



FRULLATORE A IMMERSIONE SSM 350 B1

(IT) (MT)

FRULLATORE A IMMERSIONE

Istruzioni brevi

(GB) (MT)

HAND BLENDER

Short manual

(PT)

VARINHA MÁGICA

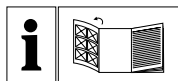
Guia rápido

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER

Kurzanleitung

IAN 437612_2304



IT MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

PT

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

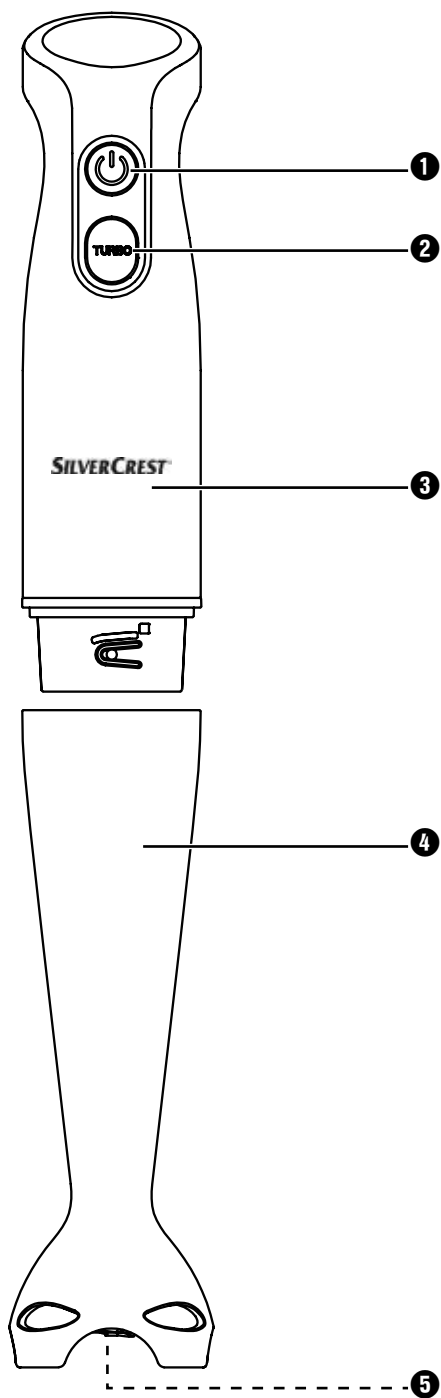
GB MT

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

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.

IT / MT	Istruzioni brevi	Pagina	1
PT	Guia rápido	Página	13
GB / MT	Short manual	Page	25
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	37



Indice

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi	2
Uso conforme	2
Volume della fornitura	2
Descrizione dell'apparecchio/Accessori	3
Dati tecnici	3
Indicazioni di sicurezza	4
Assemblaggio	6
Uso	6
Pulizia	7
Eliminazione dei guasti	8
Smaltimento	9
Smaltimento dell'apparecchio	9
Smaltimento dell'imballaggio	9
Assistenza	10
Importatore	10
Ricette	10
Pesto verde	10
Frullato di fiocchi d'avena con frutta	11
Composta di frutta	11
Latte alla banana	12
Maionese	12

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi

Questo documento è una versione cartacea abbreviata del manuale di istruzioni completo.



Scansionando questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il codice articolo (IAN) 437612_2304 si può aprire e scaricare il manuale di istruzioni completo.

⚠ AVVERTENZA!

Le istruzioni brevi sono parte integrante del presente prodotto. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Uso conforme

Il miscelatore a immersione è destinato esclusivamente a sminuzzare e passare alimenti. Esso è destinato esclusivamente all'impiego in ambiente domestico privato. L'apparecchio non è destinato all'uso commerciale.

L'apparecchio non è predisposto per sminuzzare alimenti molto duri come per esempio surgelati o noci.

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Frullatore a immersione
 - Istruzioni brevi
- 1) Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
 - 2) Rimuovere completamente il materiale di imballaggio.
 - 3) Pulire tutti i componenti dell'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia".

