



## HAND BLENDER SET SSMS 600 E2

(GB) (IE) (NI)

### HAND BLENDER SET

Operation and safety notes

(DK)

### STAVBLENDERSÆT

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(FR) (BE)

### MIXEUR PLONGEANT

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

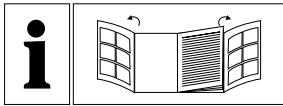
### STAAFMIXER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

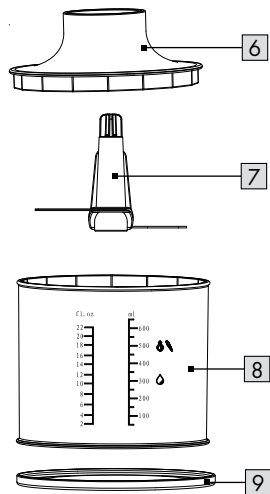
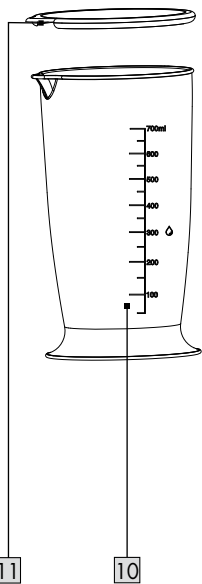
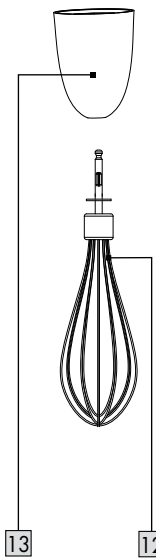
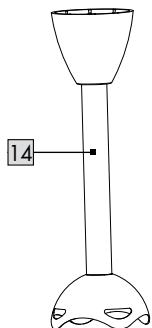
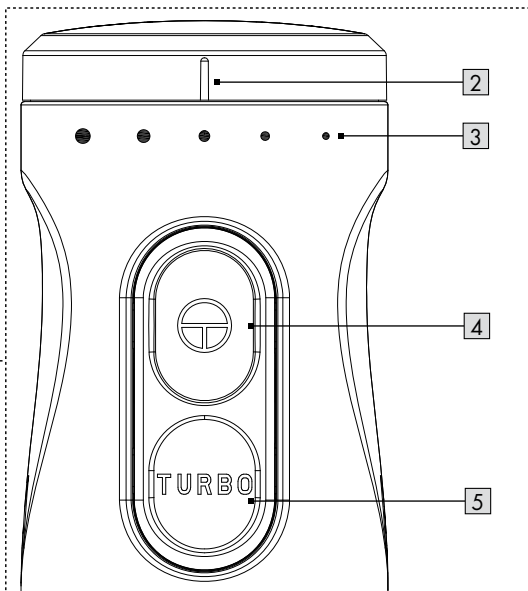
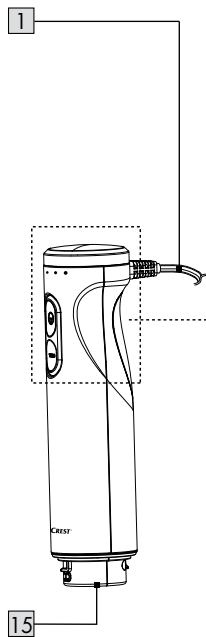
(DE) (AT) (CH)

### STABMIXER-SET

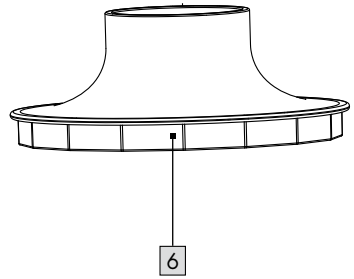
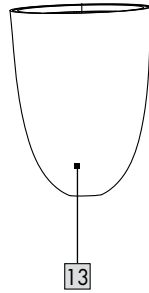
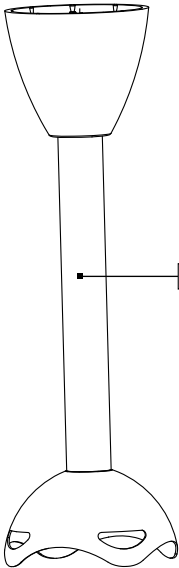
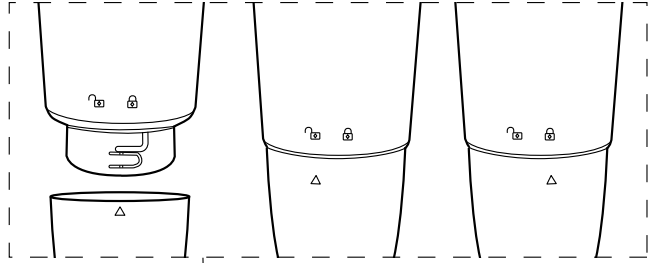
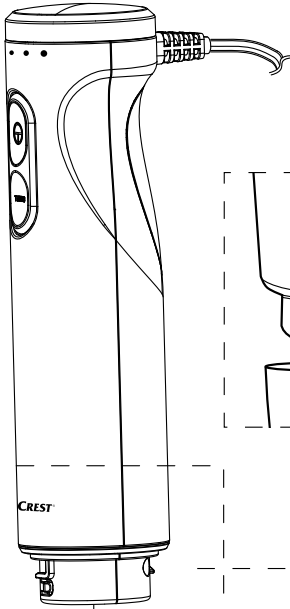
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

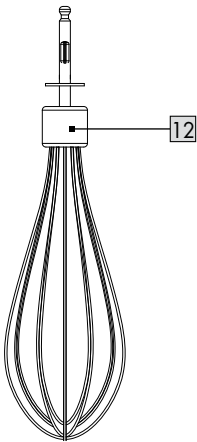
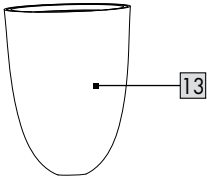
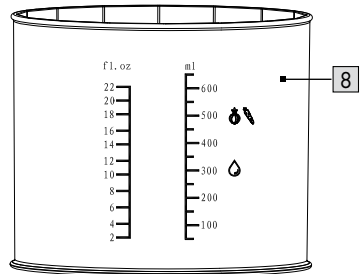
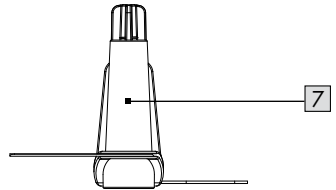
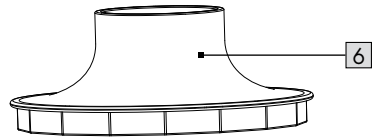


GB/IE/NL	Operation and safety notes	Page	5
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	17
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	29
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	41
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	53

**A**

**B**















**C****D**

<b>Warnings and symbols used</b> .....	Page 6
<b>Introduction</b> .....	Page 6
Intended use .....	Page 6
Scope of delivery .....	Page 7
Description of parts .....	Page 7
Technical data .....	Page 7
<b>Safety instructions</b> .....	Page 7
<b>Before first use</b> .....	Page 10
<b>Operation</b> .....	Page 10
Assembling accessories .....	Page 10
Turning the product on/off .....	Page 10
Hand blender .....	Page 11
Whisk set .....	Page 11
Crushing set .....	Page 12
Removing the food .....	Page 13
<b>Recipes</b> .....	Page 13
Vegetable soup .....	Page 13
Banana apple smoothie .....	Page 13
Beef paste .....	Page 14
Almond, walnut cream .....	Page 14
Mayonnaise .....	Page 14
<b>Cleaning and care</b> .....	Page 14
Maintenance .....	Page 15
<b>Storage</b> .....	Page 15
<b>Disposal</b> .....	Page 15
<b>Warranty</b> .....	Page 16

## Warnings and symbols used

The following warnings are used in this user manual and on the packaging of:

	<b>DANGER!</b> This symbol in combination with the signal word "Danger" marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.		Voltage (alternating current)										
	<b>WARNING!</b> This symbol in combination with the signal word "Warning" marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.		<b>NOTE:</b> This symbol in combination with "Note" provides additional useful information.										
	<b>CAUTION!</b> This symbol in combination with the signal word "Caution" marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.		Use the product in dry indoor spaces only.										
	<b>CAUTION!</b> This symbol in combination with the signal word "Caution" marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.		Food safe: This product has no adverse effect on taste or smell of the food.										
	Fill marking (liquids)		Symbol for a protection class II product										
	Fill marking (vegetables)		Suitable for dishwashers: <table border="1" data-bbox="647 722 822 871"> <tr><td>7</td><td>Blades</td></tr> <tr><td>8</td><td>Container</td></tr> <tr><td>9</td><td>11 Lids</td></tr> <tr><td>10</td><td>Measuring cup</td></tr> <tr><td>12</td><td>Whisk</td></tr> </table>	7	Blades	8	Container	9	11 Lids	10	Measuring cup	12	Whisk
7	Blades												
8	Container												
9	11 Lids												
10	Measuring cup												
12	Whisk												

## HAND BLENDER SET

### ● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

### ● Intended use

This product is suitable for crushing food, puréeing and mixing soups and for whipping egg whites and whipped cream, etc.

The product is intended only for preparing foods. The product is designed solely for domestic use. It is not intended for commercial use.

Any other use not mentioned in these instructions may cause a damage to the product or create a serious risk of injury.

The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

## ● Scope of delivery

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packaging materials before use.


Please contact customer service if parts are missing or damaged.

- Drive unit
- Hand blender
- Whisk holder
- Whisk
- Measuring cup
- Lid (measuring cup)
- Container lid
- Blades
- Container
- Lid (container)
- Instruction manual

## ● Description of parts

(ill. A)

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

- 1 Power cord (with power plug)
- 2 Speed regulator
- 3 Speed scale
- 4  button
- 5 **TURBO** button
- 6 Container lid
- 7 Blades
- 8 Container
- 9 Lid (container)
- 10 Measuring cup
- 11 Lid (measuring cup)
- 12 Whisk
- 13 Whisk holder
- 14 Hand blender
- 15 Drive unit

## ● Technical data

Input voltage:	220-240 V~, 50/60 Hz
Protection class:	II
Power consumption:	600 W
Temperature resistance (measuring cup/container):	Max. 85 °C
Measuring:	
– Measuring cup capacity:	700 ml
– Container capacity:	600 ml
Chopping:	
Max. fill volume for fluids in measuring cup/container:	300 ml



## Safety instructions

**BEFORE USING THE PRODUCT, PLEASE FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, PLEASE ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!**

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the guarantee claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!



## Children and persons with disabilities



### **⚠️ WARNING! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!**

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Keep children away from the product and packaging material at all times.

- This product shall not be used by children. Keep the product and its cord out of reach of children.
- The product can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Children shall not play with the product.

## Intended use

**⚠️ WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this product solely in accordance with these instructions.

**⚠️** Do not attempt to modify the product in any way.

## Electrical safety

**⚠️ DANGER! Risk of electric shock!** Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

**⚠️ WARNING! Risk of electric shock!** Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.

**⚠ WARNING! Risk of electric shock!** Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.

**⚠ WARNING! Risk of electric shock!** Do not use the product next to a sink or in moist areas.

- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- To avoid damaging the power cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Pull the power plug and not the cable itself to disconnect the product from the power supply.
- Do not wrap the power cord around the product. Connect the product to an easily reachable electrical outlet so that in case of an emergency the product can be unplugged immediately.
- Do not operate the product with wet hands. Do not touch the product with wet hands.

## **Operation**

**⚠ WARNING:** Potential injury from misuse. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the containers and during cleaning.

**⚠ DANGER! Danger of scalding!** Do not use the containers with boiling liquids or hot grease.

- If you notice any smoke or unusual noises, immediately disconnect the product from the power supply. Have the product checked by a specialist before continued use.
- Always operate the product on an even, stable and clean surface.
- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

**⚠ WARNING:** Switch off the appliance and disconnect from power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

- No action is needed from users to shift the product between 50 and 60 Hz. The product adapts itself for both 50 and 60 Hz.

## Cleaning and storage

- The drive unit [15] and the whisk holder [13] shall not be exposed to any dripping or splashing water.
- Refer to the “Cleaning and care” section for instructions on how to clean the product.

### ● **Before first use**

- Remove all the packaging materials.
- Clean the product (see “Cleaning and care”).

### ● **Operation**

#### ● **Assembling accessories**

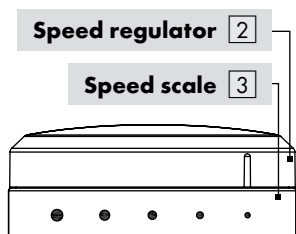
(ill. B)

- Put the desired accessory ([6] [13] or [14]) on the drive unit [15].  
△ on the accessory has to align with ∩ on the drive unit.
- Turn the accessory until △ aligns with ∩.
- Dismount all the accessories in reverse order.

