

 LAKELAND

## INSTRUCTION BOOKLET

### Hand Mixer Set MODEL 13653



**Lakeland**

Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria LA23 1BQ Tel.: +44 (0)15394 88100

Web: [www.lakeland.co.uk](http://www.lakeland.co.uk)

[www.lakeland.de](http://www.lakeland.de)

## INTRODUCTION

Thank you for choosing this stainless steel stick blender, complete with a range of accessories for blending, chopping and whisking. This powerful kitchen helper takes the time and effort out of many culinary tasks, and comes with a handy storage bag. Please take a few moments to read these instructions before using your blender for the first time, and keep them in a safe place for future reference.



## FEATURES

1. Balloon whisk
2. Chopping blade
3. Chopping bowl lid
4. 800ml blending beaker
5. Beaker base/cover
6. Storage bag
7. 500ml chopping bowl
8. Whisk collar
9. Blender stick
10. Release buttons
11. TURBO button
12. ON button
13. Speed selector
14. Power handle

Power: 800W

Operating voltage: 220-240V~50/60Hz

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this stick blender set, please follow these basic safety precautions.

1. Please read all instructions before using.
2. Make sure your electricity supply matches the voltage shown on the appliance.
3. This blender is for household use only. It is not suitable for commercial use, or for use outdoors. It must only be used for its intended purpose.
4. Do not let the power cord hang over the edge of the worktop or table, or touch hot surfaces, such as stovetops.
5. To avoid electric shock, do not immerse the power handle, cord or plug in water or any liquid. Please do not operate with wet hands, and never allow the cord or plug to get wet.
6. Handle the blender stick and chopping blade with care when assembling, emptying the bowl, and cleaning. Their blades are very sharp; never touch them when the blender is plugged in.
7. Make sure all parts are locked into place before switching on.
8. To prevent injury, keep fingers, hair, clothing and utensils well away from the blender stick during use. Never place your hands or any utensils inside the chopping bowl during use. If you need to scrape out the bowl, switch off and unplug the blender.
9. Let hot foods such as soup etc. cool to room temperature before blending.
10. To avoid overheating, run the blender for up to 1 minute at a time when preparing soft ingredients, or 10 seconds for hard foods.
11. Always switch off and unplug the blender before adding or removing parts, after use and before cleaning.
12. Using attachments not supplied by the manufacturer may lead to electric shock, fire or injury, and should be avoided.
13. The blender is not intended for use by children or infirm people unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure they can use it safely. Children should be supervised to ensure they do not play with the blender. It must not be left unattended during use.
14. Do not use the blender if the power cord or plug show any signs of damage, or if the appliance is dropped, damaged or working incorrectly. Call the helpline on 015394 88100 to arrange a repair by an authorised repairer, or a replacement. Never try to repair the blender yourself as this may cause electric shock.

**BEFORE USING FOR THE FIRST TIME**

Carefully unpack the blender and accessories, and remove any packaging. Take great care when handling the blender stick and chopping blade; always hold the chopping blade by its plastic spindle. Wipe the power handle and chopping bowl lid with a damp cloth, then dry. Do not immerse in water. All other parts can be cleaned in warm, soapy water, or in the dishwasher.

**BLENDING**

Soups, sauces, dips, mayonnaise, milkshakes and baby food can be blended in moments. Use the blending beaker, your own mixing bowl, or blend directly in a saucepan (take the pan off the heat and allow to cool first).

To prevent splashing, do not fill the blending beaker above 800ml. The beaker is supplied with an anti-slip base to help keep it steady on your worktop. Always keep a firm hold of the beaker, bowl or saucepan as you blend. We recommend that you begin blending at low speed, and gradually increase the speed as required.

**CAUTION:** before preparing baby food, always ensure the blender stick is thoroughly sterilised.

1. Making sure the blender is unplugged, push the blender stick onto the power handle; it will click into place. Plug into the mains socket.
2. Lower the blender into the food before you begin blending, to prevent splashing. Press and hold the ON button to start blending and use the speed selector dial to turn the speed up (+) or down (-). Keep a firm hold of the beaker, bowl or saucepan handle as you blend.
3. For maximum blending power, release the ON button, then press and hold the TURBO button.
4. Keep the blender upright and do not let any liquid reach the power handle. Release the ON or TURBO button at any time to stop blending. PLEASE NOTE: the blender should be used for no longer than 1 minute at a time, or 10 seconds for hard ingredients. Never blend dry ingredients without adding some liquid.
5. Unplug the blender. To detach the blender stick for cleaning, press the two release buttons and remove the blender stick, keeping your hands well away from the blades. See CARE AND CLEANING.