NOTA

- Controllare la completezza e l'integrità della fornitura.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Descrizione dell'apparecchio/Accessori

- ❶ Interruttore  (velocità normale)
- ❷ Interruttore TURBO (alta velocità)
- ❸ Blocco motore
- ❹ Asta frullatrice
- ❺ Lama

Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50 / 60 Hz
Potenza nominale	350 W
Classe di protezione	II  (doppio isolamento)
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Consigliamo i seguenti tempi di funzionamento:

Lasciar raffreddare il miscelatore a immersione dopo 1 minuto di funzionamento per circa 1 minuto.

Trascorso questo periodo di tempo, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e danneggiarsi!

Indicazioni di sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE

- ▶ Collegare l'apparecchio solo a una presa installata a norma con tensione di rete di 220 - 240 V ~ , 50 / 60 Hz an.
- ▶ In caso di guasti o di mancanza di supervisione nonché prima dell'assemblaggio, dello smontaggio o della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶  Non immergere mai il blocco motore dell'apparecchio in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.
- ▶ Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto.
- ▶ In caso di infiltrazioni di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, disinserire subito la spina dalla presa e far riparare l'apparecchio da personale specializzato qualificato.
- ▶ Staccare la spina dalla presa tirando sempre dalla spina, mai dal cavo.
- ▶ Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione e posizionarlo in modo che non sia d'intralcio o non ponga inciampo.
- ▶ In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ Non aprire l'alloggiamento del blocco motore. Aprendolo ci si espone a pericoli e la garanzia decade.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi mobili durante il funzionamento, è assolutamente necessario spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ La lama è estremamente tagliente! Agire sempre con cautela. Sussiste il pericolo di lesioni!
 - Pulire l'apparecchio e in particolare l'asta frullatrice con molta attenzione.
 - Non toccare mai la lama in movimento.
 - Non tenere oggetti vicino alla lama in movimento.
 - Tenere lontani indumenti ampi e capelli lunghi dalla lama in movimento.
 - Attendere l'arresto della lama prima di rimuovere l'asta frullatrice dal blocco motore.
 - Attendere l'arresto della lama prima di sfilare l'apparecchio dagli alimenti.
- ▶ In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni.
- ▶ Se si utilizza l'apparecchio per passare alimenti caldi in una pentola, togliere quest'ultima dal fornello e assicurarsi che il liquido non sia in ebollizione. Per evitare scottature fare raffreddare un poco gli alimenti caldi.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non lasciare il frullatore a immersione in una pentola calda sul fornello quando non è in uso.

NOTA

- Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto si adegua sia a 50 Hz che a 60 Hz.

Assemblaggio

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Inserire la spina nella presa solo dopo il montaggio.

NOTA

- Prima della prima messa in funzione, pulire tutti i pezzi come descritto nel capitolo "Pulizia".

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- La lama  è estremamente affilata! Agire sempre con cautela.
- Posizionare l'asta frullatrice  sul blocco motore  in modo tale che la freccia  sia rivolta verso il simbolo . Ruotare l'asta frullatrice  in direzione del simbolo  fino a quando non si innesta udibilmente in posizione.

Uso

Con l'asta frullatrice  si possono preparare per esempio salse, minestre o pinzimonio. Consigliamo di azionare l'apparecchio al massimo per 1 minuto in continuo e di lasciarlo poi raffreddare per 1 minuto.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Gli alimenti non devono diventare troppo caldi! Gli schizzi possono causare ustioni.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare l'apparecchio per lavorare alimenti duri. Ciò provocherebbe danni irreparabili all'apparecchio!

Una volta assemblato l'apparecchio:

- 1) Inserire la spina nella presa di corrente.
- 2) Infilare l'asta frullatrice  verticalmente negli alimenti da passare.
- 3) Per lavorare gli alimenti a velocità normale tenere premuto l'interruttore  .
- 4) Per lavorare gli alimenti ad alta velocità tenere premuto l'interruttore TURBO .

NOTA

- Per alimenti morbidi selezionare la velocità normale, per alimenti più solidi la velocità turbo.

- 5) Una volta ultimata la lavorazione degli alimenti, basta rilasciare l'interruttore **1/2** che è stato tenuto premuto. Non appena la lama **5** si è fermata, sfilare l'asta frullatrice **4**.

