

SILVERCREST®



HAND BLENDER SET SSMS 600 E5

(HU)

BOTMIXER KÉSZLET

Használati utasítás

(CZ)

TYČOVÝ MIXÉR

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(SI)

KOMPLET PALIČNEGA MEŠALNIKA S PRIBOROM

Navodila za uporabo

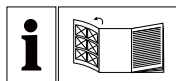
(SK)

TYČOVÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

IAN 425056_2301

(HU) (SI)
(CZ) (SK)



(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanimate z vsemi funkcijami naprave.

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

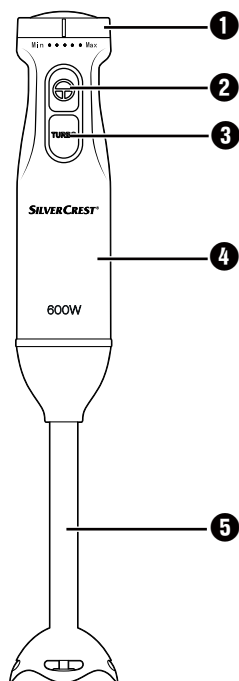
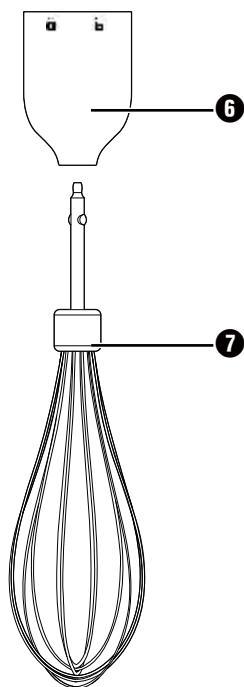
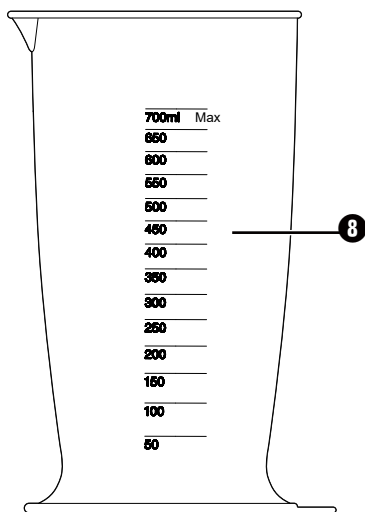
(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(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.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	17
CZ	Návod k obsluze	Strana	33
SK	Návod na obsluhu	Strana	49
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	65

A**B****C**

Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	2
Készülékleírás/Tartozékok	3
Műszaki adatok	3
Biztonsági Utasítások	4
Felhasználás	6
Összeszerelés	6
A botmixer összeszerelése	6
A habverő összeszerelése	7
Kezelés	7
Feldolgozási idő táblázat	8
Tisztítás	9
Ártalmatlanítás	10
A készülék ártalmatlanítása	10
A csomagolás ártalmatlanítása	10
A Kompernass Handels GmbH garanciája	11
Szerviz	12
Gyártja	12
Receptek	13
Zöldségkrémleves	13
Tökleves	14
Édes gyümölcslekvár	15
Csokikrém	16
Majonéz	16

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozólag. A termék használata előtt ismerkedjen meg a használati és biztonsági utasításokkal. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a terméket. A készülék harmadik személynek történő továbbadásakor adja a termékhez valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

A botmixer kizárólag kis mennyiségű élelmiszer feldolgozására szolgál. A gép kizárólag magánháztartási használatra készült. A botmixer készletet nem tervezték üzletszerű használatra.

A csomag tartalma

A készüléket szabványszerűen az alábbi elemekkel szállítjuk:

- botmixer készlet
- mérőpohár kombinált fedéllel/talppal
- habverő
- használati útmutató

- 1) Vegye ki a készülék valamennyi részét és ezt a leírást a kartondobozból.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot!
- 3) A készülék valamennyi részét a „Tisztítás” részben leírtak alapján tisztítsa meg.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Forduljon az ügyfélszolgálati forrádrótunkhoz (lásd a **Szerviz** részben), ha a csomag hiányos csomagolás vagy szállítás miatt hiányos vagy sérült lenne.

Készülék-leírás/Tartozékok

„A” ábra (botmixer):

- ❶ sebességszabályzó
- ❷ kapcsoló  (normál sebesség)
- ❸ turbó-kapcsoló (nagyobb sebesség)
- ❹ motorblokk
- ❺ botmixer

B ábra (habverő):

- ❻ habverő tartó
- ❼ habverő

C ábra (tartozék):

- ❽ mérőpohár (kombinált fedéllel/talppal)

Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220 – 240 V ~(váltóáram), 50 – 60 Hz
Névleges teljesítmény	600 W
Védelmi osztály	II /  (dupla szigetelés)
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Mérőpohár ❽

Úrtartalom	9 dl
A feldolgozáshoz használható térfogat (folyadék)	300 ml
A méréshez használható térfogat (skála)	700 ml

Az alábbi üzemeltetési időket ajánljuk:

A botmixert ❺ 1 perc üzemeltetés után kb. 2 percig hagyja lehűlni.

A habverőt ❼ 3 perc üzemeltetés után kb. 6 percig hagyja lehűlni.

Az említett üzemidők túllépése esetén túlmelegedés miatt kár keletkezhet a készülékben!