#### ● **Turning the product on/off**

**⚠ WARNING:** The product has an initial rotary impulse. Hold the product firmly during operation.

- The speed regulator [2] can be turned steplessly to regulate the speed. Turn the beam of the speed regulator to the desired adjustment:



(Highest) 5 4 3 2 1 (Lowest)

- Connect the power plug [1] to a suitable mains socket.

#### Press and hold button

#### Setting



Speed according to speed regulator [2] setting

**TURBO** [5]

Highest speed

- Turning off the product: Release the pressed button ([4] or [5]).

#### NOTES:

- Let the product rest at least 2 minutes between cycles (see **Max. time** in the following table).
- After 5 continuous operation cycles: Let the product cool to the room temperature before reusing it.
- The speed can also be changed while the product is operating.

## ● Hand blender

(ill. B)

#### NOTES:

- With this hand blender [14] you can prepare dips, sauces, soups or baby food. We suggest using the hand blender for a maximum of 1 minute at a time and then letting the product cool down.
- With the measuring cup [10] you can measure volumes of fluids up to 700 ml. For food processing, fill it to a maximum of 300 ml, otherwise fluids could overflow from the measuring cup.
- Put the hand blender [14] on the drive unit [15].
- Attach the lid [11] at the bottom of the measuring cup [10] as anti-slippery coating.
- Give the food into the measuring cup [10].
- Connect the power plug [1] to a suitable mains socket.
- Puréeing and mixing food: Press and hold ⊕ [4]. Use **TURBO** [5], if needed.
- After use: Wait until the hand blender [14] has come to a complete halt. Disconnect the power plug [1] from the mains socket.
- If you wish to store the food in the measuring cup [10]: Close the measuring cup with the lid [11].

## ● Whisk set

(ill. C)

#### NOTES:

- The volume of some ingredients can expand while processing. We suggest to process smaller ingredients at once in order to avoid food spilling over.

- We suggest using the whisk set (12 13) for a maximum of 3 minutes at a time and then letting the product cool down.
- Put the whisk holder 13 on the drive unit 15.
- Push the whisk 12 into the whisk holder 13.
- Attach the lid 11 at the bottom of the measuring cup 10 as anti-slippery coating.
- Give the food into the measuring cup 10.
- Connect the power plug 1 to a suitable mains socket.
- Whip the food: Press and hold ⊕ 4. Use **TURBO** 5, if needed.
- After use: Wait until the whisk 12 has come to a complete halt. Disconnect the power plug 1 from the mains socket.
- If you wish to store the food in the measuring cup 10: Close the measuring cup with the lid 11.








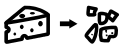
## ● Crushing set

(ill. D)

### ① NOTES:

- For better crushing results: We recommend filling the container 8 to not more than half.
- We suggest using the crushing set (6 7 8) for a maximum of 1 minute at a time and then letting the product cool down.

Examples for crushing and liquefying of various goods with the crushing set (6 7 8):

Food		Max. Quantity	Max. time	Speed <sup>*1</sup>
Onions		200 g	30 s	1 to 3
Parsley		30 g	30 s	<b>Turbo</b>
Garlic		20 cloves	30 s	1 to 5
Carrots		<sup>*2</sup> 200 g	60 s	1 to 5
Almonds		200 g	60 s	<b>Turbo</b>
Walnut kernel		200 g	60 s	3 to 4
Parmesan		<sup>*3</sup> 250 g	60 s	<b>Turbo</b>

<sup>\*1</sup> see "Operation" section // <sup>\*2</sup> Chunks (2 cm<sup>3</sup>) // <sup>\*3</sup> Cubes (1 cm<sup>3</sup>)

- Put the container lid [6] on the drive unit [15].
- Put the blades [7] on the central axis of the container [8].
- Attach the lid [9] to the bottom of the container [8] as anti-slippery coating.
- Give the food into the container [8].
- Close the container [8] with the container lid [6].
- Connect the power plug [1] to a suitable mains socket.
- Crush the food: Press and hold  $\oplus$  [4]. Use **TURBO** [5], if needed.
- After use: Wait until the blades [7] have come to a complete halt. Disconnect the power plug [1] from the mains socket.
- Remove the container lid [6] from the container [8].
- Remove the blades [7] out of the container [8].
- If you wish to store the food in the container [8]: Close the container with the lid [9].

## ● Removing the food

- We recommend removing the food with a suitable kitchen utensil (e.g. spatula, scraper).

## ● Recipes

### ● Vegetable soup

1 to 2 persons

#### Ingredients:

- 90 g carrots
- 90 g potatoes
- 90 g onions
- 180 g water
- 2.5 g parsley
- Salt, pepper (appropriate amount)

#### Preparation

- Peel and finely chop the onions. Peel and cut the carrots and potatoes into approximately 2 to 3 cm cubes. Break the parsley into pieces.
- Add the ingredients into a cooker. Pour in water so that the vegetables are well covered and boil everything for 10 to 15 minutes until soft.
- Allow the food to cool down to an appropriate temperature. Pour it into the measuring cup [10]. Blend everything with the hand blender [14] at **TURBO** speed for about 1 minute. Season with salt, pepper.

### ● Banana apple smoothie

1 person

#### Ingredients:

- 1 banana
- ½ apple
- 1 spoon of honey
- 100 g milk

### Preparation:

- Peel the apple and the banana. Cut the banana into slices. Cut the apple into approximately 2 to 3 cm cubes.
- Add the ingredients into the measuring cup [10]. Mix everything with the hand blender [14] for about 30 seconds at **TURBO** speed.

### ● Beef paste

1 to 2 persons

#### Ingredients:

- 150 g beef
- 5 g leek and scallion
- Edible oil, salt, pepper (appropriate amount)

#### Preparation:

- Wash and cut the beef into approximately 2 to 3 cm cubes.
- Put the ingredients into the container [8]. Crush for about 30 seconds at **TURBO** speed.
- Heat the oil in a pan. Pour in the crushed beef paste and sauté for 10 to 30 seconds. Finally, add leek and scallion and sauté for a while. Season with salt, pepper.

### ● Almond, walnut cream

2 to 4 persons

#### Ingredients:

- 40 g almond
- 40 g walnut
- Water, granulated sugar (appropriate amount)

### Preparation:

- Crush the almonds and walnuts for 30 seconds in the container [8].
- Pour the ingredients into a cooker and add in water so that the food is well covered. Cook everything to boil, season with small pieces of granulated sugar and continuously boil and stir the mixture until sugar has melted completely.

### ● Mayonnaise

2 to 4 persons

#### Ingredients:

- 200 ml neutral vegetable oil, e. g. rapeseed oil.
- 1 egg (yolk and egg white)
- 15 g mild vinegar or lemon juice


#### Preparation:

- Place the egg and lemon juice in the measuring cup [10]. Hold the whisk [12] perpendicular to the measuring cup and press and hold the **TURBO** switch.
- Slowly add the cooking oil in a thin uniform stream, so that the oil combines with the other ingredients.

### ● Cleaning and care

**⚠ DANGER! Risk of electric shock!** Before cleaning and maintenance: Disconnect the power plug [1] from the mains socket.

**i NOTE:** To maintain the product's functionality and appearance, it should be cleaned thoroughly after each use.

Part	Cleaning	
■ Drive unit	<b>15</b>  <b>WARNING!</b> Never immerse these in water or other liquids. Do not hold these parts under running water.	
■ Whisk holder		<b>13</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Disconnect the power plug <b>1</b> from the mains socket before cleaning.</li> <li>■ Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product.</li> <li>■ Clean with a slightly damp cloth. Use a little dish soap if necessary.</li> </ul>
■ Container lid		<b>6</b>
■ Hand blender	<b>14</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Clean these parts thoroughly with hot water and dish soap.</li> </ul>	
■ Blade	<b>7</b>	
■ Container	<b>8</b>	
■ Lid (container)	<b>9</b>	
■ Measuring cup	<b>10</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Clean these parts thoroughly with hot water and dish soap. These parts are also suitable for dishwashers.</li> </ul>	
■ Lid (measuring cup)	<b>11</b>	
■ Whisk	<b>12</b>	

- Before continued use and storage: Rub all parts dry with a clean cloth.
- Always re-attach the blades **7** in the container **8** when it is not in use.

## ● Maintenance

- Before each use: Check the product for any visible damage.
- Apart from the occasional cleaning, the product is maintenance-free.

## ● Storage

- When not in use, store the product in its original packaging.
- Store the product in a dry, secure location away from children.

## ● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1-7: plastics / 20-22: paper and fibreboard / 80-98: composite materials.



The product and packaging materials are recyclable, dispose of it separately for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.





Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

## ● **Warranty**

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of product defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you.

The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.

## **Warranty claim procedure**

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456\_7890) available as proof of purchase.

You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail.

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

### **Service**

**GB** **Service Great Britain**  
Tel.: 08000569216  
E-Mail: [owim@lidl.co.uk](mailto:owim@lidl.co.uk)

**IE** **Service Ireland**  
Tel.: 1800 200736

**NI** **Service Northern Ireland**  
Tel.: 0800927852  
E-Mail: [owim@lidl.ie](mailto:owim@lidl.ie)



<b>Anvendte advarselssætninger og symboler</b> .....	Side 18
<b>Indledning</b> .....	Side 18
Forskriftsmæssig anvendelse .....	Side 18
Leveringsomfang .....	Side 19
Beskrivelse af delene .....	Side 19
Specifikationer .....	Side 19
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	Side 19
<b>Før ibrugtagning</b> .....	Side 22
<b>Betjening</b> .....	Side 22
Montering af tilbehør .....	Side 22
Tænd/sluk af produktet .....	Side 22
Håndmikser .....	Side 23
Piskeris .....	Side 23
Snitter .....	Side 24
Udtagning af madvarer .....	Side 25
<b>Opskrifter</b> .....	Side 25
Grøntsagssuppe .....	Side 25
Banan-æble smoothie .....	Side 25
Oksekødspasta .....	Side 26
Mandel-valnød-creme .....	Side 26
Mayonnaise .....	Side 26
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	Side 26
Vedligeholdelse .....	Side 27
<b>Opbevaring</b> .....	Side 27
<b>Bortskaffelse</b> .....	Side 27
<b>Garanti</b> .....	Side 28

## Anvendte advarselssætninger og symboler

I denne betjeningsvejledning og på emballagen anvendes følgende advarselssymboler:

	<b>FARE!</b> Dette symbol, sammen med signalordet "Fare", betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.		Spænding (vekselspænding)
	<b>ADVARSEL!</b> Dette symbol, sammen med signalordet "Advarsel", betegner en faresituation med mellemstor risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.		Watt
	<b>FORSIGTIG!</b> Dette symbol, sammen med signalordet "Forsigtig", betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre mindre eller moderate kvæstelser.		<b>BEMÆRK:</b> Dette symbol, sammen med signalordet "Bemærk", angiver flere nyttige informationer.
	Påfyldningsmærke (væsker)		Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
	Påfyldningsmærke (grøntsager)		Levnedsmiddelsikker. Dette produkt har ingen skadelige indvirkninger på smag og duft af levnedsmidler.
			Symbol for et produkt i beskyttelsesklasse II
			Beholderen <b>8</b> , <b>10</b> , låget <b>9</b> , <b>11</b> , knivene <b>7</b> og piskerisene <b>12</b> er egnet til opvaskemaskine.

## STAVBLENDERSÆT

### ● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

### ● Forskriftsmæssig anvendelse

Dette produkt er beregnet til snitning af levnedsmidler, til purering og blanding af supper og til piskning af æggehvider, piskefløde etc. Produktet er kun beregnet til tilberedning af fødevarer. Produktet må kun anvendes i husholdninger. Produktet er ikke beregnet til kommercielt brug. Al anden anvendelse end beskrevet i denne vejledning kan medføre skader på produktet eller alvorlige kvæstelser. Fabrikanten fraskriver sig ethvert ansvar for skader som følge af forkert brug.

## ● Leveringsomfang

Ved udpakning af produktet skal det kontrolleres, at leverancen er komplet og at alle dele er funktionsdygtige. Før anvendelse skal al emballage fjernes.

Kontakt kundeservice, hvis der mangler dele eller de er beskadiget.

- Drevenhed
- Håndmikser
- Piskerisholder
- Piskeris
- Væskebeholder
- Låg (væskebeholder)
- Snittelåg
- Knive
- Snittebeholder
- Låg (snittebeholder)
- Brugsanvisning

## ● Beskrivelse af delene

(Fig. A)

Før du læser videre, skal du folde siden med illustrationer ud og gøre dig fortrolig med alle produktets funktioner.

