



HAND BLENDER SET SSMS 350 A1

(GB) (IE) (NI)

HAND BLENDER SET

User manual

(DE) (AT) (CH)

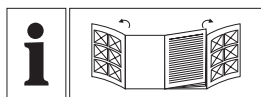
STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

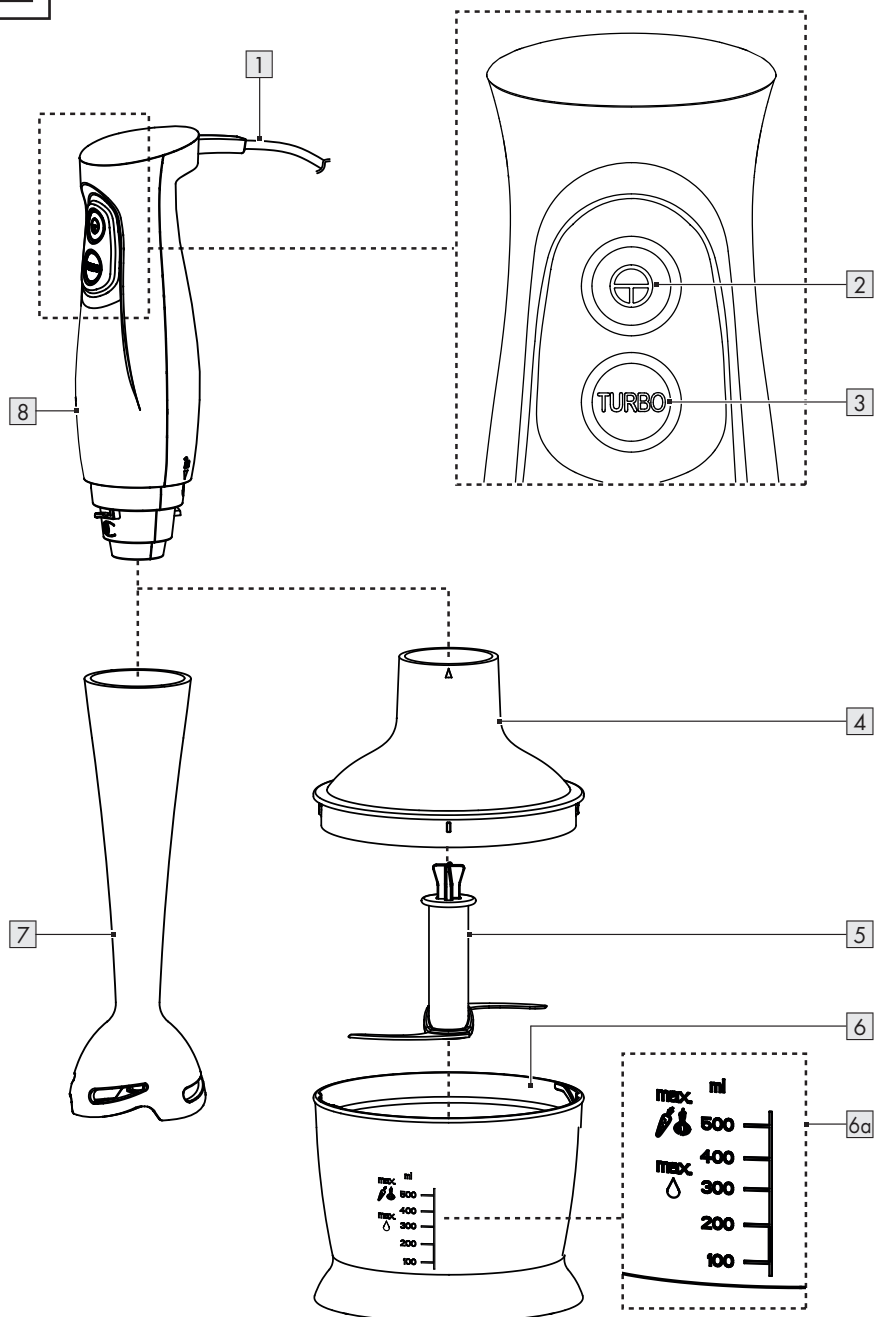
STAAFMIXER

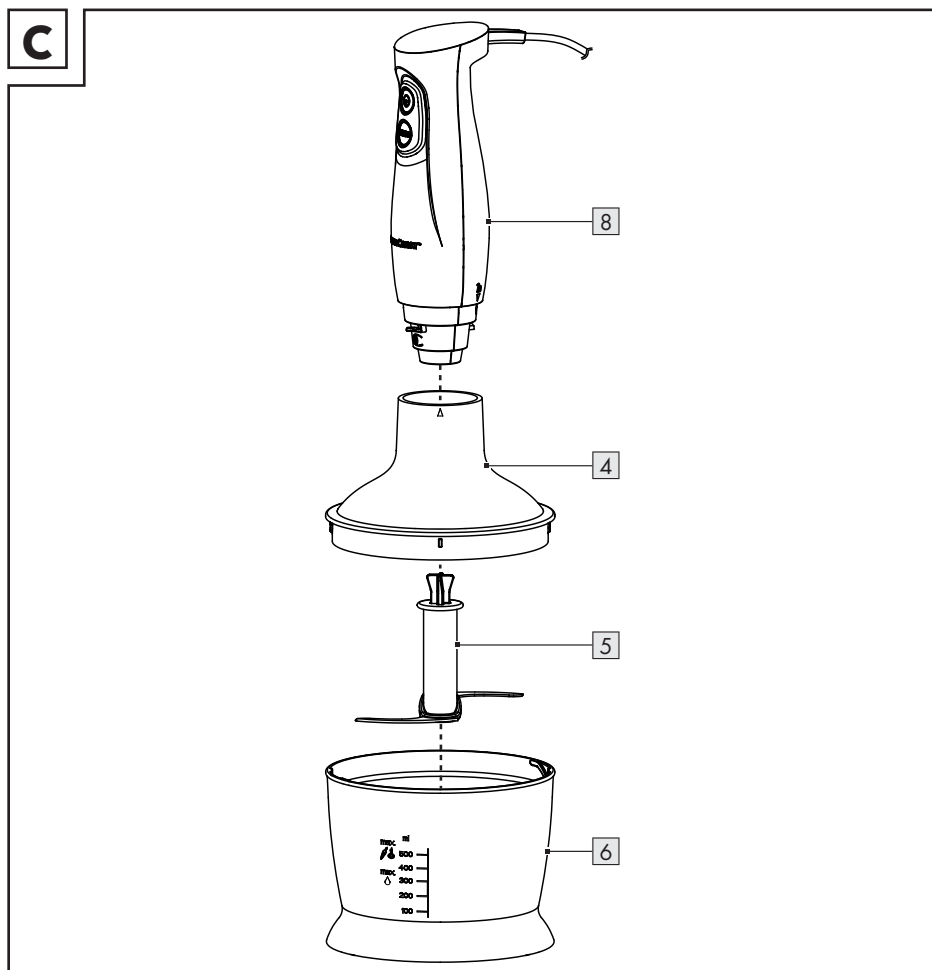
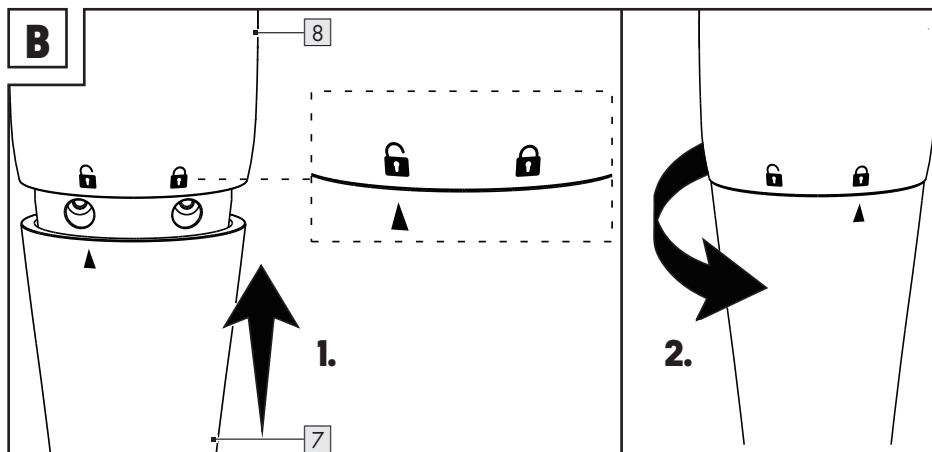
Gebruiksaanwijzing