Biztonsági Utasítások

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ A készüléket csak egy, az előírásoknak megfelelően beszerelt, 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz hálózati feszültségű csatlakozóaljhoz csatlakoztassa.
 - ▶ Üzemzavar esetén és a készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
 - ▶ Ügyeljen arra, hogy a készülék ne legyen vizes és ne használja a szabadban.
 - ▶ Ha mégis folyadék kerülne a készülékházba, azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját a csatlakozó aljzatból és javíttassa meg képzett szakemberrel.
 - ▶ A hálózati kábelt mindig a hálózati csatlakozónál és soha ne a kábelnél fogva húzza ki a hálózati aljzatból.
 - ▶ Ne törje meg és ne csípje be a hálózati kábelt, valamint úgy igazítsa el, hogy senki ne léphessen rá és botolhasson fel benne.
 - ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezetékét a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
 - ▶ A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal, illetve tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
 - ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
 - ▶ Tilos felnyitni a botmixer motorblokk-házát. Ez nem biztonságos és a garancia is érvénytelenné válik.
-  Soha nem merítse folyadékba a botmixer motorblokkját és ne engedje, hogy folyadék kerüljön a motorblokk házába.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- ▶ Válassza le a hálózatról a készüléket, ...
 - ... ha a készülék felügyelet nélkül marad,
 - ... ha tisztítja a készüléket,
 - ... miközben a készüléket összerakja vagy szétszedi.
- ▶ Ezt a készüléket gyermekeknek nem szabad használniuk.
- ▶ Gyermekeknek nem szabad a készülékkel játszani.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- ▶ A kés nagyon éles! Mindig óvatosan bánjon vele.
- ▶ A nagyon éles kés használata során sérülésveszély kockázata áll fenn.
- ▶ Nagyon óvatosan takarítsa a készüléket. A kések rendkívül élesek!
- ▶ A készüléket mindig válassza le a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, a szétszedés vagy tisztítás előtt.
- ▶ A készülék hibás kezelése esetén sérülésveszély áll fenn!

Felhasználás

TUDNIVALÓ

- ▶ A mérőpohárral **8** max. 700 ml folyadékot mérhet meg. A feldolgozáshoz legfeljebb 300 ml-t töltsön bele, különben a folyadék kiömölhet a mérőpohárból **8**.
- ▶ Ha folyadékot/élelmiszert szeretne tartani a mérőpohárban **8**, a mérőpohár **8** talpát le lehet venni és fedélként is lehet használni. Ügyeljen arra, hogy a mérőpohár **8** kiöntője is le legyen zárva.
- A botmixerrel **5** mártásokat, szószokat, leveseket és bébiételt készíthet, vagy gyümölcsöket pürésíthet. Azt javasoljuk, hogy a botmixert **5** max. 1 perc szünet nélküli üzemelés esetén hagyja lehűlni.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Ne használja a botmixert **5** szilárd élelmiszer készítésére. Ez helyrehozhatatlan kárt tehet a készülékben!
- A habverővel **7** majonézt keverhet, tejszínt és tojásfehérjét verhet fel vagy desszertet készíthet. Azt javasoljuk, hogy a habverőt **7** max. 3 perc szünet nélküli üzemelés után hagyja lehűlni.

Összeszerelés

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Csak az összeszerelés után csatlakoztassa a hálózati dugót a csatlakozóaljzatba.

TUDNIVALÓ

- ▶ Az első üzembe helyezés előtt a készülék valamennyi részét tisztítsa meg a „Tisztítás” részben leírtak alapján.

A botmixer összeszerelése

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A kés rendkívül éles! Használja mindig óvatosan.
- Helyezze a botmixert **5** a motorblokkra **4**, hogy a nyíl a **6** jelre mutasson. Fordítsa el a botmixert **5**, amíg a motorblokkon **4** lévő nyíl a **7** jelre nem mutat.

A habverő összeszerelése

- Nyomja a habverőt **7** a habverő-tartóba **6**, amíg stabilan be nem kattán.
- Helyezzük az így összeszerelt habverőt **7** a motor blokkra **4**, hogy a nyíl a jelre **6** mutasson. Fordítsa el a motor blokkot **4**, míg a nyíl a jelre **6** nem mutat.

Kezelés

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Az élelmiszernek nem szabad túl forrónak lennie! A kifröccsenő tartalom leforrázhatja Önt.

TUDNIVALÓ

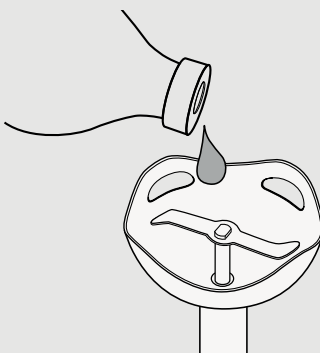
- Ha a habverővel **7** akarja felverni a tejszínt, tartsa ferdén az edényt keverés közben. Így a tejszín gyorsabban felverődik fel. Ügyeljen arra, hogy a tejszín keverés közben ne spricceljen felfele. Tejszín felveréséhez tolja a sebességszabályzót **1** „Max”-ös fokozatra.