- 1 Tilslutningskabel (med netstik)
- 2 Hastighedsregulator
- 3 Hastighedsskala
- 4 -tast
- 5 **TURBO**-tast
- 6 Snittelåg
- 7 Knive
- 8 Snittebeholder
- 9 Låg (snittebeholder)
- 10 Væskebeholder
- 11 Låg (væskebeholder)
- 12 Piskeris
- 13 Piskerisholder
- 14 Håndmikser
- 15 Drevenhed

## ● Specifikationer

Indgangsspænding:	220-240 V~, 50/60 Hz
Beskyttelsesklasse:	II
Effektforbrug:	600 W
Temperaturbestandighed (beholder):	Maks. 85 °C
Dimensioner:	
– Væskebeholderens kapacitet:	700 ml
– Snittebeholderens kapacitet:	600 ml
Snitning: Maks. påfyldningsmængde for væsker i væske/ snittebeholder:	300 ml



## Sikkerhedsanvisninger

**FØR PRODUKTET BRUGES  
FØRSTE GANG SKAL DU  
VÆRE FORTROLIG MED  
ALLE SIKKERHEDS- OG  
BETJENINGSANVISNINGER!  
HVIS PRODUKTET OVERLADES  
TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE  
DOKUMENTER MEDFØLGE!**  
Hvis der opstår skader som følge  
af at brugsanvisningen ikke følges,  
bortfalder garantiforpligtelserne!  
Leverandøren påtager sig  
intet ansvar for følgeskader!  
Leverandøren påtager sig  
intet ansvar for ting- eller  
personskader, der opstår som  
følge af forkert anvendelse eller  
hvis sikkerhedsanvisningerne ikke  
følges!

## Børn og personer med handicap



### **⚠ ADVARSEL! LIVSFARE OG RISIKO FOR ULYKKER FOR SMÅBØRN OG BØRN!**

Børn må aldrig være alene med emballagen uden opsyn. Emballagen udgør en kvælningsrisiko. Børn undervurderer ofte de dermed forbundne farer. Hold produktet og emballagen uden for børns rækkevidde.

- Produktet må ikke anvendes af børn. Produktet og strømkablet skal holdes uden for børns rækkevidde.
- Dette produkt kan anvendes af personer med reducerede, fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller mangel på erfaring og kundskaber, hvis de er under opsyn, eller hvis de er instrueret i sikker brug af produktet og indforstået med de risici, der er forbundet hermed.

- Børn må ikke lege med produktet.

## Forskriftsmæssig anvendelse

**⚠ ADVARSEL!** Enhver anden form for anvendelse kan medføre kvæstelser. Anvend kun produktet i henhold til denne vejledning.

**⚠** Forsøg ikke at ændre produktet under nogen form.

## Elektrisk sikkerhed

**⚠ FARE! Fare for elektriske stød!** Forsøg ikke at reparere produktet selv. Ved funktionsfejl skal reparationer udføres af kvalificerede medarbejdere.

**⚠ ADVARSEL! Fare for elektriske stød!** Produktets elektriske dele må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.

**⚠ ADVARSEL! Fare for elektriske stød!** Brug aldrig et beskadiget produkt. Afbryd produktet fra netspændingen og ret henvendelse til forhandleren, hvis det er beskadiget.

**⚠ ADVARSEL! Fare for elektriske stød!** Anvend ikke produktet i nærheden af håndvaske eller i fugtige omgivelser.

- Før produktet tilsluttes netspændingen, skal det kontrolleres at spænding og netfrekvens er i overensstemmelse med de data om strømforsyning, der er anført på produktets typeskilt.
- For at undgå at beskadige strømkablet, klem eller bøj det ikke og lad ikke skarpe kanter gnave det. Hold det også væk fra varme overflader og åben ild.

- Hvis produktets tilslutningsledning er beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- Tag fat i netstikket og ikke i netkablet for at adskille produktet fra spændingsforsyningen.
- Vikl ikke strømkablet omkring produktet. Tilslut netstikket til en lettilgængelig stikkontakt, for hurtigt at kunne afbryde produktet fra netforsyningen i en nødsituation.
- Produktet må ikke betjenes med våde hænder. Berør ikke produktet med våde hænder.

## **BETJENING**

**⚠ ADVARSEL:** Fare for kvæstelser ved forkert brug. Der skal udvises forsigtighed ved omgang med de skarpe snitteknive samt ved tømning og rengøring af skålen.

## **⚠ FARE! Skoldningsfare!**

Anvend ikke beholderen med kogende væsker eller varmt fedt.

- Hvis der konstateres røg eller der bemærkes usædvanlige lyde eller lugte skal produktet straks adskilles fra spændingsforsyningen. Lad en fagmand kigge på produktet før det tages i brug igen.
- Anvend altid produktet på et plant, stabilt og rent underlag.
- Afbryd altid produktet fra spændingsforsyningen, når det er uden opsyn, samt ved samling, adskillelse og rengøring.

**⚠ ADVARSEL!** Før udskiftning af tilbehør eller tilbehørsdele, der bevæger sig under drift, skal der afbrydes for maskinen og det skal adskilles fra spændingsforsyningen.

## **Rengøring og opbevaring**

- Udsæt ikke drevenheden **15** og piskerisholderen **13** for vandsprøjt og -dryp.
- Vejledning om rengøring af produktet, se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".



### ● **Før ibrugtagning**

- Fjern alle emballager.
- Rengør produktet (se „Rengøring og vedligeholdelse“).

### ● **Betjening**

#### ● **Montering af tilbehør**

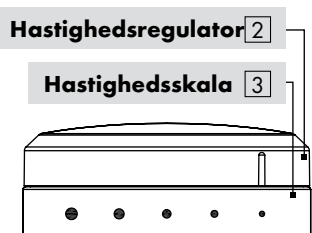
(Fig. B)

- Stik den ønskede tilbehørsdel (**6**, **13** eller **14**) på drevenheden **15**.  
△ på tilbehørsdelen skal flugte med markeringen  på drevenheden.
- Drej på tilbehørsdelen indtil △ markeringen  passer.
- Tilbehørsdelene afmonteres i omvendt rækkefølge.

#### ● **Tænd/sluk af produktet**

**⚠ ADVARSEL:** Produktet har et rotationsmoment ved opstart. Hold fast i produktet når det er i brug.

- Hastighedsregulatoren [2] kan drejes trinløst for at indstille hastigheden. Drej stregen på hastighedsregulatoren til den ønskede indstilling:



(højeste) 5 4 3 2 1 (laveste)

- Tilslut netstikket [1] til en stikkontakt med spænding.

Hold tasten nedtrykt	Indstilling
----------------------	-------------

⊕ [4]	Hastighed i forhold til hastighedsregulatorens indstilling [2]
<b>TURBO</b> [5]	Højeste hastighed

- Frakobling af produktet: Slip den nedtrykkede tast ([4] eller [5]).

**ⓘ BEMÆRK:**

- Lad produktet afkøle i mindst 2 minutter mellem anvendelsescyklusserne (se **Maks. tid** i nedenstående tabeller).
- Efter 5 kontinuerlige anvendelsescyklusser: Lad produktet afkøle til rumtemperatur før det anvendes igen.
- Hastigheden kan også ændres under brug.

## ● Håndmikser

(Fig. B)

**ⓘ BEMÆRK:**

- Håndmikseren [14] kan anvendes til tilberedning af dips, saucer, supper eller babymad. Vi anbefaler at mikseren maksimalt anvendes i 1 minut og derefter afkøles.
- Væskebeholderen [10] kan indeholde op til 700 ml væske. Ved madlavning bør den maksimalt fyldes med 300 ml, da der ellers er risiko for at indholdet løber over væskebeholderen.
- Stik håndmikseren [14] i drevenheden [15].
- Anbring låget [11] som antiskrid-underlag på undersiden af væskebeholderen [10].
- Fyld madvarer i væskebeholderen [10].
- Tilslut netstikket [1] til en stikkontakt med spænding.
- Purering og miksning af mad: Hold ⊕ [4] nede. Efter behov anvendes **TURBO**-indstillingen [5].
- Efter brug: Vent til håndmikseren [14] står fuldstændigt stille. Træk netstikket [1] ud af stikkontakten.
- Hvis maden skal opbevares i væskebeholderen [10]: Luk væskebeholderen med låget [11].

## ● Piskeris

(Fig. C)

**ⓘ BEMÆRK:**

- Volumen for visse ingredienser kan vokse under bearbejdningen. Vi anbefaler at der kun anvendes mindre mængder samtidigt for at undgå overløb af levnedsmidler.



- Vi anbefaler at piskerisene (12, 13) maksimalt anvendes i 3 minutter og at produktet derefter afkøles.
- Stik piskerisholderen 13 i drevenheden 15.
- Skub piskerisene 12 ind i piskerisholderen 13.
- Anbring låget 11 som antiskrid-underlag på undersiden af væskebeholderen 10.
- Fyld madvarer i væskebeholderen 10.
- Tilslut netstikket 1 til en stikkontakt med spænding.
- Piskning af levnedsmidler: Hold ⊕ 4 nede. Efter behov anvendes **TURBO**-indstillingen 5.
- Efter anvendelse: Vent til piskerisene 12 står fuldstændigt stille. Træk netstikket 1 ud af stikkontakten.
- Hvis maden skal opbevares i væskebeholderen 10: Luk væskebeholderen med låget 11.








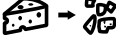
## ● Snitter

(Fig. D)

### ❗ BEMÆRK:

- For bedste resultat: Vi anbefaler at snittebeholderen 8 maksimalt fyldes halvt.
- Vi anbefaler at snittesættet (6, 7, 8) maksimalt anvendes i 1 minut og at produktet derefter afkøles.

Eksempler på snitning og væskemængder for forskellige levnedsmidler med snittesættet (6, 7, 8):

Fødevarer		Maks. mængde	Maks. tid	Hastighed *1
Løg		200 g	30 s	1 til 3
Persille		30 g	30 s	<b>Turbo</b>
Hvidløg		20 fed	30 s	1 til 5
Gulerødder	 *2	200 g	60 s	1 til 5
Mandler		200 g	60 s	<b>Turbo</b>
Valnødder (uden skal)		200 g	60 s	3 til 4
Parmesanost	 *3	250 g	60 s	<b>Turbo</b>

\*1 se afsnit "Betjening" // \*2 Stykke (2 cm<sup>3</sup>) // \*3 Terning (1 cm<sup>3</sup>)

- Sæt snittelåget **6** på drevenheden **15**.
- Sæt knivene **7** på centeraksen i snittebeholderen **8**.
- Anbring låget **9** som antiskrid-underlag på undersiden af snittebeholderen **8**.
- Fyld madvarer i snittebeholderen **8**.
- Luk snittebeholderen **8** med snittelåget **6**.
- Tilslut netstikket **1** til en stikkontakt.
- Snitning af madvarer: Hold **4** nede. Efter behov anvendes **TURBO**-indstillingen **5**.
- Efter anvendelse: Vent til knivene **7** står fuldstændigt stille. Træk netstikket **1** ud af stikkontakten.
- Fjern snittelåget **6** fra snittebeholderen **8**.
- Tag knivene **7** ud af snittebeholderen **8**.
- Hvis maden skal opbevares i snittebeholderen **8**: Luk snittebeholderen med låget **9**.

## ● Udtagning af madvarer

- Vi anbefaler at maden tages ud med et egnet køkkenværktøj (fx. pandekagekniv, spatel).

## ● Opskrifter

### ● Grøntsagssuppe

1 til 2 personer

#### Ingredienser:

- 90 g gulerødder
- 90 g kartofler
- 90 g løg
- 180 g vand
- 2,5 g persille
- Salt, peber (passende mængde)

#### Forberedelse

- Løgene pilles og hakkes fint. Gulerødder og kartofler skrælles og skæres i ca. 2 til 3 cm store terninger. Persillen plukkes.
- Ingredienserne fyldes i en gryde. Fyld så meget vand i, at grøntsagerne er helt dækket til og kog dem i 10 til 15 minutter, indtil ingredienserne er blevet møre.
- Lad ingredienserne køle af til en passende temperatur. Hæld det hele i væskebeholderen **10**. Purér suppen med håndmikseren **14** i ca. 1 minut på hastighedstrin **TURBO**. Tilsmag med salt og peber.

### ● Banan-æble smoothie

1 person

#### Ingredienser:

- 1 banan
- ½ æble
- 1 skefuld honning
- 100 g mælk

## Forberedelse

- Skræl æble og banan. Skær bananen i skiver. Snit æblet i ca. 2 til 3 cm store terninger.
- Hæld det hele i væskebeholderen [10]. Bland ingredienserne med håndmikseren [14] i ca. 30 sekunder på hastighedstrin **TURBO**.

## ● Oksekødspasta

1 til 2 personer

### Ingredienser:

- 150 g oksekød
- 5 g purløg og forårsløg
- Spiseolie, salt, peber (passende mængde)

### Forberedelse

- Skær oksekødet i ca. 2 til 3 cm store terninger.
- Hæld det hele i snittebeholderen [8]. Ingredienserne hakkes i ca. 30 sekunder på hastighedstrin **TURBO**.
- Olien opvarmes på en pande. Det findelte oksekød hældes på og sautes i 10 til 30 sekunder. Til sidst tilsættes purløg og forårsløg, som steges med i kort tid. Tilsag med salt og peber.

