



MIXEUR PLONGEANT SSMS 350 A1

FR BE

MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi

NL BE

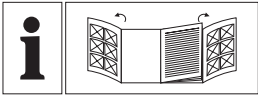
STAAFMIXER

Gebruiksaanwijzing

DE AT CH

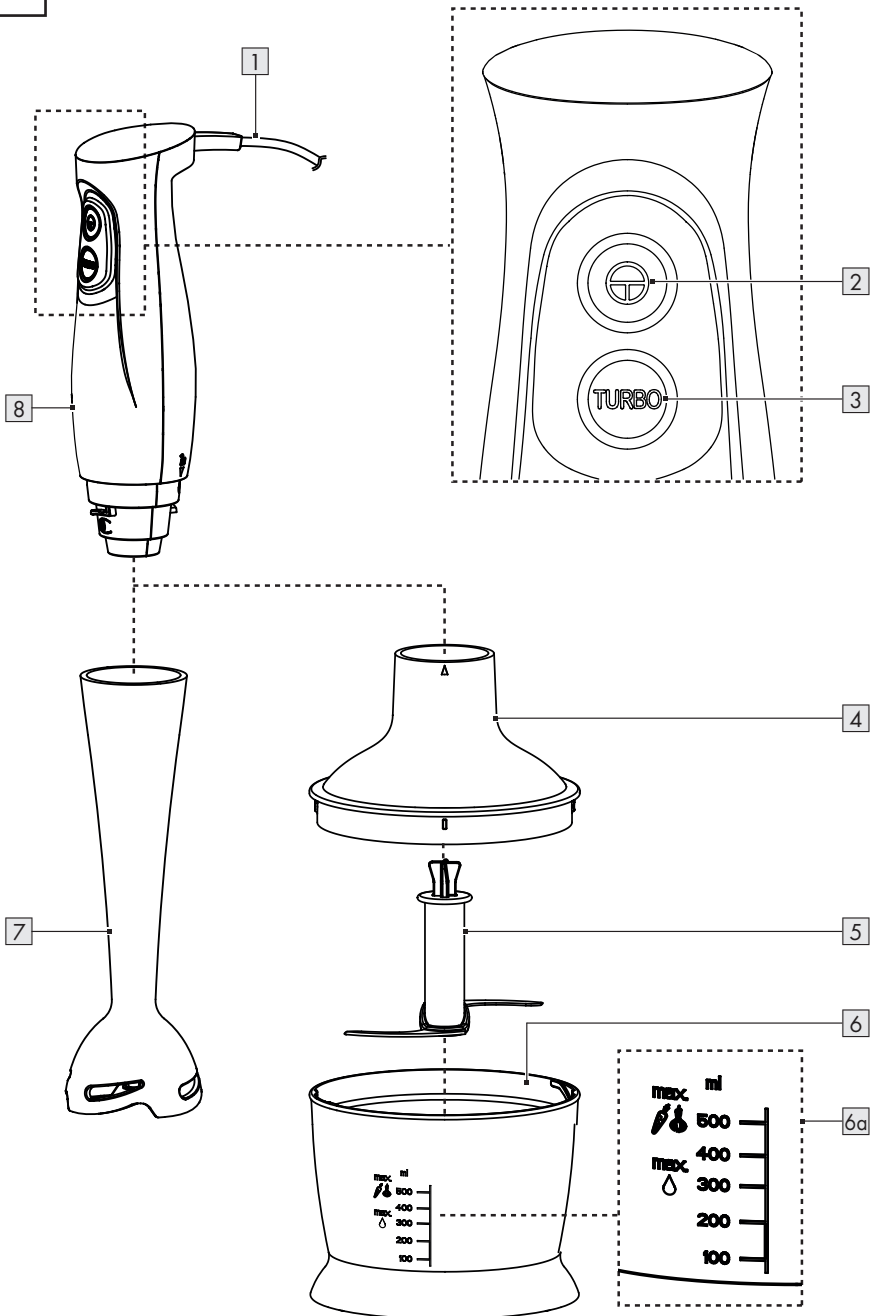
STABMIXER-SET

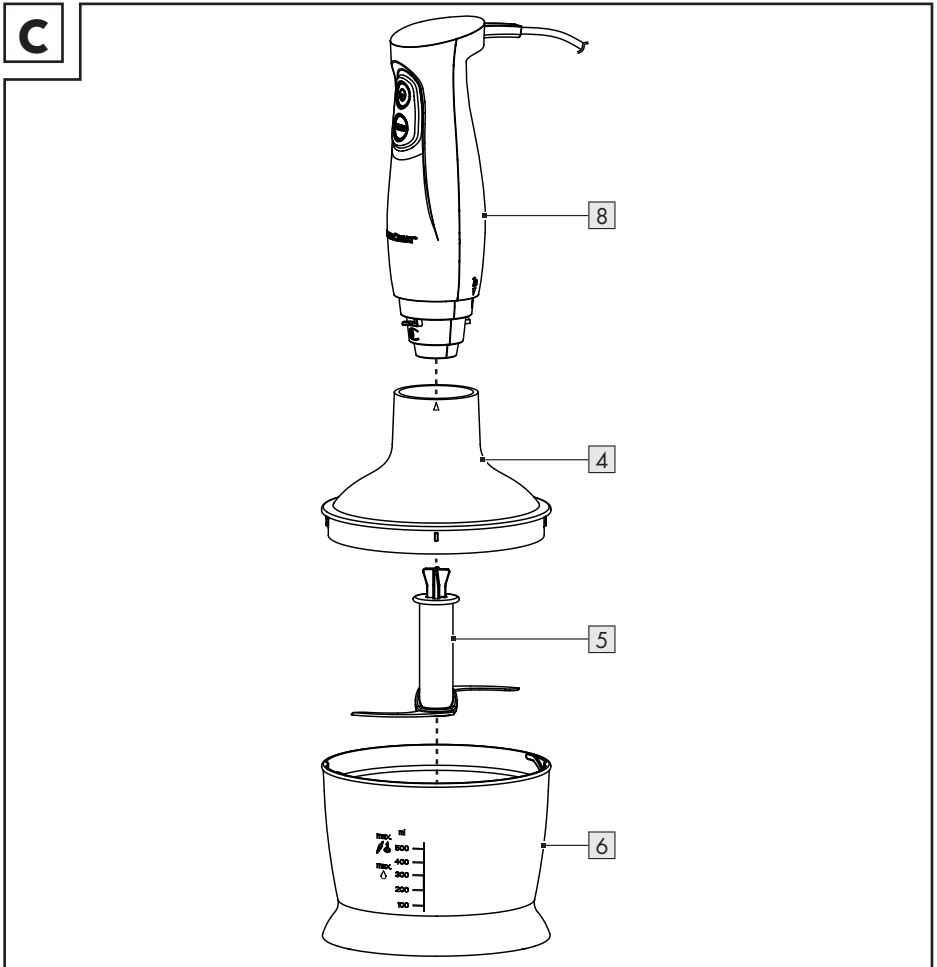
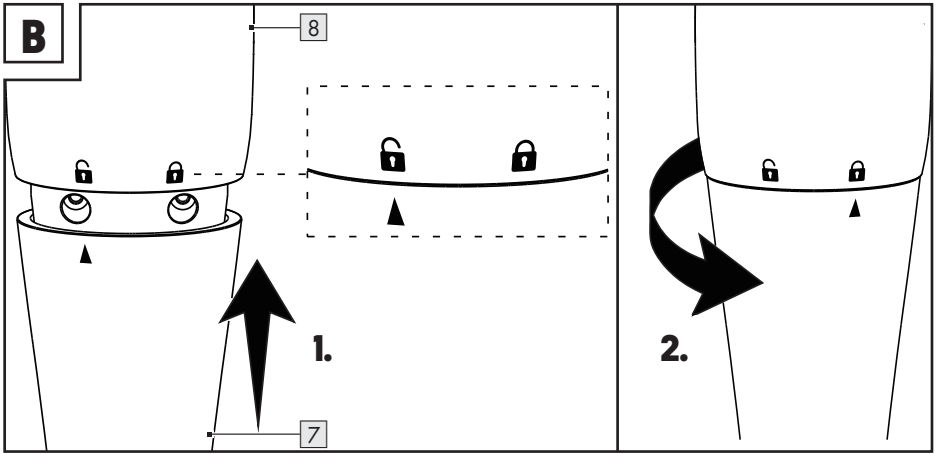
Bedienungsanleitung