Ha megfelelően össze van szerelve a botmixer készlet:

- 1) Dugja be a hálózati csatlakozót az aljzatba.
- 2) Tartsa nyomva a kapcsolót  **2** az élelmiszerek normál sebességgel való feldolgozására. Tolja a sebességszabályzót **1** az „Max”-ös fokozat irányába, ha növelni szeretné a sebességet. Tolja a sebességszabályzót **1** az „Min”-es fokozat irányába, ha csökkenteni szeretné a sebességet.
- 3) Tartsa nyomva a turbó kapcsolót **3** az élelmiszerek nagy sebességgel történő feldolgozásához. Ha megnyomja a turbó gombot **3**, azonnal a legmagasabb sebességfokozat áll rendelkezésére.
- 4) Ha befejezte az élelmiszer feldolgozását, akkor csak engedje el a lenyomott kapcsolót  **2/3**.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha használat közben szokatlan zajokat, pl. csikorgást vagy hasonlókat hall, akkor tegyen kevés semleges étolajat a botmixer **5** hajtótengelyére:



Feldolgozási idő táblázat

Az alábbi táblázat tájékoztató jellegű. Kövesse az ajánlott feldolgozási időket, hogy elkerülje a készülék túlmelegedését. Ha a hozzávalók az ajánlott idő elteltével nem kielégítően vannak feldolgozva, a készülék további használata előtt várjon, amíg lehűl a motor. Javasoljuk, hogy hagyja hűlni a botmixert **5** 1 perc működés után kb. 2 percig, a habverőt **7** pedig 3 perc működés után kb. 6 percig.

TURMIX-KEHELY	HOZZÁVALÓ	JAVASOLT MENNYISÉG	SEBESSÉG	IDŐ
	gyümölcs, zöldség	100–200 g	Min Max 1	30–60 másodperc
	bébiétel, levesek, szószok	100–400 ml	Min Max 1	60 másodperc
	turmixok, tejes italok	100–1000 ml	Min Max 1	60 másodperc
	krém	250 ml	TURBO	70–90 másodperc
	tojáshab	4 tojás	TURBO	120 másodperc

¹ Állítsa be a sebességet az Ön által kívánt állagnak megfelelően.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- A botmixer tisztítása előtt mindig húzza ki a csatlakozó dugót a csatlakozó-aljzatból.



A **4** motorblokkot tisztítás közben nem szabad vízbe meríteni vagy csapvíz alá tartani.

TUDNIVALÓ



A mérőpohár **8** és a habverő **7** mosogatógépben is tisztítható.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- Ne használjon erős hatású, súroló vagy vegyi tisztítószereket. Ezek helyrehozhatatlan kárt tehetnek a készülék felületében!

- 1) Húzza ki a csatlakozót!
- 2) A motorblokkot **4** és a habverő-tartót **6** nedves kendővel tisztítsa. Győződjön meg arról, hogy ne kerüljön víz a motoregység **4** nyílásaiba. Makacs szennyeződés esetén tegyen egy kis mosogatószeret a rongyra. Nedves ronggyal törölje le a visszamaradt mosogatószeret.
- 3) A botmixert **5**, a habverőt **7** és a mérőpoharat kombinált fedéllel/talppal **8** alaposan tisztítsa meg mosogatószeres vízben, majd távolítsa el a mosogatószer-maradványokat tiszta vízzel.
- 4) Mindent alaposan törölgesse el egy konyharuhával és győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen meg van száradva, mielőtt újra használná.

Ártalmatlanítás

A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekes szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelősége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.

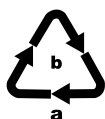


Az elhasználódott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövideleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törekeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélésszerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 425056_2301.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizszéleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 425056_2301 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország
Tel.: 06800 21225
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 425056_2301

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NÉMETORSZÁG
www.kompernass.com

Receptek

Zöldségkrémleves

2 – 4 főre

Hozzávalók

- 2 – 3 evőkanál étolaj
- 20 dkg hagyma
- 20 dkg burgonya (kiválóan alkalmasak erre a lisztes fajták)
- 20 dkg sárgarépa
- 3,5 – 4 dl zöldségleves (friss vagy oldódó)
- só, bors, szerecsendió
- 5 g petrezselyem

Elkészítése

- 1) Pucolja meg a hagymát és aprítsa. Mossuk meg a répát, hámozzuk meg és szeleteljük fel. Hámozzuk meg a burgonyát, öblítsük le, majd vágjuk kb. 2 cm-es kockákra.
- 2) Melegítsük meg az olajat egy lábasban és pirítsuk üvegesre. Tegyük hozzá a répát és a burgonyát és pároljuk tovább. Öntsünk hozzá annyi zöldséglevest, hogy jól lefedje a zöldségeket és 10 – 15 perc alatt főzzük puhára. Igény esetén öntsünk hozzá a zöldséglevesből, ha a lé nem lepné el a zöldségeket.
- 3) Mossuk meg a petrezselymet, rázogassuk meg és szedjük le a szárát. Tépjük a petrezselymet nagyobb darabokra és tegyük a levesbe. Mindezt kb. 1 percig pürésítsük a botmixerrel **5**. Sóval, borssal és szerecsendióval ízesítsük.