**WHISKING**

The balloon whisk is suitable for whipping cream, egg whites, light sponge mixes and instant desserts. We recommend that you begin whisking at low speed, and gradually increase the speed as required.

1. Firstly, assemble the whisk attachment by pushing the balloon whisk onto the whisk collar.
2. Making sure the blender is unplugged, push the assembled whisk onto the power handle; it will click into place. Plug into the mains socket.

3. To prevent splashing, lower the whisk into the food before you begin whisking. Press and hold the ON button to start whisking and use the speed selector dial to turn the speed up (+) or down (-). Keep a firm hold of the beaker or bowl as you whisk.
3. For maximum whisking power, release the ON button, then press and hold the TURBO button.
4. Keep the whisk upright and do not let liquid reach the whisk collar. Release the ON or TURBO button at any time to stop whisking. PLEASE NOTE: the whisk should be used for no longer than 2 minutes at a time.
5. Unplug the blender. To detach the whisk for cleaning, press the two release buttons and remove the whisk. See CARE AND CLEANING.

**CHOPPING**

Meat, cheese, onion, fresh herbs, garlic and nuts can all be successfully chopped using the chopping bowl and blade. However, hard foods such as coffee beans, ice cubes, nutmeg and spices will damage the blade and should be avoided.

1. Holding the chopping blade by its plastic spindle, slot the blade onto the pin in the chopping bowl. Keep fingers well away from the sharp blades.
2. Cut your ingredients into small pieces (up to 1"/2.5cm) and add to the chopping bowl.
3. Push the lid onto the chopping bowl, turning it clockwise to click into place. Sit the bowl on its anti-slip base to help keep it steady on your worktop.
4. Fit the power handle into the lid.
5. Plug the blender into a mains socket. Take a firm hold of the chopping bowl, then press and hold the ON button to start chopping. Use the speed selector to turn the chopping speed up (+) or down (-).
6. For maximum chopping power, press and hold the TURBO button.
7. Release the ON or TURBO button at any time to stop chopping. PLEASE NOTE: the chopping blade should be used for no longer than 10 seconds at a time when chopping hard ingredients.
8. When you have finished chopping, unplug the blender. Press the release buttons to detach the power handle from the lid. Be sure the blade has completely stopped before removing the lid; turn the lid anticlockwise to unlock. Carefully lift out the blade, then empty the bowl. See CARE AND CLEANING.

## CHOPPING GUIDE

FOOD	MAXIMUM QUANTITY	APPROX. TIME
Meat	250g	8 secs
Fresh herbs	50g	8 secs
Walnuts	100g	8 secs
Cheese	100g	5 secs
Bread	80g (1 or 2 slices)	5 secs
Onion	150g	8 secs
Biscuits	150g	6 secs
Soft fruit	200g	6 secs

## CARE AND CLEANING

Always unplug the blender before cleaning. Wipe the power handle and chopping bowl lid with a damp cloth, then dry. Do not immerse in water or any liquid.

All other parts can be washed in warm, soapy water, or in the dishwasher. Take care not to touch the sharp blades. If carrots etc. have discoloured the chopping bowl or blending beaker, rub with a cloth dipped in vegetable oil, then wash as normal.

Do not use abrasive cleaners or metal scourers as they will damage the product.

PLEASE NOTE: it is best to rinse the blades straight away after processing very salty food.

CAUTION: the blending beaker and chopping bowl are not microwave-safe.

## RECYCLING YOUR ELECTRICALS

Along with many other high street retailers, Lakeland has joined a scheme whereby customers can take their unwanted electricals to recycling points set up around the country. Visit [www.recycle-more.co.uk](http://www.recycle-more.co.uk) to find your nearest recycling point.



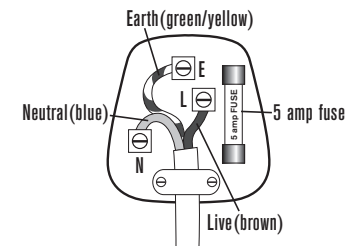
## ELECTRICAL CONNECTIONS

### THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

This appliance is fitted with a fused three-pin plug to BS1363 which is suitable for use in all homes fitted with sockets to current specifications. If the fitted plug is not suitable for your socket outlets, it should be cut off and carefully disposed of. To avoid an electric shock, do not insert the discarded plug into a socket.