FR/BE	Mode d'emploi	Page	5
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	18
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	30

A





Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page	6
Introduction	Page	6
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	6
Contenu de l'emballage.....	Page	7
Liste des pièces	Page	7
Données techniques.....	Page	7
Consignes générales de sécurité	Page	7
Mise en service	Page	10
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	10
Utilisation	Page	10
Fixer/retirer les accessoires	Page	10
Allumer/éteindre le produit.....	Page	11
Utiliser le mixeur	Page	11
Utiliser le hacheur	Page	11
Recettes	Page	12
Aperçu	Page	12
Soupe aux légumes	Page	12
Smoothie banane & pomme.....	Page	13
Pâté de bœuf.....	Page	13
Tartinade de fruits sucrée.....	Page	13
Crème amandes-noix	Page	14
Nettoyage et entretien	Page	14
Entretien	Page	14
Rangement	Page	14
Mise au rebut	Page	15
Garantie	Page	15
Faire valoir sa garantie.....	Page	16
Service après-vente	Page	17

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

	DANGER ! – Indique un danger avec un risque élevé, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (par ex. risque d'asphyxie)		Courant alternatif/tension alternative
	AVERTISSEMENT ! – Indique un danger avec un risque modéré, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (par ex. risque de décharge électrique)	Hz	Hertz (fréquence du secteur)
		W	Watt
	PRUDENCE ! – Indique un danger avec un faible risque, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure légère à modérée (par ex. risque de brûlure)		Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
	ATTENTION ! – Avertit d'éventuels dommages matériels (par ex. risque de court-circuit)		Danger – risque d'électrocution !
	INFO : Ce symbole avec ce signal important « Info » propose plus d'informations utiles.		Symbole pour un produit de la classe de protection II
	Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.		Les lames 5 et le récipient 6 peuvent être lavés au lave-vaisselle.
	Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.		Consignes de sécurité Instructions de manipulation

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 aux prescriptions

- Ce produit est conçu pour hacher des aliments et pour réduire en purée et mixer des soupes.
- Le produit est seulement prévu pour la préparation de denrées alimentaires. N'utilisez pas le produit à d'autres fins.
- Le produit est prévu exclusivement pour une utilisation dans le milieu domestique et n'est pas conçu pour un usage commercial.
- Toute autre utilisation non mentionnée dans ce mode d'emploi peut causer des dommages au produit ou blessures graves.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.


● Contenu de l'emballage

Après le déballage du produit, vérifiez l'exhaustivité du contenu de l'emballage et si toutes les pièces sont en parfait état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.



- 1 Bloc moteur
- 1 Mixeur
- 1 Lame
- 1 Récipient
- 1 Couvercle [récipient]
- 1 Guide de démarrage rapide

● Liste des pièces

(III. A)

- 1 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 2  [bouton de vitesse réduite]
- 3 **TURBO** [bouton de vitesse élevée]
- 4 Couvercle [récipient]
- 5 Lames
- 6 Récipient
- 6a Graduation de niveau de remplissage
- 7 Mixeur
- 8 Bloc moteur

● Données techniques

Tension d'entrée :	220–240 V~, 50–60 Hz
Consommation d'énergie :	350 W
Classe de protection :	II/□
Durée de fonctionnement maxi en continu [KB] * :	60 secondes
Contenance du récipient  :	800 ml
Quantité max. de remplissage de liquides dans le récipient  :	500 ml



Consignes générales de sécurité

AVANT D'UTILISER LE 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 en cas de dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée en cas de dommages matériels ou de blessures résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

* La durée de fonctionnement maximale en continu de ce produit est de 60 secondes. La durée de fonctionnement en continu indique combien de temps le produit peut être utilisé sans que le moteur surchauffe et soit endommagé. Après cette durée de fonctionnement en continu, le produit doit être éteint jusqu'au refroidissement complet du moteur.

Enfants et personnes atteintes d'un handicap



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

Prière de ne jamais laisser des enfants sans surveillance avec des matériaux d'emballage. Les matériaux d'emballage représentent un risque d'étouffement. 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. Le produit et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de la portée des enfants.
- Ce produit 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 du produit 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 des surfaces chaudes et des 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. Lors de la manipulation des lames extrêmement aiguisées, ainsi que lors du vidage et du nettoyage du récipient agir avec beaucoup de précaution.

⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! N'utilisez pas le récipient 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.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- Ne dépassez pas la quantité maximale de 500 ml indiquée sur la graduation de niveau de remplissage du récipient.
- 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 d'utiliser des pièces supplémentaires qui bougent durant le fonctionnement, le produit doit être éteint et débranché du réseau électrique.

Nettoyage et rangement

- N'exposez pas le bloc moteur **8** à des gouttes ou à des éclaboussures d'eau.

- Pour obtenir des instructions sur le nettoyage du produit, reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien ».

● **Mise en service**

● **Déballage du produit et premier nettoyage**

1. Sortez le produit de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et films de protection du produit.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et que le contenu de l'emballage listé est complet [voir « Contenu de l'emballage »].
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais procédez comme décrit au chapitre « Garantie ».
4. Nettoyez toutes les pièces du produit comme décrit au chapitre « Nettoyage » avant la première utilisation.

● **Utilisation**

● **Fixer/retirer les accessoires**

(III. B)

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !
Débranchez la fiche secteur **1** de la prise de courant avant de fixer ou de retirer des accessoires.

Fixation

1. Aligner le mixeur **7** ou le couvercle **4** sur le bloc moteur **8**.
▲ sur le mixeur ou le couvercle **4** doit être aligné avec sur le bloc moteur.
2. Tournez le mixeur **7** ou le couvercle **4** jusqu'à ce que ▲ soit aligné sur le bloc moteur **8** sur le mixeur ou le couvercle **4**.

