



## HAND BLENDER SET SSMS 600 E5

(FR) (BE)

### MIXEUR PLONGEANT

Guide abrégé

(DE) (AT) (CH)

### STABMIXER-SET

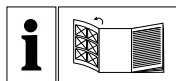
Kurzanleitung

(NL) (BE)

### STAAFMIXER

Beknopte gebruiksaanwijzing

IAN 425056\_2301



FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

---

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

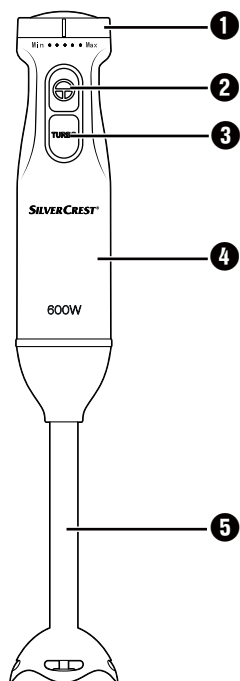
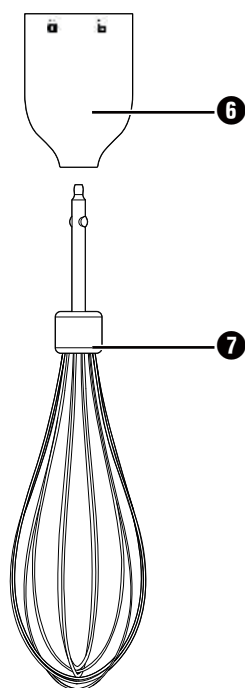
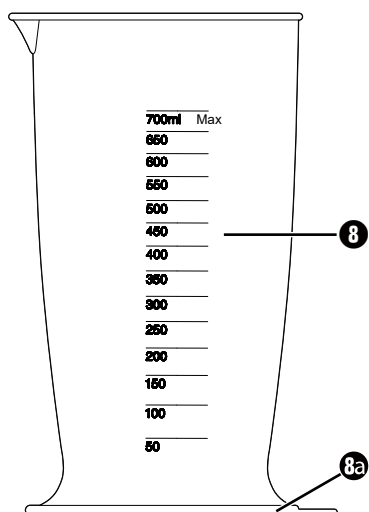
---

DE AT CH

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

---

|          |                             |        |    |
|----------|-----------------------------|--------|----|
| FR/BE    | Guide abrégé                | Page   | 1  |
| NL/BE    | Beknopte gebruiksaanwijzing | Pagina | 17 |
| DE/AT/CH | Kurzanleitung               | Seite  | 33 |

**A****B****C**

# Sommaire

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Informations relatives à ce guide abrégé.....</b> | <b>2</b>  |
| <b>Utilisation conforme .....</b>                    | <b>2</b>  |
| <b>Accessoires fournis .....</b>                     | <b>2</b>  |
| <b>Description de l'appareil/Accessoires.....</b>    | <b>3</b>  |
| <b>Caractéristiques techniques .....</b>             | <b>3</b>  |
| <b>Consignes de sécurité .....</b>                   | <b>4</b>  |
| <b>Utilisation.....</b>                              | <b>6</b>  |
| <b>Assemblage.....</b>                               | <b>6</b>  |
| Assembler le mixeur plongeant .....                  | 6         |
| Assembler le fouet .....                             | 7         |
| <b>Opération .....</b>                               | <b>7</b>  |
| Tableau des temps de préparation .....               | 8         |
| <b>Nettoyage .....</b>                               | <b>9</b>  |
| <b>Recyclage.....</b>                                | <b>10</b> |
| Recyclage de l'appareil.....                         | 10        |
| Recyclage de l'emballage .....                       | 10        |
| <b>Service après-vente .....</b>                     | <b>11</b> |
| <b>Importateur.....</b>                              | <b>11</b> |
| <b>Recettes .....</b>                                | <b>12</b> |
| Crème de légumes.....                                | 12        |
| Soupe au potiron .....                               | 13        |
| Pâte à tartiner aux fruits sucrée .....              | 14        |
| Crème au chocolat .....                              | 15        |
| Mayonnaise.....                                      | 15        |

## Informations relatives à ce guide abrégé

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral.



En scannant le code QR, vous accédez directement au site du service après-vente Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pouvez, en saisissant le numéro de référence de l'article (IAN) 425056\_2301, consulter et télécharger son mode d'emploi complet.

### ⚠ AVERTISSEMENT !

Le guide abrégé fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide abrégé. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Utilisation conforme

Le set de mixeur plongeant sert exclusivement à transformer des aliments en petites quantités. Il est exclusivement destiné à un usage domestique. Il n'est pas prévu pour une application dans le domaine commercial.

## Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Mixeur plongeant
- Verre mesureur avec couvercle/pied combiné
- Fouet
- Guide abrégé

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le guide abrégé.
- 2) Retirer tous les matériaux d'emballage.
- 3) Nettoyer toutes les pièces de l'appareil comme indiqué au chapitre « Nettoyage »

### REMARQUE

- Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage déficient ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. le chapitre **Service après-vente**).

## Description de l'appareil/Accessoires

Figure A (mixeur plongeant) :

- ❶ Régulateur de vitesse
- ❷ Commutateur  (vitesse normale)
- ❸ Commutateur turbo (vitesse rapide)
- ❹ Bloc moteur
- ❺ Mixeur plongeant

Figure B : (fouet) :

- ❻ Porte-fouet
- ❼ Fouet

Figure C (accessoires) :

- ❽ Verre mesureur (avec couvercle/pied combiné ❽a)

## Caractéristiques techniques

|                                                                                   |                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tension secteur                                                                   | 220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50 - 60 Hz                                                                      |
| Puissance nominale                                                                | 600 W                                                                                                               |
| Classe de protection                                                              | II /  (double isolation)           |
|  | Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire. |

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| Verre mesureur ❽                         |        |
| Contenance                               | 900 ml |
| Volume utile pour le dosage (graduation) | 700 ml |

Nous recommandons les durées de fonctionnement suivantes :

Après 1 minute de fonctionnement, laisser refroidir le mixeur plongeant ❺ pendant environ 2 minutes.