Tökleves

4 főre

Hozzávalók

- 1 közepes méretű hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 10 – 20 g friss gyömbér
- 3 evőkanél repceolaj
- 40 dkg tök húsa (a leginkább hokkaido tök való hozzá, mert a héja főzéskor megpuhul és nem kell előtte meghámozni)
- 2,5 – 3 dl kókusztej
- 2,5 – 5 dl zöldségleves
- fél narancs leve
- egy kis fehérbor
- 1 teáskanál cukor
- só, bors

Elkészítése

- 1) Hámozza meg és aprítsa fel a hagymát és a fokhagymát. Hámozzuk meg és vágjuk apróra a gyömbért. Először a hagymát és gyömbért pároljuk meg forró olajon. 2 perc múlva adjuk hozzá a fokhagymát és pároljuk együtt.
- 2) A tököt zöldségtisztító kefével meleg víz alatt alaposan tisztítsuk meg, majd vágjuk fel 2 – 3 cm-es kockákra (Ha nem hokkaido tököt használunk, először meg is kell hámozni a tököt). Tegyük a tökkockákat a hagymára és a gyömbérre és pároljuk őket tovább. Adjuk hozzá a kókusztej felét és annyi zöldséglevet, hogy jól befedje a tököt. Zárt fedő mellett kb. 20 – 25 percig főzzük puhára. Az egészet a botmixerrel **5** pürésítsük simára. Közben annyi kókusztejet adjunk hozzá, hogy a levesnek megfelelő, selymesen krémes állaga legyen.
- 3) Ízesítsük a levest narancslével, fehérborral, cukorral, sóval és borssal, hogy a leves ne csak erős, hanem édes és harmonikusan savanykás-sós ízt is kapjon.

Édes gyümölcslekvár

Hozzávalók

- 25 dkg eper vagy más gyümölcs (frissen vagy mélyhűtve)
- 1 csomag (kb. 125 g) főzés nélküli zselírozócukor
- pár csepp citromlé
- 1 késhegynyi kikapart vaníliarúd

Elkészítése

- 1) Mossuk és tisztítsuk meg az epret, és szedjük le a zöld szárát. Jól csepegtessük le egy szűrőben, hogy a felesleges víz lefolyjon róla, mert különben túl folyékony lesz a lekvár. A nagyobb darab epreket fel is lehet vágni.
- 2) Mérjük le 25 dkg epret és tegyük egy megfelelő keverőedénybe.
- 3) Csepegtessünk rá pár csepp citromlevet.
- 4) Igény esetén kaparjunk ki egy kis vaníliarudat és tegyük hozzá.
- 5) Főzés nélkül tegyük hozzá a csomag zselírozócukrot és a botmixerrel 5 45-60 másodpercig alaposan keverjük össze. Ha még nagyobb darabkák lennének benne, 2 perc hagyjuk az egészet állni és egy perc eltelte után újra pürésítsük.
- 6) Azonnal fogyasszuk vagy lekvárként töltsük csavaros fedelű üvegbe és zárjuk le.

Csokikrém

4 főre

Hozzávalók

- 35 dkg tejszín
- 20 dkg étcsokoládé (60%-nál magasabb kakaótartalommal)
- ½ vaníliarúd (belseje kikaparva)

Elkészítése

- 1) Forraljuk fel a tejszín, törjük apróra a csokoládét és lassú tűz felett olvasszuk meg a tejszínben. Kaparjuk ki fél vaníliarúd belsejét és keverjük a krémhez.
- 2) Tegyük be a hűtőszekrénybe, hogy teljesen kihűljön és megszilárduljon.
- 3) Tálalás előtt habverővel **7** keverjük krémesre.

Tipp: friss gyümölcs illik hozzá.

Majonéz

Hozzávalók

- 2 dl semleges ízű növényi olaj, repceolaj
- 1 tojássárgája
- 5 g enyhe ételecet vagy citromlé
- ízlés szerint só és bors

Elkészítése

- 1) Tegye a tojássárgáját és a citromlevet a keverőpohárba, tartsa függőlegesen a habverőt **7** a pohárba és nyomja meg a turbó-kapcsolót **3**.
- 2) Az olajat egyenletesen vékony sugárban lassan öntsük (kb. 1 perc alatt) hozzá, hogy az olaj jól összeálljon a többi hozzávalóval.
- 3) Ezután ízlés szerint sóval és borssal ízesítsük.

Kazalo

Uvod	18
Predvidena uporaba	18
Vsebina kompleta	18
Opis naprave/pribor	19
Tehnični podatki	19
Varnostni napotki	20
Uporaba	22
Sestavitev	22
Sestavitev paličnega mešalnika	22
Sestavitev metlice za sneg	23
Uporaba	23
Tabela časov obdelave	24
Čiščenje	25
Odstranjevanje	26
Odstranitev naprave med odpadke	26
Odstranitev embalaže	26
Proizvajalec	26
Pooblaščen serviser	26
Garancijski list	27
Recepti	28
Zelenjavna kremna juha	28
Bučna juha	29
Sladek sadni namaz	30
Čokoladna krema	31
Majoneza	31

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Ta navodila za uporabo so sestavni del vašega izdelka. Vsebujejo pomembne napotke za njegovo varnost, uporabo in odstranitev. Preden izdelek začnete uporabljati, si preberite vse napotke za njegovo varno uporabo. Izdelek uporabljajte samo na opisani način in le za navedena področja uporabe. Ta navodila dobro shranite. Ob predaji naprave tretji osebi zraven priložite tudi vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Palični mešalnik v kompletu je namenjen izključno predelavi živil v majhnih količinah. Uporablja se lahko izključno v zasebnem gospodinjstvu. Palični mešalnik v kompletu ni namenjen uporabi v obrtno namene.