GB/IE/NL	User manual	Page	5
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	16
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	28

A





List of pictograms used	Page	6
Introduction	Page	6
Intended use	Page	6
Scope of delivery	Page	7
Parts list	Page	7
Technical data	Page	7
General safety instructions	Page	7
First set-up of the product	Page	9
Unpacking the product and basic cleaning	Page	9
Operation	Page	10
Attaching/removing accessories	Page	10
Switching the product on/off	Page	10
Using the hand blender	Page	10
Using the crushing set	Page	10
Recipes	Page	11
Overview	Page	11
Vegetable soup	Page	11
Banana apple smoothie	Page	12
Beef paste	Page	12
Sweet fruit spread	Page	12
Almond, walnut cream	Page	13
Cleaning and care	Page	13
Maintenance	Page	13
Storage	Page	13
Disposal	Page	14
Warranty	Page	14
Warranty claim procedure	Page	14
Service	Page	15

List of pictograms used

	DANGER! – Designating a hazard with high risk, which will result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of suffocation)		Alternating current/voltage
	WARNING! – Designating a hazard with moderate risk, which can result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of electric shock)	Hz	Hertz (supply frequency)
		W	Watt
	CAUTION! – Designating a hazard with low risk, which could result in minor or moderate injury if not avoided (e.g. risk of scalding)		Use the product in dry indoor spaces only.
	NOTICE! – Warns of possible damage to property/the product if not avoided (e.g. risk of short circuit)		Danger – risk of electric shock!
	INFO: This symbol with the “Info” signal word offers additional useful information.		Symbol for a Protection Class II product
	Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.		The blades 5 and container 6 are suitable for dishwasher.
	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.		Safety information Instructions for use

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 and for puréeing and mixing soups.
- The product is intended only for preparing foods. Do not use the product for any other purpose.
- This product is only intended for private household use, not for commercial purposes.
- Any other use not mentioned in this user manual 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.

- 1 Drive unit
- 1 Hand blender
- 1 Blades
- 1 Container
- 1 Lid [container]
- 1 Short manual

● Parts list

[Fig. A]

- 1 Mains cord with mains plug
- 2  [Low speed button]
- 3 **TURBO** [High speed button]
- 4 Lid [container]
- 5 Blades
- 6 Container
- 6a Measuring scale
- 7 Hand blender
- 8 Drive unit

● Technical data

Input voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Power consumption:	350 W
Protection class:	II/ 
Max. continuous operation time [KB] *:	60 seconds
Capacity of the container  :	800 ml
Max. fill volume for fluids in the container  :	500 ml



General safety instructions

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

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty 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

* The continuous operation time of this product is 60 seconds. The continuous operation time indicates how long you may use the product before overheating and damaging the motor. After the continuous operation time, the product must remain switched off until the motor has completely cooled.

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 product 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 this user manual.
- ⚠ 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 mains 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 mains supply, check that the voltage and current rating corresponds with the mains supply details shown on the product's rating label.
- To avoid damaging the mains cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
- If the mains 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 mains plug and not the mains cord itself to disconnect the product from the mains supply.
- Do not wrap the mains cord around the product. Connect the product to an easily reachable mains 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 container and during cleaning.

⚠ DANGER! Risk of scalding! Do not use the container with boiling liquids or hot grease.

- If you notice any smoke or unusual noises, immediately disconnect the product from the mains supply. Have the product checked by a specialist before continued use.
- Always operate the product on an even, stable and clean surface.