### Fitting a new plug

If for any reason you need to fit a new plug, the flexible mains lead must be connected as shown here. The wires in the mains lead fitted to this appliance are coloured in accordance with the following code:



**Connect BLUE to Neutral (N)**

**Connect GREEN & YELLOW to Earth (E)**

**Connect BROWN to Live (L)**

**5 amp fuse to be used**

If the colours of the wires in the mains lead of this appliance do not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows. The wire which is coloured green and yellow **MUST** be connected to the terminal which is marked with the letter E (Earth) or coloured green. The wire which is coloured blue **MUST** be connected to the terminal which is marked with the letter N (Neutral) or coloured black. The wire which is coloured brown **MUST** be connected to the terminal which is marked with the letter L (Live) or coloured red.

Before refitting the plug cover, check that there are no cut or stray strands of wire inside the plug. Use a 5 amp BS1362 fuse. Only BSI or ASTA approved fuses should be used. If you are at all unsure which plug or fuse to use, always refer to a qualified electrician.

Note: after replacing or changing a fuse on a moulded plug which has a fuse cover, the cover must be refitted to the plug; the appliance must not be used without a fuse cover. If lost, replacement fuse covers can be obtained from an electrical shop. This appliance complies with the following EC Directives: 2006/95/EC (Low Voltage Directive) and 2004/108/EC (EMC Directive).

 LAKELAND

## GEBRAUCHS- ANWEISUNG

### Stabmixer-Set



## EINFÜHRUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen Edelstahl-Stabmixer von Lakeland entschieden haben, der mit einer Reihe von Zubehör zum Pürieren, Zerkleinern und Verquirlen ausgestattet ist. Dieser leistungsstarke Küchenhelfer macht viele Aufgaben in der Küche zu einem Kinderspiel und wird in einer handlichen Aufbewahrungstasche geliefert. Lesen Sie sich bitte diese Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme des Geräts vollständig durch und bewahren Sie sie für den weiteren Gebrauch sicher auf.



## AUSSTATTUNG

1. Schneebesens
2. Hackmesser
3. Deckel des Hackbehälters
4. 800-ml-Mixbecher
5. Becherfuß/-deckel
6. Aufbewahrungstasche
7. 500-ml-Hackbehälter
8. Getriebeteil des Schneebesens
9. Pürierstab
10. Entriegelungstasten
11. TURBO-Taste
12. EIN-Taste
13. Geschwindigkeitsregler
14. Griff mit Motorteil

Leistung: 800 W

Betriebsspannung: 220-240 V, 50/60 Hz

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte beachten Sie beim Gebrauch dieses Stabmixer-Sets die folgenden grundsätzlichen Sicherheitshinweise.

1. Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme die gesamte Gebrauchsanweisung durch.
2. Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Gerät vermerkte Spannung der Netzspannung Ihres Haushalts entspricht.
3. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist weder zur kommerziellen Verwendung noch für den Einsatz im Freien geeignet. Es darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
4. Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte bzw. des Tisches hängen. Das Netzkabel darf keine heißen Oberflächen wie z. B. Herdplatten berühren.
5. Zum Schutz vor Stromschlag dürfen der Griff mit Motorteil, das Netzkabel und der Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen und achten Sie stets darauf, dass der Netzstecker und das Netzkabel nicht nass werden.
6. Gehen Sie bei der Montage, dem Entleeren des Hackbehälters und der Reinigung vorsichtig mit dem Pürierstab und dem Hackmesser um. Die Klingen sind sehr scharf; berühren Sie diese niemals, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
7. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile korrekt eingerastet sind, bevor Sie das Gerät anschalten.
8. Um Verletzungen zu vermeiden, achten Sie während des Gebrauchs darauf, dass Finger, Haare, Kleidung und Küchenutensilien nicht mit dem Pürierstab in Berührung kommen. Führen Sie während des Gebrauchs niemals Ihre Hände oder Küchenutensilien in den Hackbehälter ein. Um an den Wänden des Hackbehälters haftende Speisereste zu entfernen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
9. Lassen Sie heiße Speisen wie z. B. Suppen vor dem Pürieren auf Raumtemperatur abkühlen.
10. Um einer Überhitzung vorzubeugen, lassen Sie das Gerät beim Verarbeiten weicher Zutaten maximal 1 Minute und beim Verarbeiten harter Zutaten maximal 10 Sekunden am Stück laufen.
11. Schalten Sie das Gerät stets aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile anbringen oder entfernen sowie nach dem Gebrauch und vor der Reinigung des Geräts.
12. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht zum Lieferumfang des Geräts gehören, kann zu Stromschlag, Brand und Verletzungen führen und ist zu vermeiden.