Vsebina kompleta

Naprava se standardno dobavi z naslednjimi komponentami:

- Komplet paličnega mešalnika s priborom
 - Merilna posoda s pokrovom/podstavkom
 - Metlica za sneg
 - Sekljalnik (rezilo in posoda s pokrovom/podstavkom)
 - Navodila za uporabo
- 1) Vse dele naprave in ta navodila za uporabo vzemite iz škatle.
 - 2) Odstranite ves embalažni material.
 - 3) Vse dele naprave očistite, kot je opisano v poglavju Čiščenje.

NAPOTEK

- Dobavo preverite glede celovitosti obsega in vidnih poškodb.
- V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali transporta se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje **Pooblaščen servis**).

Opis naprave/pribor

Slika A (palični mešalnik):

- ❶ Regulator hitrosti
- ❷ Stikalo  (normalna hitrost)
- ❸ Turbo stikalo (visoka hitrost)
- ❹ Blok motorja
- ❺ Palični mešalnik

Slika B (metlica za sneg):

- ❻ držalo metlice za sneg
- ❼ metlica za sneg

Slika C (pribor):

- ❽ merilna posoda (s kombiniranim pokrovom/podstavkom)

Tehnični podatki

Omrežna napetost	220 – 240 V ~ (izmenični tok), 50 – 60 Hz
Nazivna moč	600 W
Razred zaščite	II  (dvojna izolacija)
	Vsi deli te naprave, ki lahko pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Merilna posoda ❽	
Prostornina	900 ml
Uporabna prostornina za obdelavo (tekočin)	300 ml
Uporabna prostornina za merjenje (lestvica)	700 ml

Priporočamo naslednje čase delovanja:

Palični mešalnik ❺ po 1 minuti delovanja pustite približno 2 minuti, da se ohladi.

Metlico za sneg ❼ po 3 minutah delovanja pustite približno 6 minut, da se ohladi.

Če te čase delovanja presežete, lahko pride do škode na napravi zaradi pregrevanja!

Varnostni napotki

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- ▶ Napravo priključite samo na po predpisih vgrajeno električno vtičnico z omrežno napetostjo 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz.
- ▶ V primeru motenj pri obratovanju in preden napravo začnete čistiti, električni vtič potegnite iz električne vtičnice.
- ▶ Naprave ne smete izpostavljati vlagi in je tudi ne uporabljati na prostem.
- ▶ Če bi v ohišje naprave vseeno pritekla tekočina, električni vtič naprave takoj potegnite iz električne vtičnice in napravo dajte v popravilo usposobljenim strokovnjakom.
- ▶ Električni kabel vedno povlecite iz električne vtičnice za vtič, ne vlecite za kabel.
- ▶ Električnega kabla ne prepogibajte ali stiskajte in ga speljite tako, da nihče ne more stopiti nanj ali se spotakniti čezenj.
- ▶ Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- ▶ Osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Napravo in njen električni kabel je treba hraniti izven dosega otrok.
- ▶ Ohišja bloka motorja paličnega mešalnika ne smete odpirati. V tem primeru varnost ni zagotovljena in jamstvo preneha veljati.



Bloka motorja paličnega mešalnika v kompletu nikakor ne smete potopiti v tekočino ali dovoliti, da v ohišje bloka motorja zaidejo tekočine.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

- ▶ Pred menjavanjem pribora ali dodatnih delov, ki se med delovanjem premikajo, je napravo treba izklopiti in jo odklopiti iz električnega omrežja.
- ▶ Napravo vedno odklopite iz električnega omrežja, ...
 - kadar jo pustite nenadzorovano,
 - preden jo začnete čistiti,
 - preden jo začnete sestavljati ali razstavljati.
- ▶ Otroci te naprave ne smejo uporabljati.
- ▶ Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- ▶ Napravo in njen električni kabel je treba hraniti izven dosega otrok.
- ▶ Rezila so zelo ostra! Z njimi vedno ravnajte previdno.
- ▶ Pri ravnanju z zelo ostrimi rezili obstaja nevarnost poškodbe.
- ▶ Napravo čistite zelo previdno. Rezila so izjemno ostra!
- ▶ Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.
- ▶ V primeru napačne uporabe naprave obstaja nevarnost telesnih poškodb.

Uporaba

NAPOTEK

- ▶ Z merilno posodo **8** lahko odmerite tekočine do 700 ml. Za mešanje vanjo nalijte največ 300 ml, drugače lahko tekočina steče iz merilne posode **8**.
- ▶ Če želite shranjevati tekočine/živila v merilni posodi **8**, lahko odstranite podstavek merilne posode **8** in ga uporabite kot pokrov. Pazite, da je zaprt tudi nastavek za odlivanje na merilni posodi **8**.
- S paličnim mešalnikom **5** lahko pripravite pomake, omake, juhe in hrano za dojenčka ter zmeljete sadje. Priporočamo vam, da palični mešalnik **5** uporabljate največ 1 minuto naenkrat, potem pa ga pustite, da se ohladi.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Paličnega mešalnika **5** ne uporabljajte za obdelavo trdih živil. To bi privedlo do nepopravljive škode na napravi!
- Z metlico za sneg **7** lahko naredite majonezo, stepate smetano ali beljak ter zamešate posladek. Priporočamo vam, da metlico za sneg **7** uporabljate največ 3 minuti naenkrat, potem pa jo pustite, da se ohladi.

Sestavitev

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŠKODB!

- ▶ Omrežni vtič šele po sestavitvi vtaknite v vtičnico.