La tabella che segue funge da orientamento. Orientarsi in base ai tempi di lavorazione consigliati per non surriscaldare l'apparecchio. Se al termine del tempo di lavorazione consigliato non si è ancora soddisfatti del grado di lavorazione degli ingredienti, attendere che il motore si sia raffreddato prima di usare di nuovo l'apparecchio.

Si consiglia di lasciare raffreddare l'apparecchio dopo 1 minuto di funzionamento per circa 1 minuto.

INGREDIENTI	QUANTITÀ CONSIGLIATA	VELOCITÀ	TEMPO
Frutta, verdura	100-200 g	Turbo	circa 30-60 sec.
Alimenti per bambini, minestre, salse	100-400 ml	Turbo	circa 60 sec.
Frappè, bevande a base di latte	100-1000 ml	Normale	circa 60 sec.

NOTA



Se durante il funzionamento si dovessero verificare rumori insoliti, come stridio o simile, applicare un poco di olio alimentare neutro all'albero motore dell'asta frullatrice **4**.

Pulizia

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
-  Per la pulizia è assolutamente proibito immergere in acqua il blocco motore **3** o tenerlo sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- La lama **5** è estremamente affilata! Agire sempre con cautela.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non usare detergenti chimici, abrasivi o aggressivi! Essi possono corrodere irrimediabilmente la superficie!

NOTA

- Si consiglia di pulire l'apparecchio immediatamente dopo l'uso, in modo da evitare che i resti di alimenti si asciughino e rimangano attaccati.

- 1) Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 2) Rimuovere l'asta frullatrice ④ dal blocco motore ③. A tale scopo ruotare l'asta frullatrice ④ in direzione del simbolo 1 e sfilarla.
- 3) Pulire il blocco motore ③ con un panno umido.
Verificare che non penetri acqua nelle aperture del blocco motore ③. In caso di sporco ostinato, versare un po' di detersivo delicato sul panno. Pulire i residui di detersivo con un panno umido.
- 4) Pulire a fondo l'asta frullatrice ④ in acqua saponata, poi rimuovere i residui di detersivo con acqua pulita.
- 5) Asciugare tutto accuratamente e assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di usarlo di nuovo.

Eliminazione dei guasti

Guasto	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina di rete non è inserita nella presa.	Inserire la spina in una presa di corrente.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al servizio clienti.
La lama ⑤ non ruota o ruota solo faticosamente.	Blocco motore ③ e asta frullatrice ④ non sono correttamente montati.	Staccare la spina dalla presa e assemblare correttamente l'apparecchio.
	La lama ⑤ è bloccata.	Staccare la spina dalla presa di corrente e rimuovere l'ostacolo.
	Gli alimenti da frullare sono troppo duri o solidi.	L'apparecchio non è indicato per la lavorazione di alimenti duri.

Qualora i guasti non possano essere risolti con i rimedi indicati sopra o si riscontrino altri tipi di guasti, rivolgersi all'assistenza.

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.



Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 437612_2304

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti.
Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

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

Ricette

Pesto verde

- 80 g di basilico
- 80 ml di olio d'oliva
- 2-3 cucchiaini di pinoli
- 1-2 spicchi d'aglio
- 50 g di parmigiano
- Sale e pepe quanto basta

Preparazione

- 1) Lavare le erbe aromatiche fresche e scuoterle via l'acqua, sbucciare l'aglio e tagliare il parmigiano a pezzi piccoli.
- 2) Mettere l'olio d'oliva e le erbe aromatiche in un recipiente e frullarli per circa 10 secondi con il mixer a immersione **5**. Se necessario dividere le erbe aromatiche in due porzioni e frullarle una dopo l'altra per circa 10 secondi ciascuna.
- 3) Aggiungere gli altri ingredienti al recipiente e frullare il tutto per altri 25-30 secondi fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

Frullato di fiocchi d'avena con frutta

Ingredienti

- 1 banana e 1 kiwi
 - 200 ml di latte o sostituto del latte (ad es. latte d'avena, latte di mandorle)
 - 50 g di fiocchi d'avena granellosi
 - 2 cucchiaini di semi di lino
 - 1 cucchiaino di miele o sciroppo di acero
 - 80 ml di yogurt al naturale
 - Altra frutta secondo i gusti, ad es. mirtilli o fragole
- 1) Sbucciare la banana e il kiwi e tagliarli a pezzetti.
 - 2) Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere da frullatore e mescolarli bene per circa 30 - 60 secondi fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Composta di frutta