Après 3 minutes de fonctionnement, laisser refroidir le fouet ❼ pendant environ 6 minutes.

Risque d'endommager l'appareil suite à une surchauffe en cas de dépassement de ces temps de fonctionnement !

## Consignes de sécurité

### **RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

- ▶ Raccordez l'appareil uniquement sur une prise secteur installée en bonne et due forme avec une tension secteur de 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz.
- ▶ En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ L'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité ni utilisé à l'extérieur.
- ▶ Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à un atelier spécialisé pour le réparer.
- ▶ Tirez toujours sur le cordon d'alimentation en saisissant la fiche. Ne débranchez pas la fiche en tirant sur le cordon d'alimentation lui-même.
- ▶ Évitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Tenir hors de portée des enfants l'appareil et son cordon de raccordement.

** RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

- ▶ Il est interdit d'ouvrir le carter du bloc-moteur du mixeur plongeant. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.



Le bloc moteur du mixeur plongeant ne doit en aucun cas être immergé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le bloc moteur.

** AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Avant de remplacer les accessoires ou les pièces de rechange qui sont déplacés en cours d'opération, l'appareil doit être mis hors service et coupé du réseau électrique.
- ▶ Coupez toujours l'appareil du réseau électrique ...
  - lorsque l'appareil est sans surveillance,
  - lorsque vous nettoyez l'appareil,
  - lorsque vous procédez au montage ou au démontage de l'appareil.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenir hors de portée des enfants l'appareil et son cordon de raccordement.
- ▶ La lame est extrêmement tranchante! Manipulez-la toujours avec précaution.
- ▶ La manipulation de la lame extrêmement tranchante peut entraîner des blessures.
- ▶ Faites preuve d'une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Les lames sont extrêmement tranchantes!
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ Risque de blessure en cas d'usage abusif de l'appareil.

## Utilisation

### REMARQUE

- ▶ Le verre mesureur **8** vous permet de mesurer les liquides jusqu'à 700 ml. Pour la transformation, versez 300 ml maximum, afin d'éviter que le liquide ne déborde du verre mesureur **8**.
- ▶ Si vous souhaitez conserver des liquides/aliments dans le verre mesureur **8** vous pouvez retirer le pied **8a** du verre mesureur **8** et l'utiliser en tant que couvercle. Veillez à ce que le bec du verre mesureur **8** soit également fermé.
- Le mixeur plongeant **5** permet de préparer des dips, sauces, soupes ou aliments pour bébé, ou de réduire des fruits en purée. Nous recommandons d'opérer le mixeur plongeant **5** au max. 1 minute d'affilée, puis de le laisser refroidir.

### ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas le mixeur plongeant **5** pour la transformation d'aliments solides. Ceci entraîne des dommages irréparables sur l'appareil !
- Le fouet **7** vous permet de confectionner de la mayonnaise, de battre de la crème en chantilly ou des œufs en neige et de préparer des desserts. Nous recommandons d'opérer le fouet **7** au max. 3 minutes d'affilée et de le laisser refroidir.

## Assemblage

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Enfichez la fiche dans la prise secteur seulement après avoir assemblé l'appareil.

### REMARQUE

- ▶ Avant la première mise en service, veuillez nettoyer toutes les pièces comme indiqué au chapitre « Nettoyage ».

## Assembler le mixeur plongeant

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.
- Insérez le mixeur plongeant **5** sur le bloc moteur **4**, afin que la flèche indique le symbole **6**. Tournez le mixeur plongeant **5**, jusqu'à ce que la flèche du bloc moteur **4** indique le symbole **7**.

## Assembler le fouet

- Enfoncez le fouet **7** dans le porte-fouet **6** jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement.
- Installez le fouet **7** monté sur le bloc moteur **4**, afin que la flèche indique le symbole . Tournez le bloc moteur **4**, jusqu'à ce que la flèche indique le symbole .

## Opération

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- Les denrées alimentaires ne doivent pas être trop chaudes ! Toutes éclaboussures risquent de provoquer des brûlures.

### **REMARQUE**

- Si vous souhaitez battre de la crème en chantilly avec le fouet **7** maintenez le récipient incliné. La crème chantilly sera ainsi ferme plus rapidement. Veillez à ce que la crème chantilly ne soit pas projetée hors du récipient lorsque vous la battez. Pour battre la chantilly, mettez le régulateur de vitesse **1** sur « Max ».

Si vous avez assemblé le set de mixeur plongeant conformément aux consignes :

- 1) Enfichez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 2) Tenez le commutateur  **2** enfoncé pour transformer les aliments à vitesse normale. Faites glisser le régulateur de vitesse **1** en direction « Max », pour accroître la vitesse. Faites glisser le régulateur de vitesse **1** en direction « Min », pour réduire la vitesse.
- 3) Maintenez le commutateur turbo **3** enfoncé pour transformer les denrées alimentaires à vitesse élevée. En appuyant sur le commutateur turbo **3**, vous disposez immédiatement de la vitesse maximale.
- 4) Dès que vous avez terminé la transformation des aliments, relâchez simplement le commutateur  **2/3** appuyé.