NAPOTEK

- ▶ Pred prvo uporabo očistite vse dele, kot je opisano v poglavju Čiščenje.

Sestavitev paličnega mešalnika

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŠKODB!

- ▶ Nož je zelo oster! Z njim vedno ravnajte previdno.
- Namestite palični mešalnik **5** na motorni blok **4**, tako da puščica kaže na simbol **6**. Palični mešalnik **5** obrnite, tako da puščica na motornem bloku **4** kaže na simbol **7**.

Sestavitev metlice za sneg

- Metlico za sneg ⑦ potiskajte v držalo za metlico za sneg ⑥, dokler se dobro ne zaskoči.
- Namestite sestavljeno metlico ⑦ na motorni blok ④, tako da puščica kaže na simbol ⑥. Motorni blok ④ obrnite, tako da puščica kaže na simbol ⑦.

Uporaba

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŠKODB!

- Živila ne smejo biti prevroča! Izstopajoča brizgajoča vsebina bi lahko privedla do oparin.

NAPOTEK

- Če želite z metlico za sneg ⑦ stepati smetano, posodo med stepanjem držite poševno. Tako bo smetana hitreje postala gosta. Pazite, da med stepanjem smetana ne brizga iz posode. Za stepanje smetane regulator hitrosti ① potisnite na „Max“.

Ko ste palični mešalnik v kompletu sestavili v skladu z lastnimi potrebami:

- 1) Omrežni vtič vtaknite v omrežno vtičnico.
- 2) Za obdelavo živil pri normalni hitrosti držite pritisnjeno stikalo  ②. Potisnite regulator hitrosti ① v smeri „Max“, da povečate hitrost. Potisnite regulator hitrosti ① v smeri „Min“, da zmanjšate hitrost.
- 3) Za obdelavo živil pri visoki hitrosti držite pritisnjeno turbo stikalo ③. S pritiskom na turbo stikalo ③ vam je takoj na razpolago maksimalna hitrost obdelave.
- 4) Ko obdelavo živil končate, pritisnjeno stikalo  ②/③ preprosto spustite.

NAPOTEK

- Če med delovanjem naprave pride do nenavadnega hrupa, kot je cviljenje ali podobno, dajte na pogonsko gred paličnega mešalnika **5** malo nevtralnega jedilnega olja:

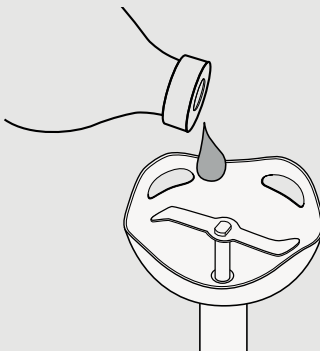


Tabela časov obdelave

Spodnja tabela je namenjena za orientacijo. Upoštevajte priporočene čase obdelave, da se naprava ne pregreje. Če sestavine po priporočenem času še niso pripravljene po vaših željah, počakajte, da se motor ohladi, preden napravo znova uporabite. Priporočamo, da palični mešalnik **5** po 1 minuti delovanja pustite približno 2 minuti, da se ohladi, metlico za sneg **7** pa po 3 minutah delovanja približno 6 minut.

MEŠALNI NASTAVEK	SESTAVINA	PRIPOROČENA KOLIČINA	HITROST	ČAS
	Sadje, zelenjava	100–200 g	 Min Max 1	30–60 s
	Hrana za dojenčke, juhe, omake	100–400 ml	 Min Max 1	60 s
	Shake, mlečni napitki	100–1000 ml	 Min Max 1	60 s
	Krema	250 ml	TURBO	70–90 s
	Sneg iz beljaka	4 jajca	TURBO	120 s

¹ Hitrost nastavite glede na željeno gostoto.

Čiščenje

OPOZORILO! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- Preden palični mešalnik v kompletu začnete čistiti, morate zmeraj potegniti omrežni vtič iz omrežne vtičnice.



- Bloka motorja **4** pri čiščenju nikakor ne smete potopiti v vodo ali ga držati pod tekočo vodo.

NAPOTEK



- Merilna posoda **8** in metlica za sneg **7** sta primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Za čiščenje ne uporabljajte nobenih agresivnih, kemičnih ali ostrih sredstev! Ta lahko nepopravljivo poškodujejo površino naprave!

- 1) Potegnite omrežni vtič iz vtičnice.
- 2) Blok motorja **4** in držalo za žvrklje **6** očistite z vlažno krpo. Zagotovite, da v odprtine bloka motorja **4** ne more zaiti voda. V primerih trdovratne umazanije na krpo dajte blago sredstvo za pomivanje. Ostanke sredstva za pomivanje pobrišite z vlažno krpo.
- 3) Očistite palični mešalnik **5**, metlico za sneg **7** in merilno posodo s kombiniranim pokrovom/podstavkom **8** temeljito v vodi za pomivanje in potem ostanke sredstva za pomivanje odstranite s čisto vodo.
- 4) Vse skupaj temeljito obrišite s suho krpo in zagotovite, da je naprava pred ponovno uporabo popolnoma suha.

Odstranjanje

Odstranitev naprave med odpadke



Ta simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. Ta direktiva predpisuje, da naprave po koncu uporabe ni dovoljeno zavreči med običajne gospodinjske odpadke, ampak jo morate oddati na posebnih zbirališčih ali deponijah za odpadke ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

To odstranjevanje med odpadke je za vas brezplačno. Varujte svoje okolje in odpadke ustrezno odstranjujte.