Ingredienti

- 250 g di fragole o altra frutta (fresca o surgelata)
- 1 pacchetto (ca. 125 g) di zucchero gelificante istantaneo (nessuna necessità di cottura)
- 1 spruzzo di succo di limone
- 1 punta di coltello di polpa di baccello di vaniglia

Preparazione

- 1) Lavare e pulire le fragole, rimuovendo i piccioli. Fare sgocciolare bene in un colino, al fine di eliminare l'acqua in eccesso e impedire che la composta divenga troppo liquida. Tagliare le fragole più grosse a pezzetti.
- 2) Pesare 250 g di fragole e collocarle in un recipiente per frullati adatto.
- 3) Aggiungere uno spruzzo di succo di limone.
- 4) In caso di necessità, grattare un po' di polpa di baccello di vaniglia e aggiungerla.
- 5) Versare il pacchetto di zucchero gelificante istantaneo e mescolare accuratamente con il mixer a immersione **5** per 45 - 60 secondi. Se fossero presenti ancora grossi pezzi di frutta, fare riposare il tutto per 1 minuto e quindi ridurre il resto in purea per 60 secondi.
- 6) Consumare subito oppure versare la composta in un barattolo di vetro con coperchio e chiuderlo.

Latte alla banana

- 1 banana
 - 250 ml di latte
 - Circa 1 cucchiaino di zucchero secondo i gusti
- 1) Sbucciare la banana e tagliarla a pezzi.
 - 2) Mettere la banana, il latte e lo zucchero nel recipiente e mescolarli con il mixer a immersione ⑤.

Maionese

Ingredienti

- 250 ml di olio vegetale neutro, ad es. olio di colza
- 2 tuorli
- 15 g di aceto delicato o succo di limone
- Sale e pepe quanto basta

Preparazione

- 1) Versare i tuorli e l'aceto in un recipiente, sostenere il mixer a immersione ⑤ verticalmente nel recipiente e mantenere premuto l'interruttore  ①.
- 2) Aggiungere l'olio in un filo sottile e uniforme (terminando entro circa 1 minuto) in modo che l'olio si leghi con gli altri ingredienti.
- 3) Infine aggiungere sale e pepe quanto basta.

Índice

Informações sobre este guia rápido	14
Utilização correta	14
Conteúdo da embalagem	14
Descrição do aparelho/acessórios	15
Dados técnicos	15
Instruções de segurança	16
Montagem	18
Operação	18
Limpeza	19
Resolução de falhas	20
Eliminação	20
Eliminação do aparelho	20
Eliminação da embalagem	21
Assistência Técnica	21
Importador	21
Receitas	22
Pesto verde	22
Smoothie de flocos de aveia com fruta	22
Compota doce de frutos	23
Leite de banana	23
Maionese	24

Informações sobre este guia rápido

Este documento é uma versão impressa resumida do manual de instruções completo.



Através da leitura deste código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir e descarregar o manual de instruções completo, introduzindo o número de artigo (IAN) 437612_2304.

⚠ AVISO!

O guia rápido é parte integrante deste produto. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Guarde convenientemente o guia rápido e, ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

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

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

Conteúdo da embalagem

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

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

NOTA

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

Descrição do aparelho/acessórios

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

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50 / 60 Hz
Potência nominal	350 W
Classe de proteção	II  (isolamento duplo)
	Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Recomendamos o seguinte tempo de funcionamento:

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

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

Instruções de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

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

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

NOTA

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

Montagem

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

NOTA

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

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

Operação

Com o pé da varinha mágica **4** pode processar, por exemplo, molhos, sopas ou dips. Recomendamos que o aparelho funcione ininterruptamente, no máx., 1 minuto e que depois arrefeça durante aprox. 1 minuto.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

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

Quando tiver montado o aparelho:

- 1) Insira a ficha na tomada.
- 2) Introduza o pé da varinha mágica **4** verticalmente nos alimentos a triturar.
- 3) Mantenha o botão  **1** pressionado, para processar os alimentos com a velocidade normal.
- 4) Mantenha o botão TURBO **2** pressionado, para processar os alimentos com a velocidade elevada.