REMARQUE

- Si en cours d'opération des bruits inhabituels se manifestent, tels que de grincement ou similaire, appliquez un peu d'huile alimentaire au goût neutre sur l'arbre d'entraînement du mixeur plongeant ❸ :

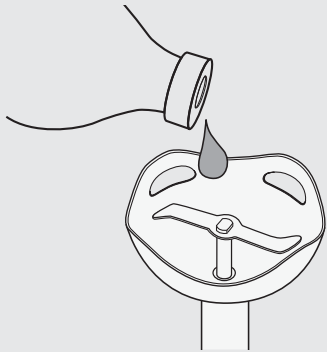


Tableau des temps de préparation

Le tableau ci-dessous est à titre indicatif. Orientez-vous aux temps de préparation recommandés afin que l'appareil ne surchauffe pas. Si au terme du temps indiqué les ingrédients n'ont pas été transformés à votre entière satisfaction, attendez que le moteur ait refroidi avant de recommencer à l'utiliser. Après 1 minute de fonctionnement, nous recommandons de laisser refroidir le mixeur plongeant ❸ pendant env. 2 minutes ; après 3 minutes de fonctionnement du fouet ❷, le laisser refroidir pendant env. 6 minutes.

| BOL MIXEUR | INGRÉDIENT                           | QUANTITÉ RECOMMAN-DÉE | VITESSE             | TEMPS   |
|------------|--------------------------------------|-----------------------|---------------------|---------|
|            | Fruits, légumes                      | 100-200 g             | <br>Min ..... Max 1 | 30-60 s |
|            | Nourriture pour bébé, soupes, sauces | 100-400 ml            | <br>Min ..... Max 1 | 60 s    |
|            | Shakes, boissons lactées             | 100-1000 ml           | <br>Min ..... Max 1 | 60 s    |
|            | Crème                                | 250 ml                | <b>TURBO</b>        | 70-90 s |
|            | Blancs en neige                      | 4 œufs                | <b>TURBO</b>        | 120 s   |

<sup>1</sup> Réglez la vitesse en fonction de la consistance souhaitée.

## Nettoyage

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**

- Avant de nettoyer le set de mixeur plongeant, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.
-  Lors du nettoyage, ne pas plonger le bloc moteur **4** dans l'eau ni le maintenir sous l'eau courante.

### **REMARQUE**



Le verre mesureur **8** avec couvercle/pied combiné **8a** et le fouet **7** vont au lave-vaisselle.

### **ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !**

- N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, abrasifs ou chimiques ! Ils peuvent en effet aggraver la surface de manière irréparable !
- 1) Débrancher le connecteur de la prise.
  - 2) Nettoyez le bloc moteur **4** et le porte-fouet **6** avec un chiffon humide. S'assurer que l'eau ne rentre pas par les ouvertures du bloc moteur **4**. Pour les salissures résistantes, ajouter un détergent doux sur le chiffon. Passer un chiffon humide sur les traces de détergent.
  - 3) Nettoyez soigneusement le mixeur plongeant **5**, le fouet **7** et le verre mesureur **8** avec couvercle/pied combiné **8a** dans de l'eau additionnée de produit vaisselle, puis éliminez les restes de produit vaisselle à l'eau claire.
  - 4) Sécher toutes ces pièces avec un chiffon et vérifier que l'appareil est bien sec avant de le réutiliser.

## Recyclage

### Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

**Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.**

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

### Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

## Service après-vente

**FR****Service France**

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [kompernass@lidl.fr](mailto:kompernass@lidl.fr)**BE****Service Belgique**

Tel.: 0800 12089

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

|                 |
|-----------------|
| IAN 425056_2301 |
|-----------------|

## Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recettes

### Crème de légumes

2 à 4 personnes

#### Ingrédients

- 2 - 3 CS d'huile
- 200 g d'oignons
- 200 g de pommes de terre (les variétés à chair farineuse sont particulièrement adaptées)
- 200 g de carottes
- 350 - 400 ml de bouillon de légumes (frais ou en cube)
- Sel, poivre, noix de muscade
- 5 g de persil

#### Préparation

- 1) Éplucher les oignons et les hacher. Laver les carottes, les peler et les couper en rondelles. Peler les pommes de terre, les rincer et les couper en dés d'env. 2 cm.
- 2) Chauffer l'huile dans une casserole, y faire blondir les oignons. Ajouter les carottes et les pommes de terre, également les faire revenir. Rajouter du bouillon jusqu'à ce que les légumes soient bien recouverts et les faire bouillir pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Rajouter du bouillon en cas de besoin si les légumes ne sont plus recouverts.
- 3) Laver le persil, le secouer pour enlever l'excès d'humidité et retirer les tiges. Déchirer le persil en gros morceaux et le rajouter à la soupe. Réduire le tout en purée pendant environ 1 minute avec le mixeur plongeant . Assaisonner au sel, au poivre et à la noix de muscade râpée.

## Soupe au potiron

4 personnes

### Ingrédients

- 1 oignon de taille moyenne
- 2 gousses d'ail
- 10 - 20 g de gingembre frais
- 3 CS d'huile de colza
- 400 g de chair de potiron (le potiron doux d'Hokkaïdo est le plus adapté, car sa peau s'amollit à la cuisson, il n'y a donc pas besoin de le peler)
- 250 - 300 ml de lait de noix de coco
- 250 - 500 ml de bouillon de légumes
- Jus d'une ½ orange
- un peu de vin blanc sec
- 1 CC de sucre
- Sel, poivre

### Préparation

- 1) Éplucher l'oignon et le hacher, faire de même avec l'ail. Peler le gingembre et le couper en dés fins. Faire revenir l'oignon et le gingembre dans l'huile chaude. Après 2 minutes, ajouter l'ail et le faire revenir également.
- 2) Soigneusement nettoyer le potiron avec une brosse à légumes sous l'eau chaude, puis le couper en dés de 2 - 3 cm. (Si vous utilisez un potiron autre que celui d'Hokkaïdo, il faudra également le peler). Ajouter les dés de potiron aux oignons et au gingembre et les faire revenir. Remplir avec la moitié de lait de coco et autant de bouillon de légumes jusqu'à ce que le potiron soit bien couvert. Faire cuire pendant 20 à 25 minutes à couvercle fermé. Réduire en mélange bien lisse avec le mixeur plongeant **5**. Y ajouter du lait de coco jusqu'à ce que la soupe ait la bonne consistance veloutée et crémeuse.
- 3) Ajouter le jus d'orange, le vin blanc, le sucre, le sel et le poivre, afin qu'outre la note épicée, la soupe présente également une note sucrée et équilibrée aux saveurs acidulées et salées.