- Only use the accessories included to operate the product.
- Do not exceed the maximum quantity of 500 ml on the measuring scale of the container.
- Always disconnect the product from the mains supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

⚠ WARNING! Switch off the product and disconnect from the mains supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

Cleaning and storage

- The drive unit **8** 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.

● First set-up of the product

● Unpacking the product and basic cleaning

1. Take the product out of the packaging and remove all packaging materials and plastic wrappings.
2. Check to make sure that all listed parts are included [see “Scope of delivery”].

3. Check whether the product and all parts are in good condition, if any damage or defect is detected, do not use the product, but follow the procedure described in chapter "Warranty".
4. Before first use, clean all parts of the product as described in the chapter "Cleaning".

● Operation

● Attaching/removing accessories

[Fig. B]

⚠ WARNING! Risk of injury! Pull the mains plug **1** out of the mains outlet before attaching or removing accessories.

Attaching

1. Align the hand blender **7** or the lid **4** to the drive unit **8**.
▲ on the hand blender or lid has to align with **9** on the drive unit.
2. Rotate the hand blender **7** or the lid **4** until ▲ on the hand blender or lid aligns with **9** on the drive unit **8**.

Removing

1. Rotate the hand blender **7** or the lid **4** until ▲ on the hand blender or lid aligns with **9** on the drive unit **8**.
2. Remove the hand blender **7** or the lid **4** from the drive unit **8**.

● Switching the product on/off

[Fig. A]

⚠ WARNING! Risk of injury!

- The product has an initial rotary impulse. Hold the product firmly during operation.
- Never use the product with ingredients whose temperature is above +70 °C.

① INFO:

- Use the product for max. 60 seconds at a time.
- Let the product rest at least 2 minutes between cycles.

Switching on

1. Connect the mains plug **1** to a suitable mains outlet.
2. Select the desired speed level:

Press and hold button	Setting
2 	Low speed
3 TURBO	High speed

Switching off

1. Release  **2** or **TURBO** **3**.
2. Pull the mains plug **1** out of the mains outlet.

● Using the hand blender

① **INFO:** Use the hand blender **7** to prepare dips, sauces, soups or baby food.

1. Fill a suitable cup with the food to be blended.
2. Attach the hand blender **7** to the drive unit **8** [see "Attaching/removing accessories"].
3. Insert the hand blender **7** into the cup.
4. Switch on the product [see "Switching the product on/off"].
5. After puréeing and mixing food: Switch off the product [see "Switching the product on/off"].
6. Remove the hand blender **7** from the cup.
7. Remove the hand blender **7** from the drive unit **8** [see "Attaching/removing accessories"].

● Using the crushing set

① INFO:

- The crushing set consists of:
 - the lid **4**
 - the blades **5**
 - the container **6**
- For better crushing results: Fill the container **6** not more than half (400 ml).
- Do not exceed the maximum quantity of 500 ml on the measuring scale **6a** of the container **6**.
- Removing food from the container **6**: Use a suitable kitchen utensil (e.g. spatula, scraper).

Use

1. Attach the lid [4] to the drive unit [8] (see "Attaching/removing accessories").
2. Attach the blades [5] to the central axis of the container [6].
3. Fill the container [6] with the food to be crushed (see "Examples").
4. Close the container [6] with the lid [4].
5. Switch on the product (see "Switching the product on/off").
6. After crushing: Switch off the product (see "Switching the product on/off"). Wait until the blades [5] have come to a complete halt.
7. Remove the lid [4] from the container [6].
8. Remove the blades [5] from the container [6].
9. Remove the lid [4] from the drive unit [8] (see "Attaching/removing accessories").