## ● Mandel-valnød-creme

2 til 4 personer

### Ingredienser:

- 40 g mandler
- 40 g valnødder
- Vand, melis (passende mængde)

## Forberedelse

- Mandler og valnødder findeles i 30 sekunder i snittebeholderen [8].
- Ingredienserne fyldes i en gryde og der tilsættes så meget vand, at de er dækket helt til. Gryden bringes i kog og indholdet tilsmales med melis, hvorefter blandingen koges under omrøring til sukkeret er helt opløst.

## ● Mayonnaise

2 til 4 personer

### Ingredienser:

- 200 ml smagsneutral planteolie, fx rapsolie
- 1 æg (blomme og æggehvite)
- 15 g mild eddike eller citronsaft

### Forberedelse

- Æg og citronsaft hældes i væskebeholderen [10]. Piskerisene [12] holdes lodret i væskebeholderen og **TURBO**-tasten holdes nede.
- Spiseolien tilsættes langsomt i en tynd, regelmæssig stråle, således at olien blandes med de øvrige ingredienser.

## ● Rengøring og vedligeholdelse

**⚠ FARE! Fare for elektriske stød!** Før rengøring og vedligeholdelse: Træk netstikket [1] ud af stikkontakten.

**i BEMÆRK:** For at bevare produktets funktion og udseende, skal det rengøres grundigt efter hvert brug.

## Del

## Rengøring

- Drevenhed 15
- Piskerisholder 13



**ADVARSEL!** Disse dele må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Delene må aldrig holdes under rindende vand.

- Træk netstikket 1 ud af stikkontakten før rengøring.
- Anvend ikke skurende, aggressive rengøringsmidler eller stive børster til rengøring af produktet.
- Rengør produktet med en let fugtig klud. Anvend eventuelt en smule opvaskemiddel.

- Snittelåg 6

- Håndmikser 14

- Rengør disse dele grundigt med varmt vand og opvaskemiddel.

- Knive 7

- Snittebeholder 8

- Låg (snittebeholder) 9

- Væskebeholder 10

- Låg (væskebeholder) 11

- Piskeris 12

- Rengør disse dele grundigt med varmt vand og opvaskemiddel. Disse dele er også egnet til opvaskemaskine.

- Før opbevaring og fornyet anvendelse: Aftør alle dele med en ren klud.
- Sæt altid knivene 7 i snittebeholderen 8 når de ikke skal anvendes.

### ● Vedligeholdelse

- Før hver ibrugtagning: Kontrollér produktet for synlige skader.
- Bortset fra regelmæssig rengøring er produktet vedligeholdelsesfrit.

### ● Opbevaring

- Opbevar produktet i originalemballagen, når det ikke anvendes.
- Opbevar produktet på et tørt sted uden for børns rækkevidde.

### ● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpackningsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1-7: kunststoffer / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmaterialer.



Produktet og indpakningsmaterialerne kan genbruges; bortskaf disse særskilt til en bedre affaldsbehandling. Trimán-logoet gælder kun for Frankrig.



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

## ● **Garanti**

Produktet blev produceret omhyggeligt efter de strengeste kvalitetskrav og kontrolleret grundigt inden levering. Hvis der forekommer mangler ved dette produkt, så har de juridiske rettigheder over for sælgeren af dette produkt. Disse juridiske rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, der beskrives i det følgende.

De får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kassebon på et sikkert sted. Denne kassebon behøves som dokumentation for købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f.eks. batterier) eller ved skader på skrøbelige dele; f.eks. kontakter, akkumulatorer som er fremstillet af glas.

## **Afvikling af garantisager**

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (f.eks. IAN 123456\_7890) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel. Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden. Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

### **Service**

**(DK) Service Danmark**

Tel.: 80253972

E-Mail: [owim@lidl.dk](mailto:owim@lidl.dk)



<b>Avertissements et symboles utilisés</b> .....	Page 30
<b>Introduction</b> .....	Page 30
Utilisation conforme .....	Page 30
Contenu de l'emballage .....	Page 31
Description des pièces .....	Page 31
Données techniques .....	Page 31
<b>Consignes de sécurité</b> .....	Page 31
<b>Avant la première utilisation</b> .....	Page 34
<b>Fonctionnement</b> .....	Page 34
Positionnement d'accessoires .....	Page 34
Allumer/éteindre le produit .....	Page 34
Pied mélangeur .....	Page 35
Fouet .....	Page 35
Hacher .....	Page 36
Enlever les aliments .....	Page 37
<b>Recettes</b> .....	Page 37
Soupe aux légumes .....	Page 37
Smoothie banane & pomme .....	Page 37
Pâté de boeuf .....	Page 38
Crème d'amande et de noix .....	Page 38
Mayonnaise .....	Page 38
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	Page 38
Entretien .....	Page 39
<b>Rangement</b> .....	Page 39
<b>Mise au rebut</b> .....	Page 39
<b>Garantie</b> .....	Page 40

## Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi et sur l'emballage :

	<b>DANGER !</b> Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.		Tension (courant alternatif)
			Watt
	<b>AVERTISSEMENT !</b> Ce symbole avec ce signal important d'« Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.		<b>REMARQUE :</b> Ce symbole avec la mention « Remarque » propose plus d'informations utiles.
			Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
	<b>PRUDENCE !</b> Ce symbole avec ce signal important de « Prudence » indique un danger avec un risque faible de blessures légères à importantes si la situation dangereuse n'est pas évitée.		Convient pour les aliments. Ce produit n'a aucun effet négatif sur le goût et l'odeur des denrées alimentaires.
			Symbole pour un produit de la classe de protection II
	Repère de remplissage (liquides)		Les récipients <b>8</b> , <b>10</b> , les couvercles <b>9</b> , <b>11</b> , les lames <b>7</b> et le fouet <b>12</b> vont au lave vaisselle.
	Repère de remplissage (légumes)		

## MIXEUR PLONGEANT

### ● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

### ● Utilisation conforme

Ce produit convient à hacher des aliments, à mélanger et à réduire en purée des soupes et à fouetter des blancs d'œufs, de la crème chantilly, etc.

Le produit est seulement prévu pour la préparation de denrées alimentaires.

Le produit est destiné uniquement à une utilisation domestique. Il n'est pas prévu pour une utilisation à des fins commerciales.

Toute autre utilisation non mentionnée dans ce mode d'emploi est susceptible d'entraîner des dommages au produit ou des blessures graves. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

## ● Contenu de l'emballage

Après l'ouverture du produit, vérifiez l'exhaustivité de la livraison et si toutes les pièces sont en parfait état. Enlevez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.


Contactez le service clientèle si des pièces manquent ou sont endommagées.

- Bloc moteur
- Pied mélangeur
- Porte-fouet
- Fouet
- Récipient à liquide
- Couvercle (récipient à liquide)
- Couvercle du hachoir
- Lames
- Récipient à hacher
- Couvercle (récipient à hacher)
- Mode d'emploi

## ● Description des pièces

(ill. A)

Avant de lire, dépliez la page des illustrations et familiarisez-vous avec toutes les fonctionnalités du produit.

- 1 Cordon d'alimentation (avec fiche de secteur)
- 2 Bouton de réglage de la vitesse
- 3 Échelle de vitesse
- 4 Touche 
- 5 Touche **TURBO**
- 6 Couvercle du hachoir
- 7 Lames
- 8 Récipient à hacher
- 9 Couvercle (récipient à hacher)
- 10 Récipient à liquide
- 11 Couvercle (récipient à liquide)
- 12 Fouet
- 13 Porte-fouet
- 14 Pied mélangeur
- 15 Bloc moteur

## ● Données techniques

Tension d'entrée :	220-240 V~, 50/60 Hz
Classe de protection :	II
Consommation d'énergie :	600 W
Résistance à la température (récipient) :	85 °C maxi
Contenances :	
– capacité du récipient à liquide :	700 ml
– capacité du récipient à hacher :	600 ml
Hachage : quantité maximale de remplissage en liquides dans les récipients à liquide/à hacher :	300 ml



## Consignes de sécurité

**AVANT L'UTILISATION DU PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DE FONCTIONNEMENT ! TRANSMETTEZ TOUS LES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !**

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé ! Toute responsabilité est déclinée pour les dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !



## Enfants et personnes atteintes d'un handicap



### **⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENTS POUR LES BÉBÉS ET LES ENFANTS !**

Ne jamais laisser les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'asphyxie. Les enfants sous-estiment fréquemment les dangers en résultant. Maintenez toujours les enfants hors de la portée du produit et des matériaux d'emballage.

- Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de la portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et/ou des connaissances réduites, uniquement si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les risques encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.

## Utilisation conforme aux prescriptions

**⚠ AVERTISSEMENT !** Une utilisation non conforme peut provoquer des blessures. Utilisez ce produit uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi.

**⚠** N'essayez pas de modifier le produit d'une quelconque manière.

## Sécurité électrique

**⚠ DANGER ! Risque d'électrocution !** N'essayez jamais de réparer le produit par vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par de la main d'œuvre qualifiée.

**⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !** Ne plongez jamais les composants électriques du produit dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

**⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !** N'utilisez aucun produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre commerçant.

**⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !** N'utilisez pas le produit près d'éviers ou dans des zones humides.

- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.
- Afin d'éviter tout endommagement du cordon d'alimentation, il est interdit de le coincer, de le plier ou de le faire passer sur des arêtes vives. Maintenez-le aussi à l'écart de surfaces chaudes et de flammes.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son prestataire de service ou soit par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- Afin de débrancher le produit de l'alimentation électrique, tirez sur la fiche de secteur mais surtout pas sur le cordon d'alimentation.
- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour du produit. Branchez le produit sur une prise de courant facilement accessible afin de pouvoir le couper de l'alimentation secteur le plus rapidement possible en cas d'urgence.
- Ne manipulez pas le produit avec les mains humides. Il est interdit de toucher le produit avec les mains mouillées.

## **FONCTIONNEMENT**

**⚠ AVERTISSEMENT :** Blessures possibles causées par une mauvaise utilisation. Il faut lors de la manipulation des lames extrêmement bien aiguisées, ainsi que lors du vidage et du nettoyage du récipient agir avec une extrême précaution.

**⚠ DANGER ! Risque de brûlures !** Il est interdit d'utiliser les récipients pour des liquides bouillants ou de la graisse chaude.

- Si vous remarquez de la fumée ou des bruits inhabituels, débranchez immédiatement le produit de l'alimentation électrique. Faites vérifier le produit par un technicien spécialisé, avant de l'utiliser de nouveau.
- Utilisez toujours le produit sur une surface plane, stable et propre.
- Débranchez toujours le produit de la source d'alimentation lorsqu'il est laissé sans surveillance, ainsi qu'avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

**⚠ AVERTISSEMENT !** Avant de changer d'accessoires ou de pièces auxiliaires qui bougent durant le fonctionnement, l'appareil doit être éteint et débranché de l'électricité.

## Nettoyage et rangement

- N'exposez pas le bloc moteur [15] et le porte-fouet [13] à des gouttes d'eau ou des éclaboussures.
- Pour obtenir des instructions sur le nettoyage du produit, reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien ».



### ● **Avant la première utilisation**

- Enlevez tous les matériaux d'emballage.
- Nettoyez le produit (voir « Nettoyage et entretien »).

### ● **Fonctionnement**

#### ● **Positionnement d'accessoires**

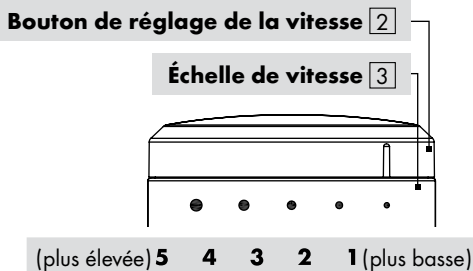
(Ill. B)

- Positionnez l'accessoire souhaité ([6], [13] ou [14]) sur le bloc moteur [15].  
△ sur l'accessoire doit être placé sur le symbole  du bloc moteur.
- Tournez l'accessoire, jusqu'à ce que le symbole △ soit aligné avec .
- Retirez les pièces et accessoires dans l'ordre inverse.

#### ● **Allumer/éteindre le produit**

**⚠ AVERTISSEMENT :** le produit dispose d'une impulsion initiale à la rotation. Maintenez bien le produit durant son fonctionnement.

- Le bouton de réglage de la vitesse [2] peut être tourné sans palier afin d'ajuster la vitesse. Tournez le taquet du bouton de réglage de la vitesse sur le réglage souhaité :



- Branchez la fiche secteur [1] sur une prise de courant appropriée.

#### Maintenir le bouton enfoncé Réglage

⊕ [4] Vitesse selon le réglage du bouton de réglage de la vitesse [2]

**TURBO** [5] Vitesse la plus forte

- Éteindre le produit : relâchez la touche [4] ou [5] qui était enfoncée.