## Pâte à tartiner aux fruits sucrée

### Ingrédients

- 250 g de fraises ou autres fruits (frais ou congelés)
- 1 paquet (env. 125 g) de sucre gélifiant sans cuisson
- 1 zeste de jus de citron
- 1 pincée de marc d'une gousse de vanille

### Préparation

- 1) Laver et nettoyer les fraises, en retirant la queue verte. Bien laisser égoutter sur un tamis, afin que l'eau superflue puisse s'écouler et que la pâte à tartiner ne devienne pas trop liquide. Couper les fraises de grande taille en petits morceaux.
- 2) Peser 250 g de fraises et les mettre dans un bol mélangeur adapté.
- 3) Y ajouter un zeste de jus de citron.
- 4) En cas de besoin, râcler l'équivalent d'une gousse de vanille et l'ajouter.
- 5) Ajouter le contenu du paquet de sucre gélifiant sans cuisson et soigneusement mélanger à l'aide du mixeur plongeant **5** pendant 45 à 60 secondes. S'il devait encore y avoir de plus gros morceaux, laisser reposer le tout pendant 2 minutes, puis à nouveau réduire en purée pendant 60 secondes.
- 6) Déguster sans attendre ou verser la pâte de fruits dans un verre avec un couvercle à visser et bien refermer.

## Crème au chocolat

Pour 4 personnes

### Ingrédients

- 350 g de crème chantilly
- 200 g de chocolat amer (> 60 % de cacao)
- ½ de gousse de vanille (marc)

### Préparation

- 1) Faire cuire la chantilly, casser le chocolat en morceaux et le faire fondre lentement à feu doux. Racler le marc d'une demi-gousse de vanille et l'ajouter à la masse.
- 2) Laisser réfrigérer au réfrigérateur jusqu'à obtenir une texture bien ferme.
- 3) Avant de servir, bien mélanger au fouet **7** pour obtenir une consistance crémeuse.

Conseil : il est recommandé de servir les crèmes accompagnées de fruits frais.

## Mayonnaise

### Ingrédients

- 200 ml d'huile végétale au goût neutre, par ex. de l'huile de colza
- 1 jaune d'œuf
- 5 g de vinaigre doux ou de jus de citron
- Saler et poivrer selon vos préférences

### Préparation

- 1) Versez le jaune d'œuf et le jus de citron dans le bol de batteur, tenez le mixeur plongeant **7** à la verticale dans le bol et appuyez sur le commutateur turbo **3**.
- 2) Ajouter lentement un filet d'huile mince et régulier (en l'espace d'env. 1 minute), afin que l'huile se combine aux autres ingrédients.
- 3) Saler et poivrer selon les préférences.



# Inhoud

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing</b> | <b>18</b> |
| <b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b>       | <b>18</b> |
| <b>Inhoud van het pakket</b>                           | <b>18</b> |
| <b>Beschrijving van het apparaat/accessoires</b>       | <b>19</b> |
| <b>Technische gegevens</b>                             | <b>19</b> |
| <b>Veiligheidsvoorschriften</b>                        | <b>20</b> |
| <b>Gebruik</b>                                         | <b>22</b> |
| <b>In elkaar zetten</b>                                | <b>22</b> |
| De staafmixer in elkaar zetten                         | 22        |
| De garde in elkaar zetten                              | 23        |
| <b>Bediening</b>                                       | <b>23</b> |
| Tabel verwerkingstijden                                | 24        |
| <b>Reinigen</b>                                        | <b>25</b> |
| <b>Afvoeren</b>                                        | <b>26</b> |
| Apparaat afvoeren                                      | 26        |
| Verpakking afvoeren                                    | 26        |
| <b>Service</b>                                         | <b>27</b> |
| <b>Importeur</b>                                       | <b>27</b> |
| <b>Recepten</b>                                        | <b>28</b> |
| Gebonden groentesoep                                   | 28        |
| Pompensoep                                             | 29        |
| Zoet broodbeleg                                        | 30        |
| Choco-crème                                            | 31        |
| Mayonaise                                              | 31        |

## Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing

Bij dit document gaat het om een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing.



Door de QR-code te scannen gaat u rechtstreeks naar de website van Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)). Daar kunt u het artikelnummer (IAN) 425056\_2301 invoeren om de volledige gebruiksaanwijzing te openen en te downloaden.

### ⚠ WAARSCHUWING!

De beknopte gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Bewaar de beknopte gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

De staafmixerset dient uitsluitend voor het verwerken van levensmiddelen in kleine hoeveelheden. Hij is uitsluitend bestemd voor gebruik in het privé-huishouden. De staafmixerset is niet bedoeld voor industrieel gebruik.

## Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Staafmixer
  - Maatbeker met gecombineerde deksel/standvoet
  - Garde
  - Beknopte gebruiksaanwijzing
- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de beknopte gebruiksaanwijzing uit de doos.
  - 2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
  - 3) Reinig alle delen van het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen“.

### OPMERKING

- ▶ Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ▶ In geval de levering niet compleet is of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport, neemt u contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk **Service**).