NOTA

- Para alimentos moles selecione a velocidade normal e para alimentos duros utilize a velocidade Turbo.

- 5) Quando terminar o processamento, basta soltar o botão **1/2** pressionado. Remova o pé da varinha mágica **4** assim que a lâmina **5** parar.

Limpeza

AVISO - PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

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

AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ A lâmina **5** é extremamente afiada! Proceda sempre com cuidado.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

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

NOTA

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

- 1) Retire a ficha da tomada.
- 2) Retire o pé da varinha mágica **4** do bloco do motor **3**. Rode o pé da varinha mágica **4**, no sentido do símbolo , e remova-o.
- 3) Limpe o bloco do motor **3** com um pano húmido.
Certifique-se de que não se infiltra água nas aberturas do bloco do motor **3**.
Em caso de sujidade entranhada, aplique um detergente da loiça suave no pano. Limpe os restos do detergente da loiça com um pano húmido.
- 4) Lave o pé da varinha mágica **4** minuciosamente em água com detergente da loiça e passe depois por água limpa para eliminar os restos de detergente.

NOTA



Também pode lavar o pé da varinha mágica **4** na máquina de lavar loiça.

- 5) Seque tudo muito bem e certifique-se de que o aparelho está completamente seco antes de voltar a utilizá-lo.

Resolução de falhas

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

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

Eliminação

Eliminação do aparelho



O símbolo de um contentor de lixo com rodas riscado, ao lado, indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU. Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico comum, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente previstos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

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

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



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

Eliminação da embalagem



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

Elimine a embalagem de modo ecológico.

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

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 437612_2304

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Receitas

Pesto verde

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

Preparação

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

Smoothie de flocos de aveia com fruta

Ingredientes

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

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

Compota doce de frutos

Ingredientes

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

Preparação

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

Leite de banana

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

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

Maionese

Ingredientes

- 250 ml de óleo vegetal neutro, por exemplo, óleo de colza
- 2 gemas de ovo
- 15 g de vinagre suave ou sumo de limão
- Sal e pimenta a gosto

Preparação

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

Contents

Informações sobre este guia rápido	26
Intended use	26
Package contents	26
Description of appliance/attachments	27
Technical details	27
Safety instructions	28
Assembly	30
Operation	30
Cleaning.....	31
Troubleshooting	32
Disposal	33
Disposal of the appliance	33
Disposal of the packaging	33
Service	34
Importer.....	34
Recipes	34
Green pesto	34
Oatmeal smoothie with fruit.....	35
Sweet Fruit Spread.....	35
Banana milk.....	36
Mayonnaise.....	36

Informações sobre este guia rápido

Este documento é uma versão impressa resumida do manual de instruções completo.



Através da leitura deste código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir e descarregar o manual de instruções completo, introduzindo o número de artigo (IAN) 437612_2304.

⚠ AVISO!

O guia rápido é parte integrante deste produto. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Guarde convenientemente o guia rápido e, ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

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

NOTE

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

Description of appliance/attachments

- ➊ Switch  (normal speed)
- ➋ TURBO switch (high speed)
- ➌ Motor unit
- ➍ Blender
- ➎ 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!

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.



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

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

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 **5** 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.

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	38
Bestimmungsgemäße Verwendung	38
Lieferumfang	38
Gerätebeschreibung/Zubehör	39
Technische Daten	39
Sicherheitshinweise	40
Zusammenbauen	42
Bedienen	42
Reinigen	43
Fehlerbehebung	44
Entsorgung	45
Gerät entsorgen	45
Verpackung entsorgen	45
Service	46
Importeur	46
Rezepte	46
Grünes Pesto	46
Haferflocken-Smoothie mit Obst	47
Süßer Fruchtaufstrich	47
Bananenmilch	48
Mayonnaise	48

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 **5** 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 **5** senkrecht in den Becher halten und die Taste  **1** gedrückt halten.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni

Last Information Update · Stand der Informationen:

06/2023 · Ident.-No.: SSM350B1-052023-1

IAN 437612_2304