#### ⓘ REMARQUES :

- Laissez le produit refroidir pendant au moins 2 minutes entre les cycles d'utilisation (voir les **durées maximales** dans les tableaux ci-dessous).
- Après 5 cycles d'utilisation en continu : laissez refroidir le produit à température ambiante, avant de le réutiliser.
- La vitesse peut également être modifiée durant le fonctionnement.

## ● Pied mélangeur

(III. B)

### ⓘ REMARQUES :

- Avec ce pied mélangeur [14], vous pouvez préparer des sauces, dips, soupes ou aliments pour bébés. Nous recommandons d'utiliser le pied mélangeur au maximum durant 1 minute et de laisser refroidir le produit après cette utilisation.
- Avec le récipient à liquide [10], vous pouvez mesurer des liquides jusqu'à 700 ml. Pour la préparation de plats, remplissez à 300 ml maxi, sinon le contenu pourrait déborder du récipient à liquide.
- Mettez le pied mélangeur [14] sur le bloc moteur [15].
- Comme revêtement antidérapant, placez le couvercle [11] sur le fond du récipient à liquide [10].
- Versez les produits alimentaires dans le récipient à liquide [10].
- Branchez la fiche secteur [1] sur une prise de courant appropriée.
- Mélanger et réduire en purée les aliments : maintenez ⊕ [4] enfoncé. En cas de besoin, utilisez le réglage **TURBO** [5].
- Après l'utilisation : attendez que le pied mélangeur [14] se soit arrêté complètement ; débranchez la fiche de secteur [1] de la prise de courant.
- Si vous souhaitez conserver le plat préparé dans le récipient à liquide [10] : fermez le récipient à liquide grâce à son couvercle [11].

## ● Fouet

(III. C)

### ⓘ REMARQUES :

- Le volume de certains ingrédients peut augmenter durant la préparation. Afin d'éviter de faire déborder des aliments, nous recommandons de préparer simultanément de petites quantités.

- Nous recommandons d'utiliser le porte-fouet et le fouet (12, 13) durant 3 minutes maxi et de laisser refroidir le produit après cette opération.
- Insérez le porte-fouet 13 sur le bloc moteur 15.
- Positionnez le fouet 12 dans le porte-fouet 13.
- Comme revêtement antidérapant, placez le couvercle 11 sur le fond du récipient à liquide 10.
- Versez les produits alimentaires dans le récipient à liquide 10.
- Branchez la fiche secteur 1 sur une prise de courant appropriée.
- Fouetter des aliments : maintenez ⊕ 4 enfoncé. En cas de besoin, utilisez le réglage **TURBO** 5.
- Après l'utilisation : attendez que le fouet 12 se soit arrêté complètement ; débranchez la fiche de secteur 1 de la prise de courant.
- Si vous souhaitez conserver les aliments dans le récipient à liquide 10 : fermez le récipient à liquide grâce à son couvercle 11.









## ● Hacher

(III. D)


### ⓘ REMARQUES :

- Pour de meilleurs résultats : nous recommandons de remplir le récipient à hacher 8 en ne dépassant pas la moitié de sa contenance.
- Nous recommandons d'utiliser l'ensemble du hachoir (6, 7, 8) durant 1 minute maxi et de laisser refroidir le produit après.

Exemples de hachage et de réduction en liquide de différents produits alimentaires avec l'ensemble du hachoir (6, 7, 8) :

Aliments		Quantité maxi	Durée maxi	Vitesse *1
Oignons		200 g	30 s	1 à 3
Persil		30 g	30 s	<b>Turbo</b>
Ail		20 gousses	30 s	1 à 5
Carottes	 *2	200 g	60 s	1 à 5
Amandes		200 g	60 s	<b>Turbo</b>
Noix (sans coquille)		200 g	60 s	3 à 4
Parmesan	 *3	250 g	60 s	<b>Turbo</b>

\*1 voir chapitre « Fonctionnement » // \*2 Morceaux (2 cm<sup>3</sup>) // \*3 Dés (1 cm<sup>3</sup>)

- Insérez le couvercle du hachoir [6] dans le bloc moteur [15].
- Insérez les lames [7] sur l'axe central du récipient à hacher [8].
- Attachez le couvercle [9] comme revêtement antidérapant sur le fond du récipient à hacher [8].
- Placez les produits alimentaires dans le récipient à hacher [8].
- Fermez le récipient à hacher [8] avec le couvercle du hachoir [6].
- Branchez la fiche de secteur [1] sur une prise de courant compatible.
- Hachage d'aliments : maintenez  [4] enfoncé. En cas de besoin, utilisez le réglage **TURBO** [5].
- Après l'utilisation : attendez que les lames [7] se soient complètement arrêtées ; débranchez la fiche de secteur [1] de la prise de courant.
- Prenez le couvercle du hachoir [6] du récipient à hacher [8].
- Enlevez les lames [7] du récipient à hacher [8].
- Si vous souhaitez conserver les aliments dans le récipient à hacher [8] : fermez le récipient à hacher avec son couvercle [9].

## ● Enlever les aliments

- Nous vous recommandons d'utiliser un ustensile de cuisine approprié (par ex. spatule, manche) pour vider.

## ● Recettes

### ● Soupe aux légumes

1 à 2 personne(s)

#### Ingrédients :

- 90 g de carottes
- 90 g de pommes de terre
- 90 g d'oignons
- 180 g d'eau
- 2,5 g de persil
- Sel, poivre (quantité appropriée)

#### Préparation

- Éplucher l'oignon et le hacher finement. Éplucher les carottes et pommes de terre et les couper en dés d'environ 2 à 3 cm. Effeuiller le persil.
- Mettre les ingrédients dans une casserole. Ajouter suffisamment d'eau afin de couvrir les légumes ; faire cuire le tout pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les ingrédients soient tendres.
- Laisser les ingrédients refroidir à la température appropriée. Verser le tout dans le récipient à liquide [10]. Broyer la soupe avec le pied mélangeur [14] pendant environ 1 minute à la vitesse **TURBO**. Assaisonner de sel et poivre.

### ● Smoothie banane & pomme

1 personne

#### Ingrédients :

- 1 banane
- ½ pomme
- 1 cuillère de miel
- 100 g de lait

## Préparation

- Éplucher la pomme et la banane. Couper la banane en tranches. Couper la pomme en dés d'environ 2 à 3 cm.
- Mettre tous les ingrédients dans le récipient à liquide [10]. Mélanger les ingrédients avec le pied mélangeur [14] pendant environ 30 secondes à la vitesse **TURBO**.

## ● Pâté de boeuf

1 à 2 personne(s)

### Ingrédients :

- 150 g de viande de boeuf
- 5 g de poireau et d'oignon de printemps
- Huile, sel, poivre (quantité appropriée)

### Préparation

- Couper la viande de boeuf en cubes d'environ 2 à 3 cm.
- Mettre les ingrédients dans le récipient à hacher [8]. Hacher pendant environ 30 secondes à la vitesse **TURBO**.
- Faire chauffer l'huile dans une poêle. Verser le pâté de boeuf haché et faire sauter pendant 10 à 30 secondes. Enfin, ajouter le poireau et l'oignon de printemps et faire revenir brièvement. Assaisonner de sel et poivre.

## ● Crème d'amande et de noix

2 à 4 personnes

### Ingrédients :

- 40 g d'amandes
- 40 g de noix
- Eau, sucre concassé (quantité appropriée)

## Préparation

- Broyer les amandes et les noix 30 secondes dans le récipient à hacher [8].
- Mettre les ingrédients dans une casserole et ajouter assez d'eau pour bien couvrir. Porter le tout à ébullition et assaisonner avec le sucre concassé ; cuire le tout en remuant constamment jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu.

## ● Mayonnaise

2 à 4 personnes

### Ingrédients :

- 200 ml d'huile végétale au goût neutre par ex. huile de colza
- 1 oeuf (jaune et blanc)
- 15 g de vinaigre doux ou du jus de citron

### Préparation

- Verser l'oeuf et le jus de citron dans le récipient à liquide [10]. Tenir le fouet [12] verticalement dans le récipient à liquide et maintenir la touche **TURBO** enfoncée.
- Verser lentement l'huile de cuisine en fin filet et régulièrement afin de bien mélanger l'huile avec les autres ingrédients.

## ● Nettoyage et entretien

### **DANGER ! Risque d'électrocution !**

Avant le nettoyage et l'entretien : débranchez la fiche de secteur [1] de la prise de courant.

- ① **REMARQUE :** pour conserver le bon état et l'apparence du produit, il doit être nettoyé à fond après chaque utilisation.

## Pièce

## Nettoyage

- Bloc moteur
- Porte-fouet

15  
13



**AVERTISSEMENT !** Ne plongez jamais ces pièces dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez jamais les pièces sous l'eau courante.

- Avant le nettoyage, débranchez la fiche de secteur 1 de la prise de courant.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage soit agressifs soit récurants ou de brosses dures pour nettoyer le produit.
- Nettoyez-le avec un chiffon légèrement humidifié. Utilisez en cas de besoin un peu de liquide vaisselle.

- Couvercle du hachoir
- Pied mélangeur

6  
14

- Nettoyez à fond les pièces à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.

- Lames
- Récipient à hacher
- Couvercle (récipient à hacher)
- Récipient à liquide
- Couvercle (récipient à liquide)
- Fouet

7  
8  
9  
10  
11  
12

- Nettoyez à fond les pièces à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Ces parties vont aussi au lave-vaisselle.

- Avant d'autres utilisations et le rangement : essuyez toutes les pièces avec un chiffon propre jusqu'à séchage.
- Placez toujours les lames 7 dans le récipient à hacher 8 lorsque vous ne les utilisez pas.

## ● Entretien

- Avant chaque utilisation : Contrôlez le produit pour déceler des dommages visibles.
- Le produit ne nécessite aucune maintenance à part un nettoyage occasionnel.

## ● Rangement

- Rangez le produit dans son emballage d'origine lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Conservez le produit dans un endroit sec hors de la portée des enfants.

## ● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1-7 : plastiques / 20-22 : papiers et cartons / 80-98 : matériaux composite.



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, mettez-les au rebut séparément pour un meilleur traitement des déchets.  
Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.





Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

## ● **Garantie**

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

## **Faire valoir sa garantie**

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (par ex. IAN 123456\_7890) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

### **Service après-vente**

#### **FR Service après-vente France**

Tél.: 0800904879

E-Mail: [owim@lidl.fr](mailto:owim@lidl.fr)

#### **BE Service après-vente Belgique**

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)



<b>Gebruikte waarschuwingen en symbolen</b> .....	Pagina 42
<b>Inleiding</b> .....	Pagina 42
Beoogd gebruik .....	Pagina 42
Leveringsomvang .....	Pagina 43
Onderdelenbeschrijving .....	Pagina 43
Technische gegevens .....	Pagina 43
<b>Veiligheidsaanwijzingen</b> .....	Pagina 43
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	Pagina 46
<b>Bediening</b> .....	Pagina 46
Accessoires aanbrengen .....	Pagina 46
Product aan-/uitzetten .....	Pagina 46
Handmixer .....	Pagina 47
Garde .....	Pagina 47
Fijnmaker .....	Pagina 48
Levensmiddelen uit de beker halen .....	Pagina 49
<b>Recepten</b> .....	Pagina 49
Groentesoep .....	Pagina 49
Bananen-appel smoothie .....	Pagina 49
Runderpasteitjes .....	Pagina 50
Amandel-walnoten crème .....	Pagina 50
Mayonaise .....	Pagina 50
<b>Schoonmaken en onderhoud</b> .....	Pagina 50
Onderhoud .....	Pagina 51
<b>Opbergen</b> .....	Pagina 51
<b>Afvoer</b> .....	Pagina 51
<b>Garantie</b> .....	Pagina 52

## Gebruikte waarschuwingen en symbolen

In deze gebruiksaanwijzing en op de verpakking worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

	<b>GEVAAR!</b> Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.	<b>V~</b>	Spanning (wisselstroom)
		<b>W</b>	Watt
	<b>WAARSCHUWING!</b> Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.		<b>TIP:</b> Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.
			Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	<b>VOORZICHTIG!</b> Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelzware verwondingen.		Geschikt voor levensmiddelen. Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur van levensmiddelen.
			Symbool voor een product uit de beschermingsklasse II
	Vullijn (vloeistoffen)		De bekers <b>8</b> , <b>10</b> , de deksels <b>9</b> , <b>11</b> , de messen <b>7</b> en de garde <b>12</b> kunnen in de vaatwasmachine worden afgewassen.
	Vullijn (groenten)		

## STAAFMIXER

### ● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

### ● Beoogd gebruik

Dit product is geschikt voor het fijnmaken van levensmiddelen, voor het pureren en mengen van soep en het kloppen van eiwit, slagroom, etc. Het product is uitsluitend bestemd voor het bereiden van levensmiddelen.

Dit product mag alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het product is niet bestemd voor commercieel gebruik.