## Beschrijving van het apparaat/accessoires

Afbeelding A (staafmixer):

- ❶ Snelheidsregelaar
- ❷ Schakelaar  (normale snelheid)
- ❸ Turboschakelaar (hoge snelheid)
- ❹ Motorblok
- ❺ Staafmixer

Afbeelding B (garde):

- ❻ Gardehouder
- ❼ Garde

Afbeelding C (accessoires):

- ❽ Maatbeker (met gecombineerde deksel/standvoet )

## Technische gegevens

|                                                                                   |                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Netspanning                                                                       | 220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 - 60 Hz                                                                   |
| Nominaal vermogen                                                                 | 600 W                                                                                                      |
| Beschermingsklasse                                                                | II /  (dubbel geïsoleerd) |
|  | Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen zijn voedingsmiddelveilig.         |

Maatbeker 

|                                              |        |
|----------------------------------------------|--------|
| Capaciteit                                   | 900 ml |
| Nuttig volume voor afmeten (schaalverdeling) | 700 ml |

Wij adviseren de volgende bedrijfstijden:

De staafmixer  na 1 minuut gebruik ongeveer 2 minuten laten afkoelen.

De garde  na 3 minuten gebruik ongeveer 6 minuten laten afkoelen.

Wanneer deze bedrijfstijden worden overschreden, kan het apparaat door oververhitting beschadigd raken!

## Veiligheidsvoorschriften

### **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK**

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz an.
- ▶ Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht.
- ▶ Mocht er toch een keer vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd deskundig personeel repareren.
- ▶ Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- ▶ Knik of plet het snoer niet en leidt het snoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ U mag de behuizing van het motorblok van de staafmixer niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.

**GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK**

Dompel het motorblok van de staafmixer in geen geval onder in vloeistof en zorg dat er geen vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

**WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ U dient het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt, die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Koppel het apparaat volledig los van het lichtnet, ...
  - ... als u het apparaat onbeheerd laat,
  - ... als u het apparaat schoonmaakt,
  - ... als u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar haalt.
- ▶ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ Het mes is extreem scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het extreem scherpe mes.
- ▶ Maak het apparaat heel voorzichtig schoon. De messen zijn extreem scherp!
- ▶ Het apparaat moet altijd van de stroom worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- ▶ Bij misbruik van het apparaat ontstaat gevaar op letsels!

## Gebruik

### OPMERKING

- ▶ Met de maatbeker **8** kunt u vloeistoffen tot 700 ml afmeten. Vul de maatbeker eerst met maximaal 300 ml om te bewerken, anders kan er vloeistof uit de maatbeker **8** stromen.
- ▶ Als u vloeistoffen/levensmiddelen in de maatbeker **8** wilt bewaren, kunt u de standvoet **8a** van de maatbeker **8** afnemen en deze als deksel gebruiken. Let erop, dat ook de schenktuit op de maatbeker **8** is gesloten.
- Met de staafmixer **5** kunt u dips, sauzen, soepen en babyvoeding bereiden of fruit pureren. Wij adviseren de staafmixer **5** max. 1 minuut aaneen te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.

### LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik de staafmixer **5** niet voor het verwerken van vaste levensmiddelen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat!
- Met de garde **7** kunt u mayonaise maken, slagroom of eiwit kloppen of dessert toebereden. Wij adviseren de garde **7** max. 3 minuten aaneen te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.

## In elkaar zetten

### WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Steek de netstekker pas na de montage in de contactdoos.

### OPMERKING

- ▶ Voor de eerste ingebruikname alle delen van het apparaat reinigen zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen”.

## De staafmixer in elkaar zetten

### WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Het mes is uiterst scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- Zet de staafmixer **5** op het motorblok **4**, zodat de pijl naar het symbool  wijst. Draai de staafmixer **5**, totdat de pijl op het motorblok **4** naar het symbool  wijst.

## De garde in elkaar zetten

- Druk de garde ⑦ in de houder van garde ⑥ tot hij vastklikt.
- Plaats de zo in elkaar gezette garde ⑦ op het motorblok ④, zodanig dat de pijl naar het symbool  wijst. Draai het motorblok ④ tot de pijl naar het symbool  wijst.

## Bediening

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- De levensmiddelen mogen niet te heet zijn! Inhoud die eruit spuit kan brandwonden tot gevolg hebben.

### **OPMERKING**

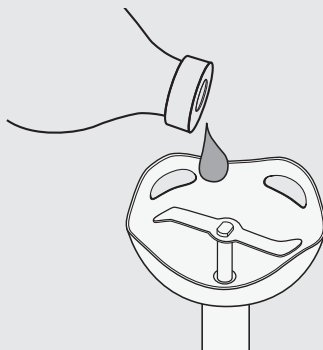
- Als u slagroom wilt kloppen met de garde ⑦ houdt het apparaat dan tijdens het kloppen schuin. Zo wordt de slagroom sneller stijf. Let erop, dat geen slagroom eruit spat tijdens het kloppen. Om slagroom te kloppen de snelheidsregelaar ① op „Max” schuiven.

Als u de staafmixerset als gewenst gemonteerd heeft:

- 1) Steek de netstekker in het stopcontact.
- 2) Houd de schakelaar  ② ingedrukt, om de levensmiddelen op normale snelheid te verwerken. Schuif de snelheidsregelaar ① richting „Max”, om de snelheid te verhogen. Schuif de snelheidsregelaar ① richting „Min”, om de snelheid te verlagen.
- 3) Houd de turboschakelaar ③ ingedrukt om de levensmiddelen op hoge snelheid te verwerken. Door op de turboschakelaar ③ te drukken staat u meteen de maximale bewerkingsnelheid ter beschikking.
- 4) Wanneer u klaar bent met de verwerking van de levensmiddelen, laat u de ingedrukte schakelaar  ②/③ los.