13. Zur Gewährleistung der Sicherheit darf das Gerät von Kindern und gebrechlichen Personen nur unter der Aufsicht eines verantwortlichen Erwachsenen benutzt werden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
14. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker Anzeichen von Schäden zeigen, wenn das Gerät fallen gelassen oder beschädigt wurde oder nicht einwandfrei funktioniert. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren, da dies zu einem elektrischen Schlag führen kann.

#### VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Packen Sie das Gerät sorgfältig aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Seien Sie beim Umgang mit dem Pürierstab und dem Hackmesser besonders vorsichtig. Fassen Sie das Hackmesser stets ausschließlich an der Kunststoffspindel an. Wischen Sie den Griff mit Motorteil sowie den Deckel des Hackbehälters mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie. Tauchen Sie sie nicht in Wasser ein. Alle anderen Zubehöreile können in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

#### PÜRIEREN

Suppen, Saucen, Dips, Mayonnaise, Milchshakes und Babynahrung können mit diesem Gerät in wenigen Augenblicken püriert werden. Verwenden Sie hierfür den Mixbecher, eine Schüssel oder pürieren Sie direkt im Topf, nachdem Sie diesen vom Herd genommen haben und der Inhalt etwas abgekühlt ist.

Um ein Verspritzen zu vermeiden, befüllen Sie den Mixbecher mit maximal 800 ml. Der Becher ist mit einem rutschfesten Fuß ausgestattet, der einen festen Stand auf Ihrer Arbeitsplatte gewährleistet. Halten Sie während des Pürierens den Becher, die Schüssel bzw. den Topf stets gut fest. Wir empfehlen, zunächst mit einer niedrigen Geschwindigkeit zu beginnen und die Geschwindigkeit während des Pürierens nach und nach zu steigern.

**ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich vor der Zubereitung von Babynahrung, dass der Pürierstab gründlich sterilisiert wurde.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht ans Stromnetz angeschlossen ist. Stecken Sie den Pürierstab auf den Griff mit Motorteil, bis er einrastet. Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
2. Um ein Verspritzen zu vermeiden, tauchen Sie den Pürierstab in die zu pürierenden Zutaten ein, bevor Sie das Gerät einschalten. Drücken und halten Sie die ON-Taste, um mit dem Pürieren zu beginnen und wählen Sie die Geschwindigkeit durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers in Richtung (+) oder (-). Halten Sie während des Pürierens den Becher, die Schüssel bzw. den Topf stets gut fest.
3. Um auf höchster Stufe zu pürieren, lassen Sie die ON-Taste los, drücken Sie die TURBO-Taste und halten Sie diese gedrückt.

4. Halten Sie den Pürierstab aufrecht und achten Sie darauf, dass der Griff mit Motorteil nicht mit Flüssigkeit in Berührung kommt. Um das Pürieren zu beenden, lassen Sie einfach die ON- oder TURBO-Taste los. **BITTE BEACHTEN SIE:** Der Pürierstab sollte nicht länger als 1 Minute am Stück bzw. bei harten Zutaten maximal 10 Sekunden am Stück betrieben werden. Pürieren Sie keine trockenen Zutaten, ohne etwas Flüssigkeit hinzuzugeben.
5. Ziehen Sie den Netzstecker des Stabmixers aus der Steckdose. Um den Pürierstab zur Reinigung zu entfernen, drücken Sie die beiden Entriegelungstasten und nehmen Sie den Aufsatz ab. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände nicht mit den Klingen in Berührung kommen. Siehe **PFLEGE UND REINIGUNG**.

#### VERQUIRLEN

Der Schneebeesen eignet sich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, leichtem Rührteig und Instant-Desserts. Wir empfehlen, zunächst mit einer niedrigen Geschwindigkeit zu beginnen und die Geschwindigkeit während des Verquirlens nach und nach zu steigern.

1. Montieren Sie zunächst den Schneebesenaufsatz, indem Sie den Schneebeesen in das Getriebeteil einstecken.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht ans Stromnetz angeschlossen ist. Stecken Sie den Schneebesenaufsatz auf den Griff mit Motorteil, bis er einrastet. Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
3. Um ein Verspritzen zu vermeiden, tauchen Sie den Schneebeesen in die zu verquirlenden Zutaten ein, bevor Sie das Gerät anschalten. Drücken und halten Sie die ON-Taste, um mit dem Verquirlen zu beginnen, und wählen Sie die Geschwindigkeit durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers in Richtung (+) oder (-). Halten Sie während des Verquirlens den Becher bzw. die Schüssel stets gut fest.
3. Um auf höchster Stufe zu quirlen, lassen Sie die ON-Taste los, drücken Sie die TURBO-Taste und halten Sie diese gedrückt.
4. Halten Sie den Schneebeesen aufrecht und achten Sie darauf, dass das Getriebeteil des Schneebesens nicht mit Flüssigkeit in Berührung kommt. Um das Verquirlen zu beenden, lassen Sie einfach die ON- oder TURBO-Taste los. **BITTE BEACHTEN SIE:** Der Schneebeesen sollte nicht länger als 2 Minuten am Stück betrieben werden.
5. Ziehen Sie den Netzstecker des Stabmixers aus der Steckdose. Um den Schneebeesen zur Reinigung zu entfernen, drücken Sie die beiden Entriegelungstasten und nehmen Sie den Aufsatz ab. Siehe **PFLEGE UND REINIGUNG**.