Če vaša odpadna oprema vsebuje osebne podatke, ste sami odgovorni za to, da te podatke izbrišete, preden opremo vrnete.

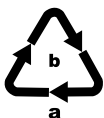


O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.

Odstranitev embalaže



Embalažni materiali so izbrani glede na svojo ekološko primernost in tehnične vidike odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati. Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odstranite med odpadke na okoljsko primeren način. Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščen serviser



Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 425056_2301

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Recepti

Zelenjavna kremna juha

2 – 4 osebe

Sestavine

- 2 – 3 žlice olja
- 200 g čebule
- 200 g krompirja (posebej primerne so mokaste sorte)
- 200 g korenja
- 350 – 400 ml zelenjavne juhe (sveže ali instant)
- sol, poper, muškatni orešek
- 5 g peteršilja

Priprava

- 1) Olupite čebulo in jo sesekljajte. Operite korenje, ga olupite in narežite na rezine. Olupite krompir, ga sperite in ga narežite na kocke velikosti pribl. 2 cm.
- 2) Olje segrejte v loncu in čebulo popražite, da postekleni. Dodajte korenje in krompir in vse skupaj dušite. Dolijte toliko juhe, da je zelenjava dobro prekrita, in vse skupaj kuhajte 10 – 15 minut, da postane mehko. Po potrebi vmes dolijte juho, če zelenjava ni več prekrita z njo.
- 3) Peteršilj operite, otresite do suhega in odstranite peclje. Peteršilj natrgajte na grobe koščke in ga dajte v juho. Vse skupaj s paličnim mešalnikom  mešajte okrog 1 minuto. Po potrebi dodajte sol, poper in nastrgan muškatni orešek.

Bučna juha

4 osebe

Sestavine

- 1 srednje velika čebula
- 2 stroka česna
- 10 – 20 g svežega ingverja
- 3 žlice repičnega olja
- 400 g buče (najbolj primerna je buča Hokkaido, ker se lupina pri kuhanju zmehta in buče ni treba lupiti)
- 250 – 300 ml kokosovega mleka
- 250 – 500 ml zelenjavne juhe
- sok ½ pomaranče
- malce suhega belega vina
- 1 žlička sladkorja
- sol, poper

Priprava

- 1) Olupite čebulo in jo sesekljajte, ravno tako česen. Olupite ingver in ga narežite na kockice. Čebulo in ingver najprej dušite na vročem olju. Po 2 minutah dodajte še česen in vse skupaj dušite.
- 2) Bučo temeljito očistite s ščetko za zelenjavo in toplo vodo, potem pa jo narežite na 2 – 3 cm velike kocke (če uporabljate drugo vrsto buče kot Hokkaido, jo morate prej olupiti). Kocke buče dodajte čebuli in ingverju in vse skupaj dušite. Dolijte polovično količino kokosovega mleka in toliko zelenjavne juhe, da je buča dobro prekrita. Kuhajte pokrito pribl. 20 – 25 minut, da se buča zmehta. Vse skupaj zmešajte s paličnim mešalnikom **5**, da postane gladko. Dodajte toliko kokosovega mleka, da postane juha ravno prav kremasta, vendar ne preveč.
- 3) Juho dodatno začinite s pomarančnim sokom, belim vinom, sladkorjem, soljo in poprom, tako da ima juha na koncu poleg pekočega tudi sladek in uravnoteženo kislo-slan priokus.

Sladek sadni namaz

Sestavine

- 250 g jagod ali drugih sadežev (svežih ali zamrznjenih)
- 1 zavojček (pribl. 125 g) želirnega sladkorja brez kuhanja
- 1 brizg limoninega soka
- 1 noževa konica sredice vanilijevega stroka

Priprava

- 1) Operite jagode in jih očistite, pri tem odstranite liste in peclje. Jagode pustite v cedilu, da odvečna voda odteče in namaz ne bo preveč tekoč. Večje jagode narežite na majhne koščke.
- 2) Stehtajte 250 g jagod in jih dajte v primerno posodo za mešanje.
- 3) Dodajte brizg limoninega soka.
- 4) Po potrebi dodajte sredico vanilijevega stroka.
- 5) Dodajte vsebino zavojčka želirnega sladkorja brez kuhanja in vse skupaj s paličnim mešalnikom  temeljito mešajte 45 – 60 sekund. Če še obstajajo večji koščki, vse skupaj pustite mirovati 2 minutah in potem ponovno mešajte 60 sekund.
- 6) Namaz lahko jeste takoj ali pa ga daste v kozarec s pokrovom na privijanje, ki ga zaprete.

Čokoladna krema

Za 4 osebe

Sestavine

- 350 g smetane za stepanje
- 200 g grenke čokolade (> 60 % deleža kakava)
- ½ vanilijevega stroka (sredica)

Priprava

- 1) Zavrite smetano, čokolado nalomite na koščke in jo na majhni vročini počasi topite. Odstranite sredico polovičnega vanilijevega stroka in jo vmešajte v maso.
- 2) Krema naj se v hladilniku ohladi in strdi.
- 3) Pred serviranjem jo z metlico za sneg ❶ kremasto zamešajte.

Nasvet: Zraven lahko postrežete s svežimi sadeži.