## OPMERKING

- ▶ Hooft u tijdens het gebruik van de staafmixer ongebruikelijke geluiden, zoals gepiep of iets dergelijks, smeert de aandrijfas van de staafmixer **5** dan met enkele druppels neutrale bakolie:



## Tabel verwerkingstijden

De onderstaande tabel dient als richtlijn. Volg de aanbevolen verwerkingstijden op, zodat het apparaat niet oververhit raakt. Als de ingrediënten na de aanbevolen tijd nog niet naar tevredenheid zijn verwerkt, wacht dan tot de motor is afgekoeld voordat u het apparaat verder gebruikt. We raden aan om de staafmixer **5** na 1 minuut gebruik ca. 2 minuten te laten afkoelen en de draadgarde **7** na 3 minuten gebruik ca. 6 minuten te laten afkoelen.

| BLENDER-KAN | INGREDIËNT                  | AANBEVOLEN HOEVEELHEID | SNELHEID            | TIJD       |
|-------------|-----------------------------|------------------------|---------------------|------------|
|             | Fruit, groente              | 100-200 g              | <br>Min ..... Max 1 | 30-60 sec. |
|             | Babyvoeding, soepen, sauzen | 100-400 ml             | <br>Min ..... Max 1 | 60 sec.    |
|             | Shakes, zuivel dranken      | 100 - 1000 ml          | <br>Min ..... Max 1 | 60 sec.    |
|             | Crème                       | 250 ml                 | <b>TURBO</b>        | 70-90 sec. |
|             | Geklopt eiwit               | 4 eieren               | <b>TURBO</b>        | 120 sec.   |

<sup>1</sup> Stel de snelheid in op basis van de gewenste consistentie.

## Reinigen

### **WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR STROOMSCHOKKEN!**

- Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de staafmixerset schoonmaakt.



Het motorblok **4** mag bij het schoonmaken in geen geval worden ondergedompeld in water of onder stromend water worden gehouden.

### **OPMERKING**



De maatbeker **8** met gecombineerde deksel/standvoet **8a** en de garde **7** zijn vaatwasserbestendig.

### **LET OP! MATERIEËLE SCHADE!**

- Gebruik geen agressieve, chemische of schurende schoonmaakmiddelen! Deze kunnen het oppervlak onherstelbaar aantasten!

- 1) Trek de stekker uit het stopcontact.
- 2) Maak het motorblok **4** en de gardehouder **6** schoon met een vochtige doek.  
Let erop, dat er geen water in de openingen van het motorblok **4** komt. Bij hardnekkige vervuilingen doet u een mild afwasmiddel op het doek. Veeg de resten van het afwasmiddel met een vochtige doek af.
- 3) Reinig de staafmixer **5**, de garde **7** en de maatbeker **8** met gecombineerde deksel/standvoet **8a** grondig in zeepsop en verwijder daarna alle afwas-middelresten met schoon water.
- 4) Droog alles met een droogdoek goed af en let erop dat het apparaat helemaal droog is alvorens het weer te gebruiken.

## Afvoeren

### Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

**Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.**

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

### Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen, 20–22: papier en karton, 80–98: composietmaterialen.

## Service

**(NL) Service Nederland**

Tel.: 0800 0249630

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

**(BE) Service België**

Tel.: 0800 12089

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

IAN 425056\_2301

## Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recepten

### Gebonden groentesoep

2 – 4 personen

#### Ingrediënten

- 2 – 3 EL olie
- 200 g uien
- 200 g aardappels (vooral geschikt zijn melig kokende soorten)
- 200 g wortelen
- 350 – 400 ml groentebouillon (vers of kant-en-klaar)
- zout, peper, nootmuskaat
- 5 g peterselie

#### Bereiding

- 1) Uien pellen en fijnhakken. Wortelen wassen, schillen en in plakjes snijden. Aardappels schillen, afspoelen en in blokjes van ca. 2 cm snijden.
- 2) Olie in een pan verhitten, uien daarin glazig fruiten. Wortelen en aardappelen toevoegen, mee aanfruiten. Zoveel bouillon erbij gieten, dat de groente goed bedekt is en alles in 10 – 15 minuten zacht laten koken. Naar behoefte tussendoor bouillon toevoegen, als de groente niet meer bedekt is.
- 3) Peterselie wassen, droog schudden en stelen verwijderen. Peterselie in grove stukken scheuren en in de soep doen. Alles met de staafmixer ⑤ ongeveer 1 minuut lang pureren. Op smaak brengen met zout, peper en geschaafde nootmuskaat.

## Pompensoep

4 personen

### Ingrediënten

- 1 middelgrote ui
- 2 knoflooktenen
- 10 – 20 g verse gember
- 3 EL koolzaadolie
- 400 g vruchtvlees van de pompoen (het beste geschikt is de Hokkaido pompoen, omdat de schil zacht wordt tijdens het koken en hij niet geschild moet worden)
- 250 – 300 ml kokosmelk
- 250 – 500 ml groentebouillon
- sap van een ½ sinaasappel
- een scheutje droge witte wijn
- 1 TL suiker
- zout, peper

### Bereiding

- 1) Ui pellen en fijnhakken, evenals de knoflook. Gember schillen en in kleine blokjes snijden. Eerst uien en gember in hete olie aanfruiten. Na 2 minuten ook knoflook toevoegen en mee aanfruiten.
- 2) Pompoen met een groenteborstel onder warm water grondig schoonmaken, dan in blokjes van 2 – 3 cm snijden. (Als er andere pompoen wordt gebruikt dan Hokkaido pompoen, moet deze bovendien geschild worden). Blokjes pompoen bij uien en gember doen en mee aanfruiten. De halve hoeveelheid kokosmelk en zoveel groentebouillon toevoegen, dat de pompoen goed is bedekt. Met gesloten deksel ca. 20 – 25 minuten zacht koken. Alles met de staafmixer  glad mengen. Daarbij zoveel kokosmelk toevoegen, totdat de soep de juiste, zacht-romige consistentie heeft.
- 3) De soep op smaak brengen met sinaasappelsap, witte wijn, suiker, zout en peper, zodat de soep naast de scherpe nuance ook een zoete en een harmonieuze zurig-zoutige nuance heeft.