Elk ander gebruik dat niet in deze handleiding wordt genoemd, kan leiden tot schade aan het product of tot zware verwondingen.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade door onjuist gebruik.

## ● Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken van het product of de levering volledig is en of alle onderdelen in goede staat verkeren. Verwijder voor gebruik al het verpakkingsmateriaal.


Neem contact op met de klantenservice als er onderdelen ontbreken of beschadigd mochten zijn.

- Aandrijfeenheid
- Handmixer
- Gardehouder
- Garde
- Vloeistofbeker
- Deksel (vloeistofbeker)
- Deksel fijnmaker
- Messen
- Fijnmaakbeker
- Deksel (fijnmaakbeker)
- Gebruiksaanwijzing

## ● Onderdelenbeschrijving

(Afb. A)

Sla voor het lezen de bladzijde met afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het product.

- 1 Aansluitsnoer met netstekker
- 2 Snelheidsregelaar
- 3 Snelheidsschaal
- 4 toets
- 5 **TURBO**-toets
- 6 Deksel fijnmaker
- 7 Messen
- 8 Fijnmaakbeker
- 9 Deksel (fijnmaakbeker)
- 10 Vloeistofbeker
- 11 Deksel (vloeistofbeker)
- 12 Garde
- 13 Gardehouder
- 14 Handmixer
- 15 Aandrijfeenheid

## ● Technische gegevens

Ingangsspanning:	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Beschermingsklasse:	II
Energieverbruik:	600 W
Temperatuurbestendigheid (maatbeker):	max. 85 °C
Afmeten:	
– Capaciteit van de vloeistofbeker:	700 ml
– Capaciteit van de fijnmaakbeker:	600 ml
Fijnmaken: Max. vulhoeveelheid van de vloeistof-/fijnmaakbeker:	300 ml



## Veiligheidsaanwijzingen

**MAAK UZELF, VOORDAT U  
HET PRODUCT VOOR HET  
EERST GEBRUIKT, VERTROUWD  
MET ALLE VEILIGHEIDS- EN  
BEDIENINGSAANWIJZINGEN!  
ALS U DIT PRODUCT  
AAN IEMAND ANDERS  
DOORGEEFT, GEEF DAN OOK  
ALLE DOCUMENTEN MEE!**

In geval van schade door het niet de hand houden aan deze gebruiksaanwijzing vervalt uw garantieaanspraak! Wij zijn niet aansprakelijk voor gevolgschade! Wij zijn niet aansprakelijk voor materiële schade of lichamelijk letsel ontstaan door onreglementair gebruik of niet-naleving van de veiligheidsinstructies!

## Kinderen en personen met beperkingen



### **⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLLEN VOOR PEUTERS EN KINDEREN!**

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal vormt een verstikkingsgevaar. Kinderen onderschatten vaak de daaraan verbonden gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van het product en het verpakkingsmateriaal.

- Dit product is geen speelgoed en mag niet door kinderen worden gebruikt. Het apparaat en het elektrische aansluitsnoer moeten uit de buurt worden gehouden van kinderen.
- Dit apparaat mag alleen door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden als ze onder supervisie staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrepen hebben welke gevaren uit dat gebruik voortvloeien.

- Kinderen mogen niet met het product spelen.

## Beoogd gebruik

**⚠ WAARSCHUWING!** Onjuist gebruik kan leiden tot letsel. Gebruik het product uitsluitend zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing.

- ⚠ Probeer niet op een of andere wijze iets aan het product te veranderen.

## Elektrische veiligheid

### **⚠ GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!**

Probeer nooit het product zelf te repareren.

In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerde vaklieden worden uitgevoerd.

- ⚠ **WAARSCHUWING!** **Gevaar voor elektrische schokken!** Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

- ⚠ WAARSCHUWING!**  
**Gevaar voor elektrische schokken!** Gebruik het product nooit als het beschadigd is. Ontkoppel het product van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.

- ⚠ WAARSCHUWING!**  
**Gevaar voor elektrische schokken!** Gebruik het product niet in de buurt van wasbakken of op vochtige locaties.
- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie.
  - Kneus of buig het aansluitsnoer niet om beschadigingen te voorkomen en zorg ervoor dat het niet over scherpe randen hangt. Houd het ook uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.

- Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Trek aan de stekker en niet aan het aansluitsnoer om het product van het elektriciteitsnet los te koppelen.
- Wikkel het aansluitsnoer niet om het product. Steek de stekker in een goed bereikbaar stopcontact om in een noodgeval het product snel van het elektriciteitsnet los te kunnen koppelen.
- Bedien het product niet met natte handen. Raak het product niet aan met natte handen.

## **BEDIENING**

- ⚠ WAARSCHUWING:** Mogelijke verwondingen door onjuist gebruik. Wees bij het werken met scherpe snijmesses zowel als bij het legen van de schalen en bij het schoonmaken uiterst voorzichtig.

**⚠ GEVAAR! Gevaar voor verbrandingen!** Gebruik de bекers niet voor kokende vloeistoffen of heet vet.

- Als u rook ziet of ongewone geluiden hoort, ontkoppel het product dan direct van het elektriciteitsnet. Laat het product controleren door een vakman alvorens het weer te gaan gebruiken.
- Gebruik het product altijd op een vlakke, stabiele en schone ondergrond.
- Ontkoppel het product altijd van het elektriciteitsnet als het niet onder toezicht staat en ook bij het in elkaar zetten, demonteren en schoonmaken.

**⚠ WAARSCHUWING!** Voordat u accessoires of hulpstukken vervangt, die bij gebruik bewegen, moet het apparaat uitgeschakeld en van het elektriciteitsnet ontkoppeld zijn.

## Schoonmaken en opbergen

- Stel de aandrijfeenheid **15** en de gardehouder **13** niet bloot aan druppelend of opspattend water.
- Aanwijzingen hoe het product schoon te maken vindt u in het hoofdstuk "Schoonmaken en onderhoud".

### ● Voor het eerste gebruik

- Pak het product helemaal uit.
- Maak het product schoon (zie "Schoonmaken en onderhoud").

### ● Bediening

#### ● Accessoires aanbrengen

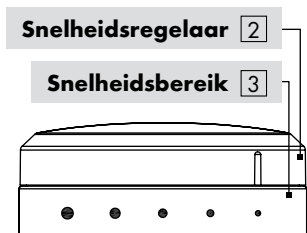
(Afb. B)

- Steek het gewenste hulpstuk (**6**, **13** of **14**) in de aandrijfeenheid **15**.  
△ op het hulpstuk moet uitgelijnd zijn met de markering **7** van de aandrijfeenheid.
- Verdraai aan het hulpstuk tot △ uitgelijnd is met de markering **8**.
- Verwijder de hulpstukken weer in omgekeerde volgorde.

#### ● Product aan-/uitzetten

**⚠ WAARSCHUWING:** Het product start met een draai-impuls. Houd het product tijdens het gebruik goed vast.

- Stel de snelheid in door te draaien aan de traploze snelheidsregelaar [2]. Draai de streepjes van de snelheidsregelaar naar de gewenste instelling:



(hoogst) 5 4 3 2 1 (laagst)

- Steek de netstekker [1] in een daarvoor geschikt stopcontact.

#### Toets ingedrukt Instelling houden

⊕ [4] Snelheid overeenkomstig de instelling van de snelheidsregelaar [2]

**TURBO** [5] Hoogste snelheid

- Het product uitschakelen: Laat de ingedrukte toets ([4] of [5]) los.

#### ⓘ TIPS:

- Laat het product tussen gebruikperiodes minstens 2 minuten afkoelen (zie **max. tijd** in de hierna volgende tabellen).
- Na 5 gebruikperiodes achter elkaar: Laat het product afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het opnieuw gebruikt.
- De snelheid kan ook tijdens het gebruik veranderd worden.

## ● Handmixer

(Afb. B)

### ⓘ TIPS:

- Met deze handmixer [14] kunt u dips, sauzen, soepen of babyvoeding bereiden. Wij bevelen u aan de handmixer maximaal 1 minuut te gebruiken en het product daarna te laten afkoelen.
- Met de vloeistofbeker [10] kunt u hoeveelheden tot 700 ml afmeten. Vul om voedsel te klaar te maken de beker met maximaal 300 ml om te voorkomen dat de inhoud van de vloeistofbeker overstromt.
- Zet de handmixer [14] op de aandrijfeenheid [15].
- Plaats het deksel [11] als antisliplaag op de onderkant van de vloeistofbeker [10].
- Doe de levensmiddelen in de vloeistofbeker [10].
- Steek de netstekker [1] in een daarvoor geschikt stopcontact.
- Eten pureren en mixen: houd ⊕ [4] ingedrukt. Gebruik indien nodig de **TURBO**-stand [5].
- Na gebruik: wacht tot de handmixer [14] volledig tot stilstand is gekomen. Trek de netstekker [1] uit het stopcontact.
- Mocht u het eten in de vloeistofbeker [10] willen bewaren: sluit de vloeistofbeker met het deksel [11].


## ● Garde

(Afb. C)

### ⓘ TIPS:

- Het volume van bepaalde ingrediënten kan tijdens het bereiden groter worden. Wij bevelen aan per keer kleinere hoeveelheden te bereiden om te voorkomen dat levensmiddelen overstromen.



- Wij bevelen aan de gardeset (12, 13) voor niet meer dan 3 minuut te gebruiken en om het product daarna af te laten koelen.
- Zet de houder voor de garde 13 op de aandrijfeenheid 15.
- Schuif de fijnmaakgarde 12 in de gardehouder 13.
- Plaats het deksel 11 als antisliplaag op de onderkant van de vloeistofbeker 10.
- Doe de levensmiddelen in de vloeistofbeker 10.
- Steek de netstekker 1 in een daarvoor geschikt stopcontact.
- Levensmiddelen kloppen: Houd  4 ingedrukt. Gebruik indien nodig de **TURBO**-stand 5.
- Na gebruik: wacht tot de garde 12 volledig tot stilstand is gekomen. Trek de netstekker 1 uit het stopcontact.
- Als u de levensmiddelen in de vloeistofbeker 10 zou willen bewaren: sluit de vloeistofbeker af met het deksel 11.









## ● Fijnmaker

(Afb. D)


### ① TIPS:

- Voor betere resultaten: Wij bevelen aan de fijnmaakbeker 8 voor niet meer dan de helft te vullen.
- Wij bevelen aan de fijnmaakset (6, 7, 8) voor niet meer dan 1 minuut te gebruiken en om het product daarna af te laten koelen.

Voorbeelden van het fijn- en vloeibaar maken van een aantal verschillende levensmiddelen met de fijnmaakset (6, 7, 8):

Levensmiddel		Max. hoeveelheid	Max. tijd	Snelheid *1
Uien		200 g	30 s	1 tot 3
Peterselie		30 g	30 s	<b>Turbo</b>
Knoflook		20 Tenen	30 s	1 tot 5
Wortels	 *2	200 g	60 s	1 tot 5
Amandelen		200 g	60 s	<b>Turbo</b>
Walnoten (gepeld)		200 g	60 s	3 of 4
Parmezaanse kaas	 *3	250 g	60 s	<b>Turbo</b>

\*1 Zie hfst. "Bediening" // \*2 Stukken (2 cm<sup>3</sup>) // \*3 Dobbelsteentjes (1 cm<sup>3</sup>)

- Plaats het deksel van de fijnmaakbeker [6] op de aandrijfeenheid [15].
- Plaats de messen [7] op de middelste as van de fijnmaakbeker [8].
- Plaats het deksel [9] als antisliplaag op de onderkant van de fijnmaakbeker [8].
- Doe de levensmiddelen in de fijnmaakbeker [8].
- Sluit de fijnmaakbeker [8] af met het daarvoor bestemde deksel [6].
- Steek de netstekker [1] in een daarvoor geschikt stopcontact.
- Levensmiddelen fijnmaken: Houd  [4] ingedrukt. Gebruik indien nodig de **TURBO**-stand [5].
- Na gebruik: Wacht tot de messen [7] volledig tot stilstand zijn gekomen. Trek de netstekker [1] uit het stopcontact.
- Verwijder het deksel van de fijnmaakbeker [6] van de fijnmaakbeker [8].
- Verwijder de messen [7] uit de fijnmaakbeker [8].
- Mocht u levensmiddelen in de fijnmaakbeker [8] willen bewaren: sluit de fijnmaakbeker af met het daarvoor bestemde deksel [9].

## ● Levensmiddelen uit de beker halen

- Wij bevelen aan levensmiddelen met een daarvoor geschikt keukenhulpstuk (bijv. bakspaan, spatel) uit de beker te halen.