Examples

Food		Max. quantity	Max. time	Speed
Onions		200 g	30 s	Low
Parsley		30 g	30 s	High
Garlic		20 cloves	30 s	Low
Carrots	 *	200 g	60 s	Low
Almonds		200 g	60 s	High
Walnut kernel		200 g	60 s	Low
Parmesan	 **	250 g	60 s	High

● Recipes

● Overview

Recipe	Servings	Preparation time
Vegetable soup	1–2	approx. 20 min
Banana apple smoothie	1	approx. 5 min
Beef paste	1–2	approx. 10 min
Sweet fruit spread	2–4	approx. 10 min
Almond, walnut cream	2–4	approx. 10 min

* Chunks [2 cm³]

** Cubes [1 cm³]

● Vegetable soup

 approx. 20 min

 x1–2

Ingredients

90 g	Carrots
90 g	Potatoes
90 g	Onions
180 g	Water
2.5 g	Parsley
–	Salt [to taste]
–	Pepper [to taste]

Preparation

1. 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.
2. Add the ingredients into a cooker. Pour in water so that the vegetables are well covered. Boil everything for 10 to 15 minutes until soft.
3. Allow the food to cool down to an appropriate temperature. Pour it into a suitable cup. Blend everything with the hand blender [7] at **TURBO** speed for about 1 minute. Season with salt, pepper.

● Banana apple smoothie

 approx. 5 min

 x1

Ingredients

1	Banana
½	Apple
1 tsp	Honey
100 g	Milk

Preparation

1. Peel the apple and the banana.
2. Cut the banana into slices. Cut the apple into approximately 2 to 3 cm cubes.
3. Add the ingredients into a suitable cup.
4. Mix everything with the hand blender [7] for approx. 45 to 60 seconds at **TURBO** speed.

● Beef paste

 approx. 10 min

 x1–2

Ingredients

150 g	Beef
5 g	Leek and scallion
–	Edible oil
–	Salt (to taste)
–	Pepper (to taste)

Preparation

1. Wash and cut the beef into approximately 2 to 3 cm cubes.
2. Put the ingredients into the container [6]. Crush for about 15 seconds at **TURBO** speed.
3. Heat the oil in a pan. Pour in the crushed beef and sauté for 10 to 30 seconds. Finally, add leek and scallion and sauté for a while. Season with salt, pepper.

● Sweet fruit spread

 approx. 10 min

 x2–4

Ingredients

250 g	Strawberries or other fruit (fresh or frozen)
1 packet or 125 g	Preserving sugar without cooking
1 tsp	Lemon juice
1 pinch	Pulp of a vanilla pod

Preparation

1. Wash and clean the strawberries. At the same time remove the green stems. Drain the strawberries well in a colander, so that you get rid of excess water and the spread is not too watery. Slice larger strawberries into small pieces.
2. Place the strawberries in the container [6].
3. Add the lemon juice.
4. If desired, scrape out and add the pulp of a vanilla pod.
5. Add the preserving sugar and mix thoroughly with the hand blender [7] for approx. 45 to 60 seconds. If large chunks should remain in the container [6], let the mixture stand for 1 minute and then mix it again for 1 minute.
6. Enjoy the fruit spread straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and firmly seal it.

● Almond, walnut cream

 approx. 10 min

 x 2–4

Ingredients

40 g	Almonds
40 g	Walnuts
–	Water
–	Granulated sugar

Preparation

1. Crush the almonds and walnuts for 60 seconds in the container [6].
2. 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 the sugar has melted completely.

● Cleaning and care

DANGER! Risk of electric shock!

- Before cleaning: Always disconnect the mains plug [1] from the mains outlet.
- Do not immerse the drive unit [8] in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- Do not allow water or other liquids to enter the interior of the drive unit [8].

NOTICE! Risk of damage to the product!

Do not use abrasive, aggressive cleaning agents or hard brushes.

INFO:

- Clean the product right after use. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.
- The blades [5] and container [6] are suitable for dishwashers up to +70 °C.

Part	Cleaning method
Drive unit [8]	□ Wipe the housing with a damp cloth. □ If necessary, add a mild detergent on the cloth. Wipe the housing off afterwards with a damp cloth without detergent. □ Dry the housing thoroughly. □ Do not let any water or other liquids enter the interior of the drive unit [8].
Lid [4] Hand blender [7]	□ Clean under warm water with a mild detergent. □ Rinse off with clean water. □ Let all parts dry completely.
Blades [5] Container [6]	□ Clean under warm water with a mild detergent. □ Rinse off with clean water. □ Let all parts dry completely. These parts are also suitable for dishwashers.