## Zoet broodbeleg

### Ingrediënten

- 250 g aardbeien of andere vruchten (vers of diepvries)
- 1 pakje (ca. 125 g) geleisuiker zonder koken
- 1 scheutje citroensap
- 1 mespuntje merg van een vanillestokje

### Bereiding

- 1) Aardbeien wassen en schoonmaken, daarbij het groene steeltje verwijderen. Goed laten afdruipen in een zeef, zodat overtollig water kan weglopen en het beleg niet te vloeibaar wordt. Grotere aardbeien klein snijden.
- 2) 250 g aardbeien afwegen en in een geschikte mengbeker doen.
- 3) Een scheutje citroensap er overheen doen.
- 4) Desgewenst het merg van een vanillestokje uitschrapen en toevoegen.
- 5) De inhoud van een pakje geleisuiker zonder koken toevoegen en met de staafmixer  45 – 60 seconden lang grondig mengen. Mochten er nog grotere stukken aanwezig zijn, het geheel 2 minuten laten rusten en dan opnieuw 60 seconden pureren.
- 6) Meteen consumeren of de marmelade in een glazen pot met schroefdeksel doen en afsluiten.

## Choco-crème

Voor 4 personen

### Ingrediënten

- 350 g slagroom
- 200 g bittere chocolade (> 60% cacao-aandeel)
- ½ vanillestokje (merg)

### Bereiding

- 1) De slagroom aan de kook brengen, chocolade in brokjes breken in daarin langzaam laten smelten op lage temperatuur. Het merg van een half vanillestokje uitschrappen en in de massa roeren.
- 2) In de koelkast helemaal afkoelen en stevig laten worden.
- 3) Vóór het serveren met de garde ⑦ romig opkloppen.

Tip: daarbij smaken verse vruchten.

## Mayonaise

### Ingrediënten

- 200 ml neutrale plantaardige olie bijv. koolzaadolie
- 1 eidooier
- 5 g milde azijn of citroensap
- zout en peper naar smaak

### Bereiding

- 1) Doe de eidooier en het citroensap in de mengbeker, houd de garde ⑦ verticaal in de beker en druk op de turboschakelaar ③.
- 2) De olie in een gelijkmatige dunne straal langzaam (binnen ca. 1 minuut) toevoegen, zodat de olie zich met de andere ingrediënten verbindt.
- 3) Vervolgens naar smaak kruiden met zout en peper.



# Inhaltsverzeichnis

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| <b>Informationen zu dieser Kurzanleitung</b> | <b>34</b> |
| <b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b>          | <b>34</b> |
| <b>Lieferumfang</b>                          | <b>34</b> |
| <b>Gerätebeschreibung/Zubehör</b>            | <b>35</b> |
| <b>Technische Daten</b>                      | <b>35</b> |
| <b>Sicherheitshinweise</b>                   | <b>36</b> |
| <b>Verwendung</b>                            | <b>38</b> |
| <b>Zusammenbauen</b>                         | <b>38</b> |
| Den Stabmixer zusammenbauen                  | 38        |
| Den Schneebesen zusammenbauen                | 39        |
| <b>Bedienen</b>                              | <b>39</b> |
| Tabelle Verarbeitungszeiten                  | 40        |
| <b>Reinigen</b>                              | <b>41</b> |
| <b>Entsorgung</b>                            | <b>42</b> |
| Gerät entsorgen                              | 42        |
| Verpackung entsorgen                         | 42        |
| <b>Service</b>                               | <b>43</b> |
| <b>Importeur</b>                             | <b>43</b> |
| <b>Rezepte</b>                               | <b>44</b> |
| Gemüsecremesuppe                             | 44        |
| Kürbissuppe                                  | 45        |
| Süßer Fruchtaufstrich                        | 46        |
| Schokocreme                                  | 46        |
| Mayonnaise                                   | 47        |

## Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 425056\_2301 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

### ⚠ WARNUNG!

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Stabmixer-Set dient ausschließlich der Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen. Es ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Stabmixer-Set ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesen
- Kurzanleitung

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Kurzanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

### HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an den Service (siehe Kapitel **Service**).

## Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

- ❶ Geschwindigkeitsregler
- ❷ Taste  (normale Geschwindigkeit)
- ❸ Turbotaste (schnelle Geschwindigkeit)
- ❹ Motorblock
- ❺ Mixfuß

Abbildung B (Schneebeesen):

- ❻ Schneebeesen-Halter
- ❼ Schneebeesen

Abbildung C (Zubehör):

- ❽ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß )

## Technische Daten

|                                                                                   |                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Netzspannung                                                                      | 220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz                                                                      |
| Nennleistung                                                                      | 600 W                                                                                                     |
| Schutzklasse                                                                      | II /  (Doppelisolierung) |
|  | Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.              |

|                                                                                              |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Messbecher  |        |
| Fassungsvermögen                                                                             | 900 ml |
| Nutzvolumen zum Abmessen (Skala):                                                            | 700 ml |

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Den Mixfuß  nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

Den Schneebeesen  nach 3 Minuten Betrieb ca. 6 Minuten abkühlen lassen.

Wenn diese Betriebszeiten überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

## Sicherheitshinweise

### **STROMSCHLAGEGEFAHR**

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~, 50–60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

** STROMSCHLAGGEFAHR**

- ▶ Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
-  Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

** WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, ...
  - ... wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
  - ... wenn Sie das Gerät reinigen,
  - ... wenn Sie es zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Die Messer sind extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- ▶ Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

## Verwendung

### HINWEIS

- ▶ Mit dem Messbecher **8** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher **8** herauslaufen.
- ▶ Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher **8** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß **8a** des Messbechers **8** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher **8** verschlossen ist.
- Mit dem Mixfuß **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Babyahrung zubereiten oder weiche Früchte pürieren. Wir empfehlen, den Mixfuß **5** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Mixfuß **5** nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!
- Mit dem Schneebesen **7** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen, den Schneebesen **7** max. 3 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

## Zusammenbauen

### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.