Majoneza

Sestavine

- 200 ml nevtralnega rastlinskega olja, npr. repičnega olja
- 1 rumenjak
- 5 g blagega kisa ali limoninega soka
- Sol in poper po okusu

Priprava

- 1) Dajte rumenjak in limonin sok v mešalno posodo, metlico za sneg ❶ navpično držite v posodi in pritisnite stikalo Turbo ❸.
- 2) Olje počasi dodajajte v enakomerno tankem curku (v roku približno 1 minute), tako da se olje poveže z drugimi sestavinami.
- 3) Potem po potrebi dodajte sol in poper.

Obsah

Úvod	34
Použití dle předpisů	34
Rozsah dodávky	34
Popis přístroje/příslušenství	35
Technická data	35
Bezpečnostní pokyny	36
Použití	38
Sestavení přístroje	38
Sestavení tyčového mixéru	38
Sestavení metly	39
Obsluha	39
Tabulka dob zpracování	40
Čištění	41
Likvidace	42
Likvidace přístroje	42
Likvidace obalu	42
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	43
Servis	44
Dovozce	44
Recepty	45
Zeleninová krémová polévka	45
Dýňová polévka	46
Sladká ovocná pomazánka	47
Čokoládový krém	47
Majonéza	48

Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje.

Vášim nákupem jste si vybrali kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Tento návod dobře uschovejte. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

Použití dle předpisů

Tyčový mixér s příslušenstvím slouží výhradně ke zpracování malého množství potravin. Je určen výhradně pro použití v domácnostech. Tyčový mixér s příslušenstvím není určen pro použití v průmyslových provozech.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- Tyčový mixér
- Měrná nádobka s kombinovaným víkem/stojanem
- Šlehač sněhu
- Návod k obsluze

- 1) Vyjměte všechny části přístroje a tento návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 3) Vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte dodávku na kompletnost a viditelné poškození.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození, vzniklé v důsledku vadného obalu nebo dopravy, kontaktujte servisní hotline (viz kapitolu **Servis**).

Popis přístroje/příslušenství

Obrázek A (tyčový mixér):

- ❶ regulátor rychlosti
- ❷ spínač  (běžná rychlost)
- ❸ turbospínač (vysoká rychlost)
- ❹ těleso motoru
- ❺ tyčový mixér

Obrázek B (šlehací metla):

- ❻ držák šlehací metly
- ❼ šlehací metla

Obrázek C (příslušenství):

- ❽ odměrná nádobka (s kombinovaným víkem/stojanem)

Technická data

Napětí sítě	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50 – 60 Hz
Jmenovitý výkon	600 W
Třída ochrany	II /  (dvojitá izolace)
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

odměrná nádobka ❽

Kapacita nádoby	900 ml
Užitečný objem ke zpracování (kapaliny)	300 ml
Užitečný objem k odměření (stupnice)	700 ml

Doporučujeme následující provozní doby:

Nechte tyčový mixér ❺ po 1 minutě provozu vychladnout asi 2 minuty.

Nechte šlehací metlu ❼ po 3 minutách provozu vychladnout asi 6 minuty.

Pokud tyto provozní doby překročíte, může přehřátí způsobit poškození přístroje!

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Přístroj zapojte výhradně do síťové zásuvky instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz.
 - ▶ V případě funkčních poruch a před čištěním přístroje vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
 - ▶ Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku.
 - ▶ Pokud přesto do pouzdra přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
 - ▶ Vytahujte síťový kabel ze zásuvky vždy za zástrčku, netahejte pouze za samotný kabel.
 - ▶ Síťový kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat a musí se položit tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj zakopnout.
 - ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
 - ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
 - ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
 - ▶ Skříň bloku motoru tyčového mixéru se nesmí otvírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a záruka zaniká.
-  Blok motoru tyčového mixéru v žádném případě neponořujte do tekutiny a dbejte na to, aby žádné tekutiny nepronikly do skříně bloku motoru.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Přístroj zásadně odpojte od sítě...
 - ... při jeho ponechání bez dozoru;
 - ... při jeho čištění;
 - ... při jeho montáži nebo demontáži.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Nože jsou extrémně ostré! Manipulujte s nimi vždy s maximální opatrností.
- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrými noži hrozí nebezpečí poranění.
- ▶ Čistěte přístroj velmi opatrně. Nože jsou extrémně ostré!
- ▶ Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ V případě nesprávného použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.

Použití

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pomocí odměrné nádoby **8** můžete odměřovat tekutiny do 700 ml. Zpracovávejte vždy maximálně 300 ml, neboť v opačném případě může tekutina z odměrné nádoby **8** vystříknout.
- ▶ Chcete-li v měrné nádobce **8** uschovat tekutiny, nebo potraviny, můžete sejmut stojan měrné nádoby **8** a použít tento jako víko. Dbejte při tom na to, aby zůstal uzavřený také výtokový otvor na měrné nádobce **8**.
- Tyčovým mixérem **5** lze připravovat dipy k namáčení, omáčky, polévky a kojeneckou výživu nebo mixovat ovoce. Doporučujeme, provozovat tyčový mixér **5** max. 1 minutu v kuse a poté jej nechat vychladnout.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte tyčový mixér **5** ke zpracování tuhých potravin. Vedlo by to k nenávratným poškozením přístroje!
- Šlehačem sněhu **7** můžete ušlehat šlehačku nebo sníh z bílků a zadělat těsto, zamíchat dezert nebo majonézu. Doporučujeme, provozovat šlehač sněhu **7