Retirer

1. Tournez le mixeur **7** ou le couvercle **4** jusqu'à ce que ▲ soit aligné sur le bloc moteur **8** sur le mixeur ou le couvercle **4**.

- Retirez le mixeur [7] ou le couvercle [4] du bloc moteur [8].

● Allumer/éteindre le produit

(III. A)

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !**


- Le produit dispose d'une impulsion initiale à la rotation. Maintenez bien le produit durant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais le produit avec des ingrédients dont la température est supérieure à +70 °C.

❗ **INFO :**


- Utilisez le produit pendant 60 secondes maximum d'affilée.
- Laissez le produit refroidir au moins 2 minutes entre les cycles d'utilisation.

Allumer

- Branchez la fiche secteur [1] sur une prise de courant compatible.
- Sélectionnez le niveau de vitesse souhaité :

Maintenir le bouton enfoncé	Réglage
[2] 	Vitesse réduite
[3] TURBO	Vitesse élevée

Éteindre

- Relâchez  [2] ou **TURBO** [3].
- Débranchez la fiche secteur [1] de la prise de courant.

● Utiliser le mixeur

❗ **INFO :** Utilisez le mixeur [7] pour préparer des dips, des sauces, des soupes ou des aliments pour bébés.

- Remplissez un récipient approprié avec les aliments à mixer.
- Fixez le mixeur [7] sur le bloc moteur [8] [voir « Fixer/retirer les accessoires »].
- Tenez le mixeur [7] dans le récipient.
- Allumer le produit [voir « Allumer/éteindre le produit »].

- Après avoir réduit des aliments en purée ou les avoir mixés : Éteignez le produit [voir « Allumer/éteindre le produit »].
- Retirez le mixeur [7] du récipient.
- Retirez le mixeur [7] du bloc moteur [8] [voir « Fixer/retirer les accessoires »].

● Utiliser le hacheur









❗ **INFO :**

- Le hacheur se compose :
 - Du couvercle [4]
 - De la lame [5]
 - Du récipient [6]
- Pour de meilleurs résultats de hachage : Remplissez le récipient [6] au maximum jusqu'à la moitié (400 ml).
- Ne dépassez pas la quantité maximale de 500 ml indiquée sur la graduation de niveau de remplissage [6a] du récipient [6].
- Enlever les aliments du récipient [6] : Utilisez un ustensile de cuisine approprié (par ex. une spatule).

Utilisation

- Fixez le couvercle [4] sur le bloc moteur [8] [voir « Fixer/retirer les accessoires »].
- Insérez les lames [5] sur l'axe central du récipient [6].
- Remplissez les aliments à hacher dans le récipient [6] [voir « Exemple »].
- Fermez le récipient [6] avec le couvercle [4].
- Allumer le produit [voir « Allumer/éteindre le produit »].
- Après le hachage : Éteignez le produit [voir « Allumer/éteindre le produit »]. Attendez que les lames [5] se soient complètement arrêtées.
- Retirez le couvercle [4] du récipient [6].
- Retirez les lames [5] du récipient [6].
- Retirez le couvercle [4] du bloc moteur [8] [voir « Fixer/retirer les accessoires »].

Exemple

Aliments		Quantité maxi	Durée maxi	Vitesse
Oignons		200 g	30 s	Faible
Persil		30 g	30 s	Élevé
D'ail		20 gousses	30 s	Faible
Carottes	 *	200 g	60 s	Faible
Amandes		200 g	60 s	Élevé
Noix [sans coquille]		200 g	60 s	Faible
Parmesan	 **	250 g	60 s	Élevé

● Recettes

● Aperçu

Recette	Portions	Temps de préparation
Soupe aux légumes	1–2	env. 20 min
Smoothie banane & pomme	1	env. 5 min
Pâté de bœuf	1–2	env. 10 min
Tartinade de fruits sucrée	2–4	env. 10 min
Crème amandes-noix	2–4	env. 10 min

● Soupe aux légumes

 env. 20 min

 × 1–2

Ingrédients

90 g	Carottes
90 g	Pommes de terre
90 g	Oignons
180 g	Eau
2,5 g	Persil
–	Sel [en fonction des goûts]
–	Poivre [en fonction des goûts]

Préparation

1. Épluchez les oignons et hachez-les finement. Épluchez les carottes et les pommes de terre et coupez-les en cubes d'environ 2 à 3 cm. Effeuillez le persil.
2. Mettez les ingrédients dans une casserole. Ajoutez suffisamment d'eau pour que les légumes soient bien recouverts. Faites cuire le tout pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les ingrédients soient tendres.

* Morceaux [2 cm³]

** Dés [1 cm³]

- Laissez les ingrédients refroidir à la température appropriée. Mettez le tout dans un récipient approprié. Réduisez le tout en purée pendant environ 1 minute avec le mixeur [7] à la vitesse **TURBO**. Salez et poivrez.

● Smoothie banane & pomme

 env. 5 min

 x1

Ingrédients

1	Banane
½	Pomme
1 c. à c.	Miel
100 g	Lait

Préparation

- Épluchez la pomme et la banane.
- Coupez la banane en rondelles. Coupez les pommes en grands cubes de 2 à 3 cm.
- Mettez tous les ingrédients dans un récipient approprié.
- Mixez le tout pendant environ 45 à 60 secondes avec le mixeur [7] à la vitesse **TURBO**.

● Pâté de bœuf

 env. 10 min

 x1-2

Ingrédients

150 g	Viande de bœuf
5 g	Poireau et petit oignon
–	Huile alimentaire
–	Sel (en fonction des goûts)
–	Poivre (en fonction des goûts)

Préparation

- Lavez le bœuf et coupez-le en cubes d'environ 2 à 3 cm.
- Mettez les ingrédients dans le récipient [6]. Hachez pendant environ 15 secondes à la vitesse **TURBO**.

- Faites chauffer l'huile dans une poêle. Ajoutez le bœuf haché et faites-le sauter pendant environ 10 à 30 secondes. Pour finir, ajoutez le poireau et les petits oignons et faites-les revenir brièvement. Salez et poivrez.

● Tartinade de fruits sucrée

 env. 10 min

 x2-4

Ingrédients

250 g	Fraises ou autres fruits (frais ou surgelés)
1 sachet ou 125 g	Sucre gélifiant sans cuisson
1 c. à c.	Jus de citron
1 pincée	La pulpe d'une gousse de vanille

Préparation

- Lavez et nettoyez les fraises. Retirez également les queues vertes. Laissez égoutter les fraises dans une passoire, pour éliminer l'excédent d'eau pour que la tartinade ne soit pas trop aqueuse. Coupez les plus grosses fraises en petits morceaux.
- Mettez les fraises dans le récipient [6].
- Ajoutez le jus de citron.
- Si vous le souhaitez, grattez la pulpe d'une gousse de vanille et ajoutez-la.
- Ajoutez le sucre gélifiant et mélangez le tout pendant environ 45 à 60 secondes avec un mixeur [7]. S'il reste de gros morceaux dans le récipient [6], laissez reposer le mélange pendant 1 minute, puis mixez à nouveau pendant 1 minute.
- Déguster immédiatement la tartinade de fruits ou la verser dans un bocal avec un couvercle à visser et bien le fermer.