#### ZERKLEINERN

Fleisch, Käse, Zwiebeln, frische Kräuter, Knoblauch und Nüsse können mit dem Hackbehälter und dem Hackmesser perfekt zerkleinert werden. Harte Lebensmittel wie Kaffeebohnen, Eiswürfel, Muskatnuss und bestimmte Gewürze beschädigen die Klinge und eignen sich für dieses Gerät nicht.

1. Halten Sie das Hackmesser an der Kunststoffspindel fest und entfernen Sie vorsichtig den Klingenschutz. Stecken Sie das Hackmesser auf den Stift im Hackbehälter. Achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht mit den scharfen Klingen in Berührung kommen.
2. Schneiden Sie die Zutaten in kleine, bis zu 2,5 cm große Stücke und geben Sie diese in den Hackbehälter.
3. Drücken Sie den Deckel auf den Hackbehälter und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Stellen Sie den Hackbehälter direkt auf den rutschfesten Fuß, um einen festen Stand auf der Arbeitsplatte zu gewährleisten.
4. Setzen Sie den Griff mit Motorteil auf den Deckel auf.
5. Verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung. Halten Sie den Hackbehälter gut fest, drücken Sie die ON-Taste und halten Sie diese gedrückt, um mit dem Zerkleinern zu beginnen. Wählen Sie die Geschwindigkeit durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers in Richtung (+) oder (-).
6. Um auf höchster Stufe zu zerkleinern, lassen Sie die ON-Taste los, drücken Sie die TURBO-Taste und halten Sie diese gedrückt.
7. Um das Zerkleinern zu beenden, lassen Sie einfach die ON- oder TURBO-Taste los. **BITTE BEACHTEN SIE:** Beim Zerkleinern harter Zutaten sollte das Hackmesser nicht länger als 10 Sekunden am Stück betrieben werden.
8. Wenn Sie mit dem Zerkleinern fertig sind, ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose. Um den Griff mit Motorteil vom Deckel des Hackbehälters zu lösen, drücken Sie die beiden Entriegelungstasten. Vergewissern Sie sich, dass das Hackmesser sich nicht mehr bewegt, bevor Sie den Deckel öffnen. Drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn ab. Nehmen Sie vorsichtig das Hackmesser heraus und leeren Sie erst danach den Hackbehälter. Siehe **PFLEGE UND REINIGUNG**.

#### **EIN LEITFADEN FÜR DAS ZERKLEINERN**

<b>LEBENSMITTEL</b>	<b>HÖCHSTMENGE</b>	<b>ZEIT (UNGEFÄHR)</b>
Fleisch	250 g	8 Sek.
Frische Kräuter	50 g	8 Sek.
Walnüsse	100 g	8 Sek.
Käse	100 g	5 Sek.
Brot	80 g (1 oder 2 Scheiben)	5 Sek.
Zwiebel	150 g	8 Sek.
Kekse	150 g	6 Sek.
Weiches Obst	200 g	6 Sek.

#### **PFLEGE UND REINIGUNG**

Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts stets den Netzstecker aus der Steckdose. Wischen Sie den Griff mit Motorteil sowie den Deckel des Hackbehälters mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie beide. Tauchen Sie sie nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Alle anderen Zubehörteile können in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Achten Sie darauf, nicht mit den scharfen Klingen in Berührung zu kommen. Wenn der Hackbehälter oder der Mixbecher sich nach dem Verarbeiten von Karotten o. ä. verfärbt haben, reiben Sie diese mit einem mit Pflanzenöl getränkten Tuch ab und waschen Sie sie anschließend wie üblich.

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder metallene Scheuerschwämme, da diese das Gerät beschädigen können.

**BITTE BEACHTEN SIE:** Nach der Verarbeitung von sehr salzigen Speisen empfiehlt es sich, das Hackmesser sofort abzuspülen.

**ACHTUNG:** Der Mixbecher und der Hackbehälter sind nicht mikrowellengeeignet.