● Maintenance

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

● Storage

- Clean the product before storage.
- Always re-attach the blades [5] in the container [6] when the product is not in use.
- Store the product in the original packaging when it is not in use.
- Store the product in a dry location out of the reach of children.
- Do not use the container [6] for storing food.

● **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.

Product:



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 material or manufacturing 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. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the 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 is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables [e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges], nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

● **Warranty claim procedure**

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number [IAN 478846_2410] available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

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

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase [sales receipt] and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

● Service

Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

Service Ireland

Tel.: 1800 200736

Service Northern Ireland

Tel.: 0800 0927852

E-Mail: owim@lidl.ie



Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen	Pagina	17
Inleiding	Pagina	17
Beoogd gebruik	Pagina	17
Leveringsomvang	Pagina	18
Lijst van onderdelen	Pagina	18
Technische gegevens	Pagina	18
Algemene veiligheidsaanwijzingen	Pagina	18
Ingebruikname	Pagina	21
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	21
Toepassing	Pagina	21
Accessoires bevestigen/verwijderen	Pagina	21
Product in-/uitschakelen	Pagina	22
De staafmixer gebruiken	Pagina	22
De hakset gebruiken	Pagina	22
Recepten	Pagina	23
Overzicht	Pagina	23
Groentesoep	Pagina	23
Bananen-appel smoothie	Pagina	24
Runderpasteitjes	Pagina	24
Zoete vruchtenpasta	Pagina	24
Amandel-walnotencrème	Pagina	24
Schoonmaken en onderhoud	Pagina	25
Onderhoud	Pagina	26
Opbergen	Pagina	26
Afvoer	Pagina	26
Garantie	Pagina	26
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	27
Service	Pagina	27

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen

	GEVAAR! – 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.		Veiligheidsaankwijzingen Aankwijzingen 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 aankwijzingen 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 vóór 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

gekwalficeerd 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 gebruiksperiodes 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 hakpresultaten: 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
Runderpastaïtjes	1–2	ca. 10 min
Zoete vruchtenpasta	2–4	ca. 10 min
Amandel-walnoten crème	2–4	ca. 10 min

● Groentesoep

 ca. 20 min

 × 1–2

Ingrediënten

90 g	Wortels
90 g	Aardappelen
90 g	Uien

180 g	Water
2,5 g	Peterselie
–	Zout (naar smaak)
–	Peper (naar smaak)

Bereiding

1. 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.
2. 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.
3. 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.

* Stukjes [2 cm³]

** Blokjes [1 cm³]

● 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 overvloedige 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-walnotencreme

 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]	□ 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]	□ Onder warm water met een mild reinigingsmiddel reinigen. □ Met schoon water afspoelen. □ Laat alle delen volledig opdrogen.
Messen [5] Kom [6]	□ 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:



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 [IAN 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	29
Einleitung	Seite	29
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	29
Lieferumfang	Seite	30
Liste der Teile	Seite	30
Technische Daten	Seite	30
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	30
Inbetriebnahme	Seite	33
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	33
Verwendung	Seite	33
Zubehör anbringen/entfernen	Seite	33
Produkt ein-/ausschalten	Seite	33
Handmixer verwenden	Seite	34
Zerkleinerungs-Set verwenden	Seite	34
Rezepte	Seite	35
Übersicht	Seite	35
Gemüsesuppe	Seite	35
Bananen-Apfel-Smoothie	Seite	36
Rinderpastete	Seite	36
Süßer Fruchtaufstrich	Seite	36
Mandel-Walnuss-Creme	Seite	36
Reinigung und Pflege	Seite	37
Wartung	Seite	38
Lagerung	Seite	38
Entsorgung	Seite	38
Garantie	Seite	38
Abwicklung im Garantiefall	Seite	39
Service	Seite	39

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

⚠️ GEFAHR! Verbrühungsrisiko! 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 Babynahrung 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

 x 1–2

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]	□ 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]	□ Unter warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel reinigen. □ Mit klarem Wasser abspülen. □ Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.
Klingen [5] Behälter [6]	□ 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:



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-Adresse 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.: HGII477
Version: 04/2025

IAN 478846_2410