● Crème amandes-noix

🕒 env. 10 min

👤 × 2-4

Ingrédients

40 g	Amandes
40 g	Noix
–	Eau
–	Sucre en granulés

Préparation

1. Hachez les amandes et les noix dans le récipient pendant 60 secondes dans le récipient [6].
2. Versez les ingrédients dans une casserole et ajoutez suffisamment d'eau pour qu'ils soient bien recouverts. Portez tout à ébullition. Sucrez le mélange avec du sucre granulé et portez le mélange à ébullition en remuant jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu.

● Nettoyage et entretien

⚠️ DANGER ! Risque d'électrocution !

- Avant le nettoyage : Débranchez toujours la fiche secteur [1] de la prise de courant.
- Ne plongez pas le bloc moteur [8] dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.
- Veillez à ce que de l'eau ou d'autres liquides ne pénètrent pas à l'intérieur du bloc moteur [8].

⚠️ **ATTENTION ! Risque de dommages au produit !** N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants ou de brosses dures.

📄 INFO :

- Nettoyez le produit immédiatement après l'avoir utilisé. Une fois que les restes d'aliments ont séché, ils sont plus difficiles à enlever.
- Les lames [5] et le récipient [6] passent au lave-vaisselle jusqu'à +70 °C.


Pièce	Méthode de nettoyage
Bloc moteur [8]	<ul style="list-style-type: none">□ Essuyez le boîtier avec un chiffon humide.□ Si c'est nécessaire, appliquez un produit de nettoyage doux sur le chiffon. Essuyez ensuite le boîtier avec un chiffon humide sans y ajouter de produit de nettoyage.□ Séchez bien le boîtier.□ Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur du bloc moteur [8].
Couvercle [4] Mixeur [7]	<ul style="list-style-type: none">□ À nettoyer sous l'eau chaude avec un produit de nettoyage doux.□ À rincer à l'eau claire.□ Laissez les pièces complètement sécher.
Lames [5] Récipient [6]	<ul style="list-style-type: none">□ À nettoyer sous l'eau chaude avec un produit de nettoyage doux.□ À rincer à l'eau claire.□ Laissez les pièces complètement sécher. Ces pièces sont également adaptées au lave-vaisselle.

● Entretien

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

● Rangement

- Nettoyez le produit avant de le ranger.
- Placez toujours les lames [5] dans le récipient [6] lorsque le produit n'est pas utilisé.
- 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.
- ❑ N'utilisez pas le récipient  pour conserver des aliments.

● 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.

Produit :



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur. Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'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

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217–12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons – à notre choix – gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces 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 [IAN 478846_2410] 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

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011













Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen	Pagina	19
Inleiding	Pagina	19
Beoogd gebruik	Pagina	19
Leveringsomvang	Pagina	20
Lijst van onderdelen	Pagina	20
Technische gegevens	Pagina	20
Algemene veiligheidsaanwijzingen	Pagina	20
Ingebruikname	Pagina	23
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	23
Toepassing	Pagina	23
Accessoires bevestigen/verwijderen	Pagina	23
Product in-/uitschakelen	Pagina	24
De staafmixer gebruiken	Pagina	24
De hakset gebruiken	Pagina	24
Recepten	Pagina	25
Overzicht	Pagina	25
Groentesoep	Pagina	25
Bananen-appel smoothie	Pagina	26
Runderpasteitjes	Pagina	26
Zoete vruchtenpasta	Pagina	26
Amandel-walnotencrème	Pagina	26
Schoonmaken en onderhoud	Pagina	27
Onderhoud	Pagina	28
Opbergen	Pagina	28
Afvoer	Pagina	28
Garantie	Pagina	28
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	29
Service	Pagina	29

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen

	GEVAARI – Duidt op een gevaar met een hoog risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verstikkingsgevaar)		Wisselstroom/-spanning
	WAARSCHUWING! – Duidt op een gevaar met een middelmatig risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. gevaar voor elektrische schokken)	Hz	Hertz (netfrequentie)
		W	Watt
	VOORZICHTIG! – Duidt op een gevaar met een laag risico dat licht tot matig letsel tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. verbrandingsgevaar)		Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	OPGELET! – Waarschuwt voor mogelijke schade aan eigendommen (bijv. risico op kortsluiting)		Gevaar – kans op elektrische schokken!
	INFO: Dit symbool met de aanduiding “Info” duidt op verdere nuttige informatie.		Symbool voor een product uit de beschermingsklasse II
	Geschikt voor levensmiddelen Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.		De messen 5 en de kom 6 zijn geschikt om in de vaatwasser schoon te worden gemaakt.
	Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.		Veiligheidsaanwijzingen Aanwijzingen voor het gebruik

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 hakken van voedsel en voor het pureren en mengen van soepen.
- Het product is uitsluitend bestemd voor het bereiden van levensmiddelen. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.

- Het product is uitsluitend bestemd voor gebruik in priv huishoudens en niet voor commerciële doeleinden.
- Elk ander, niet in deze handleiding vermeld gebruik kan leiden tot schade aan het product of tot zware verwondingen.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van ondeskundig gebruik.


● Leveringsomvang

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


- 1 Aandrijfeenheid
- 1 Staafmixer
- 1 Messen
- 1 Kom
- 1 Deksel [kom]
- 1 Beknopte handleiding



● Lijst van onderdelen

[Afb. A]

- 1 Aansluitsnoer met netstekker
- 2  [toets voor lage snelheid]
- 3 **TURBO** [toets voor hoge snelheid]
- 4 Deksel [kom]
- 5 Messen
- 6 Kom
- 6a Niveauschaal
- 7 Staafmixer
- 8 Aandrijfeenheid

● Technische gegevens

Voedingsspanning:	220–240 V~, 50–60 Hz
Energieverbruik:	350 W
Veiligheidsklasse:	II/ 

Max. continue gebruiksduur [KB] *:	60 seconden
Inhoud van de kom  :	800 ml
Max. volume van vloeistoffen in de kom  :	500 ml



Algemene veiligheidsaanwijzingen

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

In geval van schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing vervalt uw aanspraak op garantie! Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor gevolgschade! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor materiële schade of persoonlijk letsel, die ontstaan als gevolg van ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsaanwijzingen!

* De maximale continue gebruiksduur van dit product bedraagt 60 seconden. Deze continue gebruiksduur geeft aan hoe lang het product gebruikt kan worden zonder dat de motor oververhit raakt en beschadigd wordt. Na afloop van de continue gebruiksduur moet het product net zo lang uitgeschakeld blijven totdat de motor volledig is afgekoeld.

Kinderen en personen met beperkingen



⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLEN 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 product en het aansluitsnoer moeten uit de buurt worden gehouden van kinderen.
- Dit product 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!

Ondeskundig gebruik kan verwondingen veroorzaken. Gebruik het product uitsluitend zoals aangegeven in deze gebruiksaanwijzing.

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

Elektrische veiligheid

⚠ GEVAAR! Risico voor elektrische schokken!

Probeer nooit het product zelf te repareren.

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

⚠ WAARSCHUWING! Risico 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! Risico voor elektrische schokken!