## ● Recepten

### ● Groentesoep

1 of 2 personen

#### Ingrediënten:

- 90 g wortels
- 90 g aardappels
- 90 g uien
- 180 g water
- 2,5 g peterselie
- Zout, peper (passende hoeveelheid)

#### Vorbereiding

- Uien pellen en fijnhakken. Wortels en aardappels schillen en in ca. 2 tot 3 cm grote dobbelstenen snijden. De peterselieblaadjes losmaken.
- De ingrediënten in een pan doen. Zoveel water toevoegen zodat er voldoende op de groenten staat en dan alles voor 10 tot 15 minuten koken tot de ingrediënten zacht zijn geworden.
- De ingrediënten laten afkoelen tot de passende temperatuur. Alles in de vloeistofbeker [10] gieten. De soep met de handmixer [14] op stand **TURBO** ongeveer 1 minuut lang pureren. Met zout en peper op smaak brengen.

### ● Bananen-appel smoothie

1 Persoon

#### Ingrediënten:

- 1 Banaan
- ½ appel
- 1 eetlepel honing
- 100 g melk

## Vorbereiding

- Appels en bananen schillen. Bananen in schijfjes snijden. Appel snijden in 2 tot 3 cm grote stukjes.
- Alle ingrediënten in de vloeistofbeker **10** doen. De ingrediënten met de handmixer **14** voor ongeveer 30 seconden met regelbaar op stand **TURBO** mixen.

## ● Runderpasteitjes

1 of 2 personen

### Ingrediënten:

- 150 g rundvlees
- 5 g knoflook en uien
- Zout, peper (passende hoeveelheid)

### Vorbereiding

- Het rundvlees in 2 tot 3 cm grote dobbelsteentjes snijden.
- De fijnmaakbeker **8** met de ingrediënten vullen. Voor ongeveer 30 seconden fijnmaken met de regelbaar op stand **TURBO**.
- Olie in een pan verwarmen. De fijngehakte runderpasteitje vullen en voor ongeveer 10 tot 30 seconden sauteren. Tenslotte knoflook en lente-uitjes toevoegen en eventjes meestoven. Met zout en peper op smaak brengen.

## ● Amandel-walnoten crème

2 tot 4 personen

### Ingrediënten:

- 40 g amandelen
- 40 g walnoten
- Water, korrelsuiker (afgemeten hoeveelheid)

## Vorbereiding

- Amandelen en walnoten 30 seconden lang in de fijnmaakbeker **8** fijnmaken.
- De ingrediënten in een kookpan doen en water toevoegen tot er een laagje water bovenop staat. Alles aan de kook brengen, met korrelsuiker op smaak brengen en het mengsel al roerend laten doorkoken totdat de suiker volledig is opgelost.

## ● Mayonaise

2 tot 4 personen

### Ingrediënten:

- 200 ml smaakloze plantaardige olie, bijv. koolzaadolie
- 1 ei (eigeel en eiwit)
- 15 g milde azijn of citroensap

### Vorbereiding

- Ei en citroensap in de vloeistofbeker **10** gieten. De garde **12** loodrecht in de vloeistofbeker steken en de **TURBO**-toets ingedrukt houden.
- De spijsolie langzaam in een dunne straal in de houder gieten zodat de olie zich met de andere ingrediënten mengt.

## ● Schoonmaken en onderhoud

**⚠ GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!** Voorafgaand aan schoonmaken en onderhoud: Trek de netstekker **1** uit het stopcontact.

**i TIP:** Om ervoor te zorgen dat het product goed blijft werken en er goed blijft uitzien, moet het na iedere keer dat het gebruikt is, goed worden schoongemaakt.

## Onderdeel

## Schoonmaken

- Aandrijfeenheid

15

- Gardehouder

13



**WAARSCHUWING!** Dompel deze onderdelen niet onder in water of andere vloeistoffen. Houd deze onderdelen niet onder stromend water.

- Trek de netstekker **1** voor het schoonmaken uit het stopcontact.
- Gebruik voor het schoonmaken van het product geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.
- Maak het apparaat schoon met een enigszins vochtig doekje. Gebruik indien nodig een beetje afwasmiddel.

- Deksel fijnmaker

6

- Handmixer

14

- Maak deze onderdelen goed schoon met heet water met een afwasmiddel.

- Messen

7

- Fijnmaakbeker

8

- Deksel  
(fijnmaakbeker)

9

- Vloeistofbeker

10

- Maak deze onderdelen goed schoon met heet water met een afwasmiddel. Deze onderdelen zijn ook geschikt voor de vaatwasmachine.

- Deksel  
(vloeistofbeker)

11

- Garde

12

- Voor verder gebruik en opslag: droog alle onderdelen met een schone doek af.
- Plaats de messen **7**, als ze niet gebruikt worden, altijd in het fijnmaakbeker **8**.

## ● Onderhoud

- Voor ieder gebruik: Controleer het product op zichtbare schade.
- Afgezien van af en toe een schoonmaakbeurt is dit product verder onderhoudsvrij.

## ● Opbergen

- Bewaar het product in de oorspronkelijke verpakking wanneer het niet gebruikt wordt.
- Bewaar het product op een droge plaats buiten bereik van kinderen.

## ● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen / 20-22: papier en vezelplaten / 80-98: composietmaterialen.



Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar; verwijder deze afzonderlijk voor een betere afvalbehandeling. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

## ● Garantie

Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

## Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 123456\_7890) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande serviceafdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

### Service

#### **Service Nederland**

Tel.: 08000225537

E-Mail: [owim@lidl.nl](mailto:owim@lidl.nl)

#### **Service België**

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)



<b>Verwendete Warnhinweise und Symbole</b> .....	Seite 54
<b>Einleitung</b> .....	Seite 54
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	Seite 54
Lieferumfang .....	Seite 55
Teilebeschreibung .....	Seite 55
Technische Daten .....	Seite 55
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	Seite 55
<b>Vor der ersten Verwendung</b> .....	Seite 58
<b>Bedienung</b> .....	Seite 58
Zubehör aufsetzen .....	Seite 58
Produkt ein-/ausschalten .....	Seite 58
Handmixer .....	Seite 59
Schneebesen .....	Seite 59
Zerkleinerer .....	Seite 60
Lebensmittel entnehmen .....	Seite 61
<b>Rezepte</b> .....	Seite 61
Gemüsesuppe .....	Seite 61
Bananen-Apfel-Smoothie .....	Seite 61
Rinderpastete .....	Seite 62
Mandel-Walnuss-Creme .....	Seite 62
Mayonnaise .....	Seite 62
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite 62
Pflege .....	Seite 63
<b>Lagerung</b> .....	Seite 63
<b>Entsorgung</b> .....	Seite 63
<b>Garantie</b> .....	Seite 64

## Verwendete Warnhinweise und Symbole

In dieser Bedienungsanleitung und auf der Verpackung werden die folgenden Warnhinweise verwendet:

	<p><b>GEFAHR!</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.</p>		<p>Spannung (Wechselstrom)</p>
			<p>Watt</p>
	<p><b>WARNING!</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.</p>		<p><b>HINWEIS:</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.</p>
	<p><b>VORSICHT!</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.</p>		<p>Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.</p>
	<p>Füllmarkierung (Flüssigkeiten)</p>		<p>Lebensmittelsicher: Dieses Produkt hat keinen nachteiligen Einfluss auf Geschmack und Geruch von Lebensmitteln.</p>
	<p>Füllmarkierung (Gemüse)</p>		<p>Symbol für ein Produkt der Schutzklasse II</p>
			<p>Spülmaschinenfeste Teile:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>7 Klinge</li> <li>8 Schüssel</li> <li>9 <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">11</span> Deckel</li> <li>10 Messbecher</li> <li>12 Schneebesen</li> </ul>

## STABMIXER-SET

### ● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

### ● Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Produkt ist zum Zerkleinern von Lebensmitteln, zum Pürieren und Mixen von Suppen und zum Schlagen von Eiweiß, Schlagsahne usw. geeignet. Das Produkt ist nur zur Zubereitung von Lebensmitteln vorgesehen. Das Produkt darf nur im Haushalt verwendet werden. Es ist nicht zur gewerblichen Nutzung vorgesehen. Jede andere, nicht in dieser Anleitung erwähnte Verwendung, kann zu Schäden am Produkt oder schweren Verletzungen führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

## ● Lieferumfang

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produktes, ob die Lieferung vollständig ist und alle Teile in ordnungsgemäßem Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung das gesamte Verpackungsmaterial.

Kontaktieren Sie den Kundenservice, falls Teile fehlen oder beschädigt sein sollten.

- Antriebseinheit
- Handmixer
- Schneebesen-Halterung
- Schneebesen
- Messbecher
- Deckel (Messbecher)
- Schüssel-Deckel
- Klängen
- Schüssel
- Deckel (Schüssel)
- Bedienungsanleitung

## ● Teilebeschreibung

(Abb. A)

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Illustrationen auf und machen Sie sich mit allen Funktionen des Produktes vertraut.

- 1 Anschlussleitung (mit Netzstecker)
- 2 Geschwindigkeitsregler
- 3 Geschwindigkeitskala
- 4 -Taste
- 5 **TURBO**-Taste
- 6 Schüssel-Deckel
- 7 Klängen
- 8 Schüssel
- 9 Deckel (Schüssel)
- 10 Messbecher
- 11 Deckel (Messbecher)
- 12 Schneebesen
- 13 Schneebesen-Halterung
- 14 Handmixer
- 15 Antriebseinheit

## ● Technische Daten

Eingangsspannung:	220-240 V~, 50/60 Hz
Schutzklasse:	II
Leistungsaufnahme:	600 W
Temperaturbeständigkeit (Messbecher/Schüssel):	Max. 85 °C
Abmessen:	
– Kapazität des Messbechers:	700 ml
– Kapazität der Schüssel:	600 ml
Zerkleinern: Max. Füllmenge von Flüssigkeiten im Messbecher/in der Schüssel	300 ml



## Sicherheitshinweise

**MACHEN SIE SICH VOR DER  
BENUTZUNG DES PRODUKTS  
MIT ALLEN SICHERHEITS- UND  
BEDIENHINWEISEN VERTRAUT!  
WENN SIE DIESES PRODUKT  
AN ANDERE WEITERGEBEN,  
GEBEN SIE AUCH ALLE  
DOKUMENTE WEITER!**

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!



## Kinder und Personen mit Einschränkungen



### **⚠️ WARNUNG! LEBENS-GEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!**

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar. Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder immer vom Produkt und vom Verpackungsmaterial fern.

- Dieses Produkt darf nicht von Kindern verwendet werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- 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.

- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

**⚠️ WARNUNG!** Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Anleitung entsprechend.

**⚠️** Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

## Elektrische Sicherheit

- ⚠️ GEFAHR! Stromschlaggefahr!** Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- ⚠️ WARNUNG! Stromschlaggefahr!** Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produktes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

**⚠️ WARNUNG! Stromschlag-  
gefahr!** Verwenden Sie kein  
beschädigtes Produkt. Trennen  
Sie das Produkt vom Stromnetz  
und wenden Sie sich an Ihren  
Händler, wenn es beschädigt  
ist.

**⚠️ WARNUNG! Stromschlag-  
gefahr!** Verwenden Sie das  
Produkt nicht in der Nähe von  
Waschbecken oder in feuchten  
Bereichen.

- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Um Beschädigungen an der Anschlussleitung zu vermeiden,quetschen oder biegen Sie sie nicht und führen Sie sie nicht über scharfe Kanten. Halten Sie sie auch von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

- Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Dienstleister oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Ziehen Sie am Netzstecker und nicht an der Anschlussleitung, um das Produkt von der Stromversorgung zu trennen.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Produkt. Verbinden Sie das Produkt mit einer gut erreichbaren Steckdose, um es im Notfall schnell von der Netzversorgung trennen zu können.
- Bedienen Sie das Produkt nicht mit nassen Händen. Berühren Sie das Produkt nicht mit nassen Händen.

## **BEDIENUNG**

**⚠️ WARNUNG:** Mögliche Verletzungen durch Fehlgebrauch. Es muss mit den scharfen Schneidmessern, sowie beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen, vorsichtig umgegangen werden.

**⚠️ GEFAHR! Verbrühungsgefahr!** Verwenden Sie die Behälter nicht für kochende Flüssigkeiten oder heißes Fett.

- Wenn Sie Rauch oder ungewöhnliche Geräusche bemerken, trennen Sie das Produkt sofort von der Stromversorgung. Lassen Sie das Produkt von einem Fachmann überprüfen, bevor Sie es erneut benutzen.
- Bedienen Sie das Produkt immer auf einem ebenen, stabilen, sauberen Untergrund.
- Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist, sowie vor der Montage, Demontage oder Reinigung.

**⚠️ WARNUNG!** Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

- Es sind keine Maßnahmen seitens der Anwender erforderlich, um das Produkt auf 50 oder 60 Hz einzustellen. Das Produkt stellt sich automatisch auf 50 bzw. auf 60 Hz ein.

## Reinigung und Aufbewahrung

- Setzen Sie die Antriebseinheit **[15]** und die Schneebesenshalterung **[13]** keinem Tropf- oder Spritzwasser aus.
- Anweisungen zur Reinigung des Produkts finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

### ● Vor der ersten Verwendung

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie das Produkt (siehe „Reinigung und Pflege“).