### HINWEIS

- ▶ Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

## Den Stabmixer zusammenbauen

### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Setzen Sie den Mixfuß **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Mixfuß **5**, bis der Pfeil am Motorblock **4** auf das Symbol  weist.

## Den Schneebesen zusammenbauen

- Drücken Sie den Schneebesen 7 in den Schneebesen-Halter 6, bis dieser fest einrastet.
- Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen 7 auf den Motorblock 4, so dass der Pfeil auf das Symbol 6 weist. Drehen Sie den Motorblock 4, bis der Pfeil auf das Symbol 6 weist.

## Bedienen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Die Lebensmittel dürfen nicht zu heiß sein! Herausspritzender Inhalt könnte zu Verbrühungen führen.

### **HINWEIS**

- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen 7 schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Drehen Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler 1 auf „Max“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie die Taste  2 gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler 1 Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler 1 Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 3) Halten Sie die Turbotaste 3 gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken der Turbotaste 3 steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste  2/3 los.

HINWEIS

- Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen o. Ä., kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Mixfußes ❸:

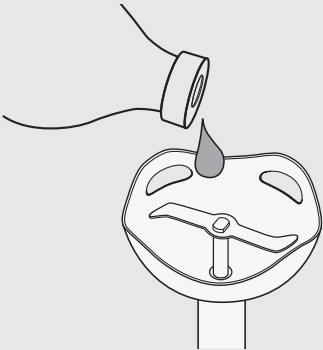


Tabelle Verarbeitungszeiten

Die nachfolgende Tabelle dient der Orientierung. Richten Sie sich nach den empfohlenen Verarbeitungszeiten, damit das Gerät nicht überhitzt. Sollten die Zutaten nach der empfohlenen Zeit noch nicht zu Ihrer Zufriedenheit verarbeitet sein, warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät weiter benutzen. Wir empfehlen, den Mixfuß ❸ nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten und den Schneebesen ❷ nach 3 Minuten Betrieb ca. 6 Minuten abkühlen zulassen.

| MIX-AUFSATZ                                                                         | ZUTAT                      | EMPFOHLENE MENGE | GESCHWINDIGKEIT                                                                                        | ZEIT       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|  | Obst, Gemüse               | 100–200 g        | <br>Min ..... Max 1 | 30–60 Sek. |
|                                                                                     | Babynahrung, Suppen, Soßen | 100–400 ml       | <br>Min ..... Max 1 | 60 Sek.    |
|                                                                                     | Shakes, Milchgetränke      | 100–1000 ml      | <br>Min ..... Max 1 | 60 Sek.    |
|  | Crème                      | 250 ml           | <b>TURBO</b>                                                                                           | 70–90 Sek. |
|                                                                                     | Eischnee                   | 4 Eier           | <b>TURBO</b>                                                                                           | 120 Sek.   |

<sup>1</sup> Stellen Sie die Geschwindigkeit je nach der von Ihnen gewünschten Konsistenz ein.

## Reinigen

### **WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!**

- Bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
-  Sie dürfen den Motorblock **4** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

### **HINWEIS**



Messbecher **8** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **8a** und Schneebe-  
sen **7** sind spülmaschinengeeignet.

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungs-  
mittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock **4** und den Schneebesen-Halter **6** mit einem  
feuchten Tuch.  
Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks **4**  
gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel  
auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Reinigen Sie den Mixfuß **5**, den Schneebesen **7** und den Messbecher **8**  
mit kombiniertem Deckel/Standfuß **8a** gründlich in Spülwasser und entfernen  
Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass  
das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

## Entsorgung

### Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

**Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.**

#### Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

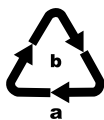


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgeschiedenen Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

### Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

## Service

**DE Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

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

**AT Service Österreich**

Tel.: 0800 447 744

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

**CH Service Schweiz**

Tel.: 0800 56 44 33

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

IAN 425056\_2301

## Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist.  
Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Rezepte

### Gemüsecremesuppe

2 – 4 Personen

#### Zutaten

- 2 – 3 EL Öl
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Kartoffeln (besonders geeignet sind mehligkochende Sorten)
- 200 g Möhren
- 350 – 400 ml Gemüsebrühe (frisch oder instant)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 5 g Petersilie

#### Zubereitung

- 1) Zwiebeln abziehen und zerhacken. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
- 2) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10 – 15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
- 3) Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Mixfuß **5** für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

## Kürbissuppe

4 Personen

### Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 – 20 g frischer Ingwer
- 3 EL Rapsöl
- 400 g Kürbisfleisch (am besten eignet sich Hokkaidokürbis, da die Schale beim Kochen weich wird und er nicht geschält werden muss)
- 250 – 300 ml Kokosmilch
- 250 – 500 ml Gemüsebrühe
- Saft einer ½ Orange
- etwas trockener Weißwein
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und zerhacken, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2 – 3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 – 25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Mixfuß  glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen, bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

## Süßer Fruchtaufstrich

### Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 Päckchen (ca. 125 g) Gelierzucker ohne Kochen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

### Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
- 2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Mixfuß **6** 45 – 60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 2 Minuten ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
- 6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

## Schokocreme

Für 4 Personen

### Zutaten

- 350 g Schlagsahne
- 200 g Bitterschokolade (> 60 % Kakaoanteil)
- ½ Vanilleschote (Mark)

### Zubereitung

- 1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
- 2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
- 3) Vor dem Servieren mit dem Schneebesen **7** cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

## **Mayonnaise**

### **Zutaten**

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 1 Eigelb
- 5 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### **Zubereitung**

- 1) Eigelb und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen **7** senkrecht in den Becher halten und die Turbotaste **3** drücken.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

01/2023 · Ident.-No.: SSMS600E5-012023-1

---

IAN 425056\_2301