Gebruik het product nooit als het is beschadigd. Koppel het product los van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.

⚠ WAARSCHUWING! Risico 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 netstekker 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 de scherpe snijmesses zowel als bij het legen van de kom en bij het schoonmaken uiterst voorzichtig.

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

- Als u rook ziet of ongewone geluiden hoort, koppel het product dan direct los 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.
- Gebruik voor het gebruik alleen de meegeleverde accessoires.
- Overschrijd de maximumhoeveelheid van 500 ml op de niveauschaal van de kom niet.
- Koppel het product altijd los 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 product zijn uitgeschakeld en van het elektriciteitsnet ontkoppeld zijn.

Schoonmaken en opbergen

- De aandrijfeenheid **8** mag niet worden blootgesteld aan waterdruppels of -spatten.

- Aanwijzingen hoe het product schoon te maken vindt u in het hoofdstuk “Schoonmaken en onderhoud”.

● **Ingebruikname**

● **Product uitpakken en grondig reinigen**

1. Haal het product uit de verpakking. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en beschermfolie.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of de beschrijving van het meegeleverde volledig is [zie “Leveringsomvang”].
3. Controleer of het product en alle onderdelen in goede staat zijn. Mocht u een beschadiging of een defect vaststellen, gebruik het product dan niet, maar ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk “Garantie”.
4. Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen van het product schoon zoals dat in het hoofdstuk “Schoonmaken” staat beschreven.

● **Toepassing**

● **Accessoires bevestigen/ verwijderen**


[Afb. B]

⚠ WAARSCHUWING! Risico op letsel! Trek de netstekker **1** uit de contactdoos, voordat u accessoires aansluit of verwijdert.

Bevestigen

1. Lijn de staafmixer **7** of het deksel **4** uit met de aandrijfeenheid **8**.
▲ op de staafmixer of het deksel op één lijn moet met de **6** op de aandrijfeenheid zijn uitgelijnd.
2. Draai de staafmixer **7** of het deksel **4** totdat ▲ op de staafmixer of het deksel op één lijn ligt met **6** op de aandrijfeenheid **8**.

Verwijderen

1. Draai de staafmixer [7] of het deksel [4] totdat ▲ op de staafmixer of het deksel op één lijn ligt met  op de aandrijfeenheid [8].
2. Verwijder de staafmixer [7] of het deksel [4] van de aandrijfeenheid [8].

● Product in-/uitschakelen

[Afb. A]

⚠ WAARSCHUWING! Risico op letsel


- Het product start met een draai-impuls. Houd het product tijdens het gebruik goed vast.
- Gebruik het product nooit met ingrediënten die een temperatuur hebben van meer dan +70 °C.

❗ INFO:

- Gebruik het product maximaal 60 seconden per keer.
- Laat het product tussen gebruikperiodes minstens 2 minuten afkoelen.

Inschakelen

1. Steek de netstekker [1] in een daarvoor geschikt stopcontact.
2. Selecteer het gewenste snelheidsniveau:

Toets ingedrukt houden	Instelling
[2] 	Lage snelheid
[3] TURBO	Hoge snelheid

Uitschakelen

1. Laat  [2] of **TURBO** [3] los.
2. Trek de netstekker [1] uit het stopcontact.

● De staafmixer gebruiken

❗ **INFO:** Gebruik de staafmixer [7] om dips, sauzen, soepen of babyvoeding te bereiden.

1. Vul een geschikte kom met de etenswaren die u wilt mengen.
2. Bevestig de staafmixer [7] aan de aandrijfeenheid [8] [zie “Accessoires bevestigen/verwijderen”].

3. Houd de staafmixer [7] in de kom.
4. Schakel het product in [zie “Product in-/uitschakelen”].
5. Na het pureren en mengen van voedsel: Schakel het product uit [zie “Product in-/uitschakelen”].
6. Trek de staafmixer [7] uit de kom.
7. Verwijder de staafmixer [7] van de aandrijfeenheid [8] [zie “Accessoires bevestigen/verwijderen”].

● De hakset gebruiken









❗ INFO:

- De hakset bestaat uit:
 - Het deksel [4]
 - De messen [5]
 - De kom [6]
- Voor betere hakresultaten: Vul de kom [6] tot maximaal de helft [400 ml].
- Overschrijd de maximumhoeveelheid van 500 ml op de niveauschaal [6a] van de kom [6] niet.
- Levensmiddelen uit de kom [6] halen: Gebruik geschikt keukengerei [bijv. bakspatel, spatel].

Toepassing

1. Bevestig het deksel [4] op de aandrijfeenheid [8] [zie “Accessoires bevestigen/verwijderen”].
2. Plaats de messen [5] op de middelste as van de kom [6].
3. Vul de kom [6] met het voedsel dat moet worden fijngemaakt [zie “Voorbeelden”].
4. Sluit de kom [6] met het deksel [4].
5. Schakel het product in [zie “Product in-/uitschakelen”].
6. Na het hakken: Schakel het product uit [zie “Product in-/uitschakelen”]. Wacht tot de messen [5] volledig tot stilstand zijn gekomen.
7. Verwijder het deksel [4] van de kom [6].
8. Trek de messen [5] uit de kom [6].
9. Verwijder het deksel [4] van de aandrijfeenheid [8] [zie “Accessoires bevestigen/verwijderen”].

Voorbeelden

Etenswaren		Max. hoeveelheid	Max. tijd	Snelheid
Uien		200 g	30 s	Weinig
Peterselie		30 g	30 s	Hoog
Knoflook		20 tenen	30 s	Weinig
Wortels	 *	200 g	60 s	Weinig
Amandelen		200 g	60 s	Hoog
Walnoten [gepeld]		200 g	60 s	Weinig
Parmezaanse kaas	 **	250 g	60 s	Hoog

● Recepten

● Overzicht

Recept	Porties	Bereidingstijd
Groentesoep	1–2	ca. 20 min
Bananen-appel smoothie	1	ca. 5 min
Runderpasteitjes	1–2	ca. 10 min
Zoete vruchtenpasta	2–4	ca. 10 min
Amandel-walnoten crème	2–4	ca. 10 min

● Groentesoep

 ca. 20 min

 x1–2

Ingrediënten


90 g	Wortels
90 g	Aardappelen
90 g	Uien

* Stukjes [2 cm³]


** Blokjes [1 cm³]

180 g	Water
2,5 g	Peterselie
–	Zout [naar smaak]
–	Peper [naar smaak]

Bereiding

- Schil de uien en hak ze fijn. Schil de wortels en aardappelen en snijd ze in blokjes van ongeveer 2 tot 3 cm. Pluk de peterselie.
- Doe de ingrediënten in een kookpot. Voeg voldoende water toe om de groenten goed af te dekken. Kook alles 10 tot 15 minuten totdat de ingrediënten zacht zijn.
- Laat de ingrediënten afkoelen tot de passende temperatuur. Doe alles in een geschikte kom. Pureer alles ongeveer 1 minuut met de staafmixer  op snelheid **TURBO**. Met zout en peper op smaak brengen.

