

Ingredients

- 250 ml neutral vegetable oil, e.g. rapeseed oil
- 2 egg yolks
- 15 g of mild vinegar or lemon juice
- Salt and pepper to taste

Preparation

- 1) Add the egg yolk and vinegar to a mixing bowl, hold the hand blender ⑤ vertically in the bowl, then press and hold the switch  ①.
- 2) Add the oil in an even, thin stream (within about 1 minute) so that the oil binds to the other ingredients.
- 3) Afterwards, season with salt and pepper.

Περιεχόμενα

Πληροφορίες για τις παρούσες συνοπτικές οδηγίες.	14
Προβλεπόμενη χρήση.	14
Παραδοτέος εξοπλισμός.	14
Περιγραφή συσκευής/Εξαρτήματα	15
Τεχνικά χαρακτηριστικά.	15
Υποδείξεις ασφαλείας	16
Συναρμολόγηση	18
Χειρισμός	18
Καθαρισμός.	19
Αντιμετώπιση σφαλμάτων	20
Απόρριψη	21
Απόρριψη συσκευής	21
Απόρριψη συσκευασίας	21
Σέρβις.	22
Εισαγωγέας	22
Συνταγές	22
Πράσινο πέστο	22
Σμούθι με νιφάδες βρώμης και φρούτα	23
Γλυκιά φρουτώδης κρέμα επάλειψης.	23
Μιλκσέικ μπανάνα με γάλα	24
Μαγιονέζα.	24

Πληροφορίες για τις παρούσες συνοπτικές οδηγίες

Το εν λόγω έγγραφο είναι μια σύντομη εκτυπωμένη έκδοση των ολοκληρωμένων οδηγιών χρήσης.



Μέσω σάρωσης του κωδικού QR έχετε απευθείας πρόσβαση στη σελίδα εξυπηρέτησης της Lidl (www.lidl-service.com) και μπορείτε μέσω καταχώρισης του κωδικού προϊόντος (IAN) 437612_2304 να δείτε και κατεβάσετε ολόκληρο το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Οι συνοπτικές οδηγίες αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Φυλάτε τις συνοπτικές οδηγίες σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους, παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

Προβλεπόμενη χρήση

Το μίξερ χειρός προορίζεται αποκλειστικά για το κομμάτισμα και την πολτοποίηση τροφίμων. Προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.

Η συσκευή δεν προβλέπεται για το κομμάτισμα πολύ σκληρών τροφίμων, όπως για παράδειγμα κατεψυγμένων τροφίμων ή ξηρών καρπών.

Παραδοτέος εξοπλισμός

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Μπλέντερ ράβδος
- Οδηγίες χρήσης

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Περιγραφή συσκευής/Εξαρτήματα

- ❶ Διακόπτης  (κανονική ταχύτητα)
- ❷ Διακόπτης TURBO (υψηλή ταχύτητα)
- ❸ Μονάδα μοτέρ
- ❹ Ράβδος πολτοποίησης
- ❺ Λεπίδα

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου	220 - 240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50 / 60 Hz
Ονομαστική ισχύς	350 W
Κατηγορία προστασίας	II  (διπλή μόνωση)
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Προτείνουμε τον ακόλουθο χρόνο λειτουργίας:

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

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



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

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Συναρμολόγηση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

Χειρισμός

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

Αφού έχετε συναρμολογήσει τη συσκευή:

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Για μαλακά τρόφιμα επιλέξτε την κανονική ταχύτητα και για πιο σφιχτά τρόφιμα την ταχύτητα Turbo.

5) Αφού ολοκληρωθεί η επεξεργασία των τροφίμων, απλά αφήστε τον πατημένο διακόπτη ❶/❷. Τραβήξτε έξω την ράβδο πολτοποίησης ❹, μόλις η λεπίδα ❺ ακινητοποιηθεί.

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

Συστήνουμε να αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει για περ. 1 λεπτό μετά από λειτουργία 1 λεπτού.

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ



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

Καθαρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Η λεπίδα ❺ είναι εξαιρετικά κοφτερή! Να είστε πάντα ιδιαίτερα προσεκτικοί.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

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

Αντιμετώπιση σφαλμάτων

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

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

Απόρριψη

Απόρριψη συσκευής



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

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

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



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

Απόρριψη συσκευασίας



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



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

Σέρβις

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

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

IAN 437612_2304

Εισαγωγέας

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

Για την αγορά της EE



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

Για την αγορά της MB

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

Συνταγές

Πράσινο πέστο

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

Παρασκευή

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

Σμούθι με νιφάδες βρώμης και φρούτα

Υλικά

- 1 μπανάνα και 1 ακτινίδιο
 - 200 ml γάλα ή υποκατάστατο γάλακτος (π.χ. γάλα βρώμης, γάλα αμυγδαλού)
 - 50 g νιφάδες βρώμης
 - 2 ΚΣ λιναρόσπορος
 - 1 κ.γλ. μέλι ή σιρόπι σφενδάμου
 - 80 ml γιαούρτι
 - Εάν επιθυμείτε, μπορείτε να προσθέσετε και άλλα φρούτα, π.χ. μύρtilλα ή φράουλες
- 1) Ξεφλουδίζετε την μπανάνα και το ακτινίδιο και τα κόβετε σε μικρά κομματάκια.
 - 2) Βάζετε όλα τα υλικά σε ένα δοχείο ανάμειξης και ανακατεύετε καλά για περ. 30 - 60 δευτερόλεπτα, έως ότου επιτευχθεί η επιθυμητή συνοχή.

Γλυκιά φρουτώδης κρέμα επάλειψης

Συστατικά

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

Ετοιμασία

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

Μιλκσέικ μπανάνα με γάλα

- 1 μπανάνα
 - 250 ml γάλα
 - περ. 1 κ.γλ. ζάχαρη, κατά προτίμηση
- 1) Ξεφλουδίστε την μπανάνα και κόψτε τη σε κομμάτια.
 - 2) Προσθέστε την μπανάνα, το γάλα και τη ζάχαρη στο δοχείο ανάμειξης και αναμείζτε με το μίξερ χειρός **5**.

Μαγιονέζα

Υλικά

- 250 ml ουδέτερο φυτικό έλαιο, π.χ. κραμβέλαιο
- 2 κρόκοι αβγού
- 15 γρ. ήπιο ξίδι ή χυμός λεμονιού
- Αλάτι και πιπέρι, κατά προτίμηση

Παρασκευή

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

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	26
Bestimmungsgemäße Verwendung	26
Lieferumfang	26
Gerätebeschreibung/Zubehör	27
Technische Daten	27
Sicherheitshinweise	28
Zusammenbauen	30
Bedienen	30
Reinigen	31
Fehlerbehebung	32
Entsorgung	33
Gerät entsorgen	33
Verpackung entsorgen	33
Service	34
Importeur	34
Rezepte	34
Grünes Pesto	34
Haferflocken-Smoothie mit Obst	35
Süßer Fruchtaufstrich	35
Bananenmilch	36
Mayonnaise	36

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.

Für den EU-Markt



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Für den GB-Markt

Lidl Great Britain Ltd

Lidl House 14 Kingston Road

Surbiton

KT5 9NU

Rezepte

Grünes Pesto

- 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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
06/2023 · Ident.-No.: SSM350B1-052023-1

IAN 437612_2304