### ● Bedienung

#### ● Zubehör aufsetzen

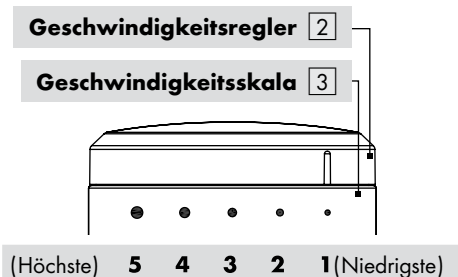
(Abb. B)

- Stecken Sie das gewünschte Zubehörteil (**[6]**, **[13]** oder **[14]**) auf die Antriebseinheit **[15]**. **△** am Zubehörteil muss an der Markierung **[8]** der Antriebseinheit anliegen.
- Drehen Sie am Zubehörteil, bis **△** an der Markierung **[8]** ausgerichtet ist.
- Nehmen Sie alle Zubehörteile in umgekehrter Reihenfolge wieder ab.

#### ● Produkt ein-/ausschalten

**⚠️ WARNUNG:** Das Produkt verfügt über einen anfänglichen Rotationsimpuls. Halten Sie das Produkt während des Betriebs fest.

- Der Geschwindigkeitsregler **2** kann stufenlos gedreht werden, um die Geschwindigkeit einzustellen. Drehen Sie den Balken am Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Einstellung:



- Schließen Sie den Netzstecker **1** an einer geeigneten Steckdose an.

Taste gedrückt halten	Einstellung
<b>⊕ 4</b>	Geschwindigkeit gemäß Einstellung am Geschwindigkeitsregler <b>2</b>
<b>TURBO 5</b>	Höchste Geschwindigkeit

- Produkt ausschalten: Lassen Sie die gedrückte Taste (**4** oder **5**) los.

### **ⓘ HINWEISE:**

- Lassen Sie das Produkt zwischen den Verwendungszyklen mindestens 2 Minuten abkühlen (siehe **Max. Zeit** in der nachfolgenden Tabelle).
- Nach 5 kontinuierlichen Bedienungszyklen: Lassen Sie das Produkt auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Die Geschwindigkeit kann auch während des Betriebs geändert werden.

## ● Handmixer

(Abb. B)

### **ⓘ HINWEISE:**

- Mit diesem Handmixer **14** können Sie Dips, Soßen, Suppen oder Babynahrung zubereiten. Wir empfehlen, den Handmixer maximal 1 Minute lang zu verwenden und das Produkt danach abkühlen zu lassen.
- Mit dem Messbecher **10** können Sie Flüssigkeiten bis 700 ml abmessen. Für die Essenszubereitung füllen Sie maximal 300 ml ein, ansonsten könnte der Inhalt aus dem Messbecher überlaufen.
- Stecken Sie den Handmixer **14** auf die Antriebseinheit **15**.
- Setzen Sie den Deckel **11** als Antirutsch-Beschichtung auf die Unterseite des Messbechers **10**.
- Füllen Sie die Lebensmittel in den Messbecher **10**.
- Schließen Sie den Netzstecker **1** an einer geeigneten Steckdose an.
- Essen pürieren und mixen: Halten Sie **⊕ 4** gedrückt. Verwenden Sie bei Bedarf die **TURBO**-Einstellung **5**.
- Nach Gebrauch: Warten Sie, bis der Handmixer **14** vollständig zum Stillstand gekommen ist. Ziehen Sie den Netzstecker **1** aus der Steckdose.
- Falls Sie das Essen im Messbecher **10** aufbewahren wollen: Verschließen Sie den Messbecher mit dem Deckel **11**.

## ● Schneebesen

(Abb. C)

### **ⓘ HINWEISE:**

- Das Volumen einiger Zutaten kann sich während der Verarbeitung erhöhen. Wir empfehlen, nur kleinere Mengen an Zutaten zur selben Zeit zu verarbeiten, um ein Überlaufen des Inhalts zu vermeiden.

- Wir empfehlen, das Schneebesen-Set (12 13) maximal 3 Minuten lang zu verwenden und das Produkt danach abkühlen zu lassen.
- Stecken Sie die Schneebesen-Halterung 13 auf die Antriebseinheit 15.
- Schieben Sie den Schneebesen 12 in die Schneebesen-Halterung 13.
- Setzen Sie den Deckel 11 als Antirutsch-Beschichtung auf die Unterseite des Messbechers 10.
- Füllen Sie die Lebensmittel in den Messbecher 10.
- Schließen Sie den Netzstecker 1 an einer geeigneten Steckdose an.
- Lebensmittel schlagen: Halten Sie ⊕ 4 gedrückt. Verwenden Sie bei Bedarf die **TURBO**-Einstellung 5.

- Nach der Verwendung: Warten Sie, bis der Schneebesen 12 vollständig zum Stillstand gekommen ist. Ziehen Sie den Netzstecker 1 aus der Steckdose.
- Wenn Sie die Lebensmittel im Messbecher 10 aufbewahren möchten: Schließen Sie den Messbecher mit dem Deckel 11.








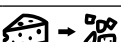
## ● Zerkleinerer

(Abb. D)


### ⓘ HINWEISE:

- Für bessere Ergebnisse: Wir empfehlen, die Schüssel 8 maximal bis zur Hälfte zu befüllen.
- Wir empfehlen, das Zerkleinerer-Set (6 7 8) maximal 1 Minute lang zu verwenden und das Produkt danach abkühlen zu lassen.

Beispiele zum Zerkleinern und Verflüssigen von verschiedenen Lebensmitteln mit dem Zerkleinerer-Set (6 7 8):

Lebensmittel		Max. Menge	Max. Zeit	Geschwindigkeit *1
Zwiebeln		200 g	30 s	1 bis 3
Petersilie		30 g	30 s	<b>Turbo</b>
Knoblauch		20 Zehen	30 s	1 bis 5
Karotten		*2 200 g	60 s	1 bis 5
Mandeln		200 g	60 s	<b>Turbo</b>
Walnüsse (ohne Schale)		200 g	60 s	3 bis 4
Parmesan		*3 250 g	60 s	<b>Turbo</b>

\*1 s. Abschnitt "Bedienung" // \*2 Stücke (2 cm<sup>3</sup>) // \*3 Würfel (1 cm<sup>3</sup>)

- Stecken Sie den Schüssel-Deckel [6] auf die Antriebseinheit [15].
- Stecken Sie die Klingen [7] auf die Mittelachse der Schüssel [8].
- Befestigen Sie den Deckel [9] als Antirutsch-Beschichtung an der Unterseite der Schüssel [8].
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel [8].
- Schließen Sie die Schüssel [8] mit dem Schüssel-Deckel [6].
- Verbinden Sie den Netzstecker [1] mit einer geeigneten Steckdose.
- Lebensmittel zerkleinern: Halten Sie  [4] gedrückt. Verwenden Sie bei Bedarf die **TURBO**-Einstellung [5].
- Nach der Verwendung: Warten Sie, bis die Klingen [7] vollständig zum Stillstand gekommen sind. Ziehen Sie den Netzstecker [1] aus der Steckdose.
- Nehmen Sie den Schüssel-Deckel [6] von der Schüssel [8] ab.
- Entfernen Sie die Klingen [7] aus der Schüssel [8].
- Falls Sie die Lebensmittel in der Schüssel [8] aufbewahren möchten: Schließen Sie die Schüssel mit dem Deckel [9].

## ● Lebensmittel entnehmen

- Wir empfehlen, die Lebensmittel mit einem geeigneten Küchenutensil (z. B. Pfannenwender, Spatel) zu entnehmen.

## ● Rezepte

### ● Gemüsesuppe

1 bis 2 Personen

#### Zutaten:

- 90 g Karotten
- 90 g Kartoffeln
- 90 g Zwiebeln
- 180 g Wasser
- 2,5 g Petersilie
- Salz, Pfeffer (angemessene Menge)

#### Vorbereitung

- Zwiebel schälen und fein hacken. Karotten und Kartoffeln schälen und in ca. 2 bis 3 cm große Würfel schneiden. Die Petersilie abzupfen.
- Die Zutaten in ein Kochgefäß füllen. So viel Wasser hinzufügen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles für 10 bis 15 Minuten kochen, bis die Zutaten weich sind.
- Die Zutaten auf eine angemessene Temperatur abkühlen lassen. Alles in den Messbecher [10] gießen. Die Suppe mit dem Handmixer [14] etwa 1 Minute lang mit der Geschwindigkeitsstufe **TURBO** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### ● Bananen-Apfel-Smoothie

1 Person

#### Zutaten:

- 1 Banane
- ½ Apfel
- 1 Löffel Honig
- 100 g Milch

## Vorbereitung

- Apfel und Banane schälen. Banane in Scheiben schneiden. Apfel in ca. 2 bis 3 cm große Würfel schneiden.
- Alle Zutaten in den Messbecher **10** geben. Die Zutaten mit dem Handmixer **14** für etwa 30 Sekunden mit der Geschwindigkeitsstufe **TURBO** mixen.

## ● Rinderpastete

1 bis 2 Personen

### Zutaten:

- 150 g Rindfleisch
- 5 g Lauch und Jungzwiebel
- Speiseöl, Salz, Pfeffer (angemessene Menge)

### Vorbereitung

- Das Rindfleisch in ca. 2 bis 3 cm große Würfel schneiden.
- Die Zutaten in die Schüssel **8** füllen. Für etwa 30 Sekunden mit der Geschwindigkeitsstufe **TURBO** hacken.
- Öl in einer Pfanne erhitzen. Die zerkleinerte Rindfleischpastete einfüllen und für 10 bis 30 Sekunden sautieren. Abschließend Lauch und Jungzwiebel hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## ● Mandel-Walnuss-Creme

2 bis 4 Personen

### Zutaten:

- 40 g Mandeln
- 40 g Walnüsse
- Wasser, Granulatzucker (angemessene Menge)

## Vorbereitung

- Mandeln und Walnüsse 30 Sekunden lang in der Schüssel **8** zerkleinern.
- Die Zutaten in ein Kochgefäß füllen und soviel Wasser hinzufügen, dass sie gut bedeckt sind. Alles zum Kochen bringen, mit Granulatzucker abschmecken und die Mischung unter Rühren kochen lassen, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist.

## ● Mayonnaise

2 bis 4 Personen

### Zutaten:

- 200 ml geschmacksneutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 15 g milder Essig oder Zitronensaft

### Vorbereitung

- Das Ei und den Zitronensaft in den Messbecher **10** gießen. Den Schneebesen **12** senkrecht in den Messbecher halten und die **TURBO**-Taste gedrückt halten.
- Das Speiseöl langsam in einem dünnen, gleichmäßigen Strahl einfließen lassen, damit sich das Öl mit den anderen Zutaten vermengt.

## ● Reinigung und Pflege

**⚠ GEFÄHR! Stromschlaggefahr!** Vor der Reinigung und Pflege: Ziehen Sie den Netzstecker **1** aus der Steckdose.

**i HINWEIS:** Um die Funktion und das Aussehen des Produkts zu erhalten, sollte es nach jeder Verwendung gründlich gereinigt werden.

## Teil

## Reinigung

- Antriebseinheit 15
- Schneebesens-Halterung 13

**⚠️ WARNUNG!** Tauchen Sie diese Teile nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie diese Teile nicht unter fließendes Wasser.

- Ziehen Sie den Netzstecker 1 vor der Reinigung aus der Steckdose.
- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten, um das Produkt zu reinigen.
- Mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen. Verwenden Sie bei Bedarf ein wenig Spülmittel.

- Schüssel-Deckel 6
- Handmixer 14

■ Reinigen Sie diese Teile gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel.

- Klingen 7
- Schüssel 8
- Deckel (Schüssel) 9
- Messbecher 10
- Deckel (Messbecher) 11
- Schneebesens 12

■ Reinigen Sie diese Teile gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.

- Vor der weiteren Verwendung und Lagerung: Trocknen Sie alle Teile mit einem sauberen Tuch.
- Setzen Sie die Klingen 7 immer in die Schüssel 8, wenn diese nicht in Verwendung sind.

## ● Pflege

- Vor jeder Verwendung: Überprüfen Sie das Produkt auf sichtbare Schäden.
- Abgesehen von der gelegentlichen Reinigung ist das Produkt wartungsfrei.

## ● Lagerung

- Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht in Verwendung ist.
- Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## ● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar, entsorgen Sie diese getrennt für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.





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



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

## ● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbonn gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

## Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbonn und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456\_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbonn) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

### Service

#### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: [owim@lidl.de](mailto:owim@lidl.de)

#### AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: [owim@lidl.at](mailto:owim@lidl.at)

#### CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)



**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG04570D / HG04570E / HG04570H  
Version: 11/2020

IAN 345621\_2004