Bananen-appel smoothie


 ca. 5 min

 ×1

Ingrediënten

1	Bananen
½	Appels
1 theelepel	Honing
100 g	Melk

Bereiding

1. Schil de appel en de banaan.
2. Snijd de banaan in stukjes. Snijd de appel in blokjes van 2 a 3 cm.
3. Doe alle ingrediënten in een geschikte kom.
4. Pureer alles ongeveer 45 tot 60 seconden met de staafmixer  op snelheid **TURBO**.

Runderpasteitjes


 ca. 10 min

 ×1-2

Ingrediënten

150 g	Rundvlees
5 g	Prei en jonge ui
–	Spijsolie
–	Zout [naar smaak]
–	Peper [naar smaak]

Bereiding

1. Was het rundvlees en snijd het in blokjes van ongeveer 2 tot 3 cm.
2. Doe de ingrediënten in de kom . Hak ongeveer 15 seconden op de snelheid **TURBO**.
3. Verwarm olie in een pan. Vul deze met het gehakte rundvlees en smoor dit ongeveer 10 tot 30 seconden. Voeg ten slotte de prei en de ui toe en stoom ze kort mee. Met zout en peper op smaak brengen.

Zoete vruchtenpasta

 ca. 10 min

 ×2-4

Ingrediënten

250 g	Aardbeien of andere vruchten [vers of diepgevroren]
1 pakjes of 125 g	Geleisuiker zonder te koken
1 theelepel	Citroensap
1 snufje	Kern van een vanillestokje

Bereiding

1. Was en reinig de aardbeien. Verwijder daarbij ook de groene steeltjes. Laat de aardbeien in een zeef goed uitlekken zodat het overtollige water verwijderd wordt en de pasta niet te waterig wordt. Snij vooraf de grotere aardbeien in kleinere stukjes.
2. Doe de levensmiddelen in de kom .
3. Voeg het citroensap toe.
4. Schraap indien gewenst de kern van een vanillestokje eruit en voeg het toe.
5. Voeg de geleisuiker toe en meng alles ongeveer 45 tot 60 seconden met de staafmixer . Als er nog grote stukken in de kom  zitten, laat u het mengsel 1 minuut staan en mengt u het daarna opnieuw gedurende 1 minuut.
6. Geniet dan direct van de vruchtenpasta of doe de gelei in een glas met schroefdop en sluit deze goed.

Amandel-walnoten crème

 ca. 10 min

 ×2-4

Ingrediënten

40 g	Amandelen
40 g	Walnoten
–	Water
–	Korrelsuiker

Bereiding

1. Plet de amandelen en walnoten gedurende 60 seconden in de kom **6**.
2. Doe de ingrediënten in een pan en voeg voldoende water toe om ze goed af te dekken. Breng alles aan de kook. Breng het mengsel op smaak met korrelsuiker en breng het aan de kook terwijl u roert tot de suiker volledig is gesmolten.

● Schoonmaken en onderhoud

⚠ GEVAAR! Risico voor elektrische schokken!

- Voor het schoonmaken: Trek altijd de netstekker **1** uit het stopcontact.
- Dompel de aandrijfeenheid **8** nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van de aandrijfeenheid **8** terechtkomen.

⚠ OPGELET! Risico op beschadiging van het product! Gebruik geen schurende, agressieve schoonmaakmiddelen of harde borstels.

📌 INFO:

- Reinig het product direct na gebruik. Als voedselresten eenmaal zijn gedroogd, kunnen ze niet gemakkelijk worden verwijderd.
- De messen **5** en de kom **6** zijn geschikt om in de vaatwasser tot +70 °C schoon te worden gemaakt.

Onderdeel	Reinigingsmethode
Aandrijfeenheid 8	<ul style="list-style-type: none">□ Veeg de behuizing af met een vochtige doek.□ Doe indien nodig een beetje zacht schoonmaakmiddel op de doek. Veeg de behuizing vervolgens af met een vochtige doek zonder schoonmaakmiddel.□ Droog de behuizing goed af.□ Laat geen water of andere vloeistoffen in het binnenste van de aandrijfeenheid 8 terechtkomen.
Deksel 4 Staafmixer 7	<ul style="list-style-type: none">□ Onder warm water met een mild reinigingsmiddel reinigen.□ Met schoon water afspoelen.□ Laat alle delen volledig opdrogen.
Messen 5 Kom 6	<ul style="list-style-type: none">□ Onder warm water met een mild reinigingsmiddel reinigen.□ Met schoon water afspoelen.□ Laat alle delen volledig opdrogen. Deze onderdelen zijn ook geschikt voor vaatwassers.

● Onderhoud

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

● Opbergen

- Maak het product schoon voor het op te bergen.
- Plaats altijd de messen [5] in de kom [6] wanneer het product niet in gebruik is.
- Bewaar het product in de oorspronkelijke verpakking wanneer het niet gebruikt wordt.
- Bewaar het product op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de kom [6] niet om voedsel op te bergen.

● 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.

Product:



Points de collecte sur www.quefairedelesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

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 werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

● 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 ([AN 478846_2410]) 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 service-afdeling 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**

(NL)

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE)

Service België

Tel.: 080071011






Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	31
Einleitung	Seite	31
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	31
Lieferumfang	Seite	32
Liste der Teile	Seite	32
Technische Daten	Seite	32
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	32
Inbetriebnahme	Seite	35
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	35
Verwendung	Seite	35
Zubehör anbringen/entfernen	Seite	35
Produkt ein-/ausschalten	Seite	35
Handmixer verwenden	Seite	36
Zerkleinerungs-Set verwenden	Seite	36
Rezepte	Seite	37
Übersicht	Seite	37
Gemüsesuppe	Seite	37
Bananen-Apfel-Smoothie	Seite	38
Rinderpastete	Seite	38
Süßer Fruchtaufstrich	Seite	38
Mandel-Walnuss-Creme	Seite	38
Reinigung und Pflege	Seite	39
Wartung	Seite	40
Lagerung	Seite	40
Entsorgung	Seite	40
Garantie	Seite	40
Abwicklung im Garantiefall	Seite	41
Service	Seite	41

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

	GEFAHRI – Bezeichnet eine Gefahr mit hohem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat (z. B. Erstickungsgefahr)		Wechselstrom/-spannung
	WARNUNG! – Bezeichnet eine Gefahr mit mittlerem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Stromschlagrisiko)	Hz	Hertz (Netzfrequenz)
		W	Watt
	VORSICHT! – Bezeichnet eine Gefahr mit niedrigem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine leichte bis mäßige Verletzung zur Folge haben kann (z. B. Verbrühungsgefahr)		Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	ACHTUNG! – Warnt vor möglichen Sachschäden (z. B. Kurzschlussrisiko)		Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
	INFO: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.		Symbol für ein Produkt der Schutzklasse II
	Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.		Die Klingen 5 und der Behälter 6 sind für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.
	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

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.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist zum Zerkleinern von Lebensmitteln und zum Pürieren und Mixen von Suppen geeignet.
- Das Produkt ist nur zur Zubereitung von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie das Produkt für keine anderen Zwecke.

- Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen.
- Jede andere, nicht in dieser Bedienungsanleitung 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 Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und ob alle Teile in ordnungsgemäßem Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.



- 1 Antriebseinheit
- 1 Handmixer
- 1 Klingen
- 1 Behälter
- 1 Deckel (Behälter)
- 1 Kurzanleitung

● Liste der Teile

[Abb. A]

- 1 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 2  (Taste für niedrige Geschwindigkeit)
- 3 **TURBO** (Taste für hohe Geschwindigkeit)
- 4 Deckel (Behälter)
- 5 Klingen
- 6 Behälter
- 6a Füllstandsskala
- 7 Handmixer
- 8 Antriebseinheit

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	350 W
Schutzklasse:	II/□
Max. Dauerbetriebszeit [KB] *:	60 Sekunden
Kapazität des Behälters  :	800 ml
Max. Füllmenge von Flüssigkeiten im Behälter  :	500 ml



Allgemeine Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTES 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!

* Die maximale Dauerbetriebszeit dieses Produkts beträgt 60 Sekunden. Die Dauerbetriebszeit gibt an, wie lange das Produkt betrieben werden kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der Dauerbetriebszeit muss das Produkt so lange ausgeschaltet bleiben, bis der Motor vollständig abgekühlt ist.

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 Produkt und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Produkt 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 Produkts 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 Bedienungsanleitung entsprechend.
- ⚠️ Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

Elektrische Sicherheit

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

Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

⚠️ WARNUNG! Stromschlag-

risiko! 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 Fehlgbrauch. Es muss mit den scharfen Schneidmessern, sowie beim Leeren des Behälters und beim Reinigen, vorsichtig umgegangen werden.

⚠️ GEFAHR! Verbrühungs-
risiko! Verwenden Sie den 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.

- Verwenden Sie zum Betrieb nur das im Lieferumfang enthaltene Zubehör.
- Überschreiten Sie die Höchstmenge von 500 ml auf der Füllstandsskala des Behälters nicht.
- 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 Produkt ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden.

Reinigung und Aufbewahrung

- Setzen Sie die Antriebseinheit **[8]** keinem Tropf- oder Spritzwasser aus.
- Anweisungen zur Reinigung des Produkts finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

● Inbetriebnahme

● Produkt auspacken und grundreinigen

1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.

2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und ob der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
3. Prüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern verfahren Sie wie im Kapitel „Garantie“ beschrieben.
4. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

● Verwendung

● Zubehör anbringen/entfernen

[Abb. B]

⚠ WARNUNG! Verletzungsrisiko! Ziehen Sie den Netzstecker **[1]** aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör anbringen oder entfernen.

Anbringen

1. Richten Sie den Handmixer **[7]** oder den Deckel **[4]** an der Antriebseinheit **[8]** aus. **▲** auf dem Handmixer oder Deckel muss mit **🔒** auf der Antriebseinheit ausgerichtet sein.
2. Drehen Sie den Handmixer **[7]** oder den Deckel **[4]**, bis **▲** auf dem Handmixer oder dem Deckel mit **🔒** auf der Antriebseinheit **[8]** ausgerichtet ist.

Entfernen

1. Drehen Sie den Handmixer **[7]** oder den Deckel **[4]**, bis **▲** auf dem Handmixer oder dem Deckel mit **🔒** auf der Antriebseinheit **[8]** ausgerichtet ist.
2. Entfernen Sie den Handmixer **[7]** oder den Deckel **[4]** von der Antriebseinheit **[8]**.

● Produkt ein-/ausschalten

[Abb. A]

⚠ WARNUNG! Verletzungsrisiko!

- Das Produkt verfügt über einen anfänglichen Rotationsimpuls. Halten Sie das Produkt während des Betriebs fest.

- Verwenden Sie das Produkt niemals mit Zutaten, deren Temperatur über +70 °C liegt.

ⓘ INFO:

- Verwenden Sie das Produkt max. 60 Sekunden am Stück.
- Lassen Sie das Produkt zwischen den Zyklen mindestens 2 Minuten abkühlens.

Einschalten

1. Verbinden Sie den Netzstecker [1] mit einer geeigneten Steckdose.
2. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe:

Taste gedrückt halten	Einstellung
[2] ⊕	Geringe Geschwindigkeit
[3] TURBO	Hohe Geschwindigkeit

Ausschalten

1. Lassen Sie ⊕ [2] oder **TURBO** [3] los.
2. Ziehen Sie den Netzstecker [1] aus der Steckdose.

● **Handmixer verwenden**

- ⓘ INFO:** Verwenden Sie den Handmixer [7], um Dips, Soßen, Suppen oder Babyahrung zuzubereiten.

1. Befüllen Sie einen geeigneten Behälter mit den zu mixenden Lebensmitteln.
2. Bringen Sie den Handmixer [7] an der Antriebseinheit [8] an [siehe „Zubehör anbringen/entfernen“].
3. Halten Sie den Handmixer [7] in den Behälter.
4. Schalten Sie das Produkt ein [siehe „Produkt ein-/ausschalten“].
5. Nach dem Pürieren und Mixen von Lebensmitteln: Schalten Sie das Produkt aus [siehe „Produkt ein-/ausschalten“].
6. Ziehen Sie den Handmixer [7] aus dem Behälter.
7. Entfernen Sie den Handmixer [7] von der Antriebseinheit [8] [siehe „Zubehör anbringen/entfernen“].

● **Zerkleinerungs-Set verwenden**









ⓘ INFO:

- Das Zerkleinerungs-Set besteht aus:
 - dem Deckel [4]
 - den Klingen [5]
 - dem Behälter [6]
- Für bessere Zerkleinerungs-Ergebnisse: Füllen Sie den Behälter [6] maximal bis zur Hälfte (400 ml).
- Überschreiten Sie die Höchstmenge von 500 ml auf der Füllstandsskala [6a] des Behälters [6] nicht.
- Lebensmittel aus dem Behälter [6] entnehmen: Verwenden Sie ein geeignetes Küchenutensil [z. B. Pfannenwender, Spatel].

Verwendung

1. Bringen Sie den Deckel [4] an der Antriebseinheit [8] an [siehe „Zubehör anbringen/entfernen“].
2. Stecken Sie die Klingen [5] auf die Mittelachse des Behälters [6].
3. Befüllen Sie den Behälter [6] mit den zu zerkleinernden Lebensmitteln [siehe „Beispiele“].
4. Schließen Sie den Behälter [6] mit dem Deckel [4].
5. Schalten Sie das Produkt ein [siehe „Produkt ein-/ausschalten“].
6. Nach dem Zerkleinern: Schalten Sie das Produkt aus [siehe „Produkt ein-/ausschalten“]. Warten Sie, bis die Klingen [5] vollständig zum Stillstand gekommen sind.
7. Entfernen Sie den Deckel [4] vom Behälter [6].
8. Entnehmen Sie die Klingen [5] aus dem Behälter [6].
9. Entfernen Sie den Deckel [4] von der Antriebseinheit [8] [siehe „Zubehör anbringen/entfernen“].

Beispiele

Lebensmittel		Max. Menge	Max. Zeit	Geschwindigkeit
Zwiebeln		200 g	30 s	Gering
Petersilie		30 g	30 s	Hoch
Knoblauch		20 Zehen	30 s	Gering
Karotten	 *	200 g	60 s	Gering
Mandeln		200 g	60 s	Hoch
Walnüsse (ohne Schale)		200 g	60 s	Gering
Parmesan	 **	250 g	60 s	Hoch

● Rezepte

● Übersicht

Rezept	Portionen	Zubereitungszeit
Gemüsesuppe	1–2	ca. 20 min
Bananen-Apfel-Smoothie	1	ca. 5 min
Rinderpastete	1–2	ca. 10 min
Süßer Frucht-aufstrich	2–4	ca. 10 min
Mandel-Walnuss-Creme	2–4	ca. 10 min

● Gemüsesuppe

 ca. 20 min


 x1–2

Zutaten

90 g	Karotten
90 g	Kartoffeln
90 g	Zwiebeln

180 g	Wasser
2,5 g	Petersilie
–	Salz (nach Geschmack)
–	Pfeffer (nach Geschmack)

Zubereitung

1. Schälen Sie die Zwiebeln und hacken Sie sie fein. Schälen Sie die Karotten und Kartoffeln und schneiden Sie sie in ca. 2 bis 3 cm große Würfel. Zupfen Sie die Petersilie ab.
2. Geben Sie die Zutaten in ein Kochgefäß. Geben Sie so viel Wasser hinzu, dass das Gemüse gut bedeckt ist. Kochen Sie alles für 10 bis 15 Minuten, bis die Zutaten weich sind.
3. Lassen Sie die Zutaten auf eine angemessene Temperatur abkühlen. Geben Sie alles in einen geeigneten Behälter. Pürieren Sie alles für ca. 1 Minute mit dem Handmixer  auf Geschwindigkeitsstufe **TURBO**. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

* Stücke [2 cm³]

** Würfel [1 cm³]

● Bananen-Apfel-Smoothie


 ca. 5 min

 x1

Zutaten

1	Banane
½	Apfel
1 TL	Honig
100 g	Milch

Zubereitung

1. Schälen Sie den Apfel und die Banane.
2. Schneiden Sie die Banane in Scheiben. Schneiden Sie den Apfel in ca. 2 bis 3 cm große Würfel.
3. Geben Sie alle Zutaten in einen geeigneten Behälter.
4. Mixen Sie alles ca. 45 bis 60 Sekunden mit dem Handmixer  auf Geschwindigkeitsstufe **TURBO**.

● Rinderpastete


 ca. 10 min

 x1–2

Zutaten

150 g	Rindfleisch
5 g	Lauch und Jungzwiebel
–	Speiseöl
–	Salz [nach Geschmack]
–	Pfeffer [nach Geschmack]

Zubereitung

1. Waschen Sie das Rindfleisch und schneiden Sie es in ca. 2 bis 3 cm große Würfel.
2. Geben Sie die Zutaten in den Behälter . Zerkleinern Sie ca. 15 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe **TURBO**.
3. Erhitzen Sie das Öl in einer Pfanne. Füllen Sie das zerkleinerte Rindfleisch ein und sautieren Sie es für ca. 10 bis 30 Sekunden. Geben Sie abschließend Lauch und Jungzwiebel hinzu und dünsten Sie diese kurz mit. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

● Süßer Fruchtaufstrich




 ca. 10 min

 x2–4

Zutaten

250 g	Erdbeeren oder andere Früchte [frisch oder gefroren]
1 Päckchen oder 125 g	Gelierzucker ohne Kochen
1 TL	Zitronensaft
1 Prise	Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

1. Waschen und putzen Sie die Erdbeeren. Entfernen Sie dabei auch die grünen Stiele. Lassen Sie die Erdbeeren in einem Sieb gut abtropfen, damit überschüssiges Wasser beseitigt und der Aufstrich nicht zu wässrig wird. Schneiden Sie größere Erdbeeren in kleine Stücke.
2. Geben Sie die Erdbeeren in den Behälter .
3. Fügen Sie den Zitronensaft hinzu.
4. Falls gewünscht, kratzen Sie das Mark einer Vanilleschote aus und fügen Sie es hinzu.
5. Geben Sie den Gelierzucker hinzu und mixen Sie alles ca. 45 bis 60 Sekunden mit dem Handmixer . Falls noch große Stücke im Behälter  sein sollten, lassen Sie die Mischung 1 Minute lang stehen und mixen Sie dann erneut 1 Minute lang.
6. Genießen Sie den Fruchtaufstrich sofort oder füllen Sie ihn in ein Glas mit Schraubverschluss und verschließen Sie es fest.

● Mandel-Walnuss-Creme

 ca. 10 min

 x2–4

Zutaten

40 g	Mandeln
40 g	Walnüsse
–	Wasser
–	Granulatzucker

Zubereitung

1. Zerkleinern Sie die Mandeln und Walnüsse 60 Sekunden lang im Behälter **6**.
2. Füllen Sie die Zutaten in ein Kochgefäß und fügen Sie soviel Wasser hinzu, dass sie gut bedeckt sind. Bringen Sie alles zum Kochen. Schmecken Sie die Mischung mit Granulatzucker ab und lassen Sie die Mischung unter Rühren aufkochen, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist.

● Reinigung und Pflege

⚠ **GEFAHR! Stromschlagrisiko!**

- Vor der Reinigung: Ziehen Sie immer den Netzstecker **1** aus der Steckdose.
- Tauchen Sie die Antriebseinheit **8** nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere der Antriebseinheit **8** gelangen.

⚠ **ACHTUNG! Risiko der Beschädigung des Produkts!** Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten.

📄 **INFO:**

- Reinigen Sie das Produkt sofort nach dem Gebrauch. Wenn die Lebensmittelreste einmal getrocknet sind, lassen sie sich nicht mehr so leicht entfernen.
- Die Klingen **5** und der Behälter **6** sind für Geschirrspülmaschinen geeignet bis zu +70 °C.

Teil	Reinigungsmethode
Antriebseinheit 8	<ul style="list-style-type: none"> □ Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. □ Falls erforderlich, geben Sie ein mildes Reinigungsmittel auf das Tuch. Wischen Sie das Gehäuse anschließend mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab. □ Trocknen Sie das Gehäuse gründlich ab. □ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere der Antriebseinheit 8 gelangen.
Deckel 4 Handmixer 7	<ul style="list-style-type: none"> □ Unter warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel reinigen. □ Mit klarem Wasser abspülen. □ Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.
Klingen 5 Behälter 6	<ul style="list-style-type: none"> □ Unter warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel reinigen. □ Mit klarem Wasser abspülen. □ Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen. Diese Teile sind auch für Geschirrspülmaschinen geeignet.

● **Wartung**

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

● **Lagerung**

- Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- Setzen Sie die Klingen [5] immer in den Behälter [6] ein, wenn das Produkt nicht benutzt wird.
- 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.
- Verwenden Sie den Behälter [6] nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln.

● **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.

Produkt:



Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Das Produkt inkl. Zubehör und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, 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 hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie

reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer [IAN 478846_2410] als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg [Kassenbon] sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG11477
Version: 04/2025

IAN 478846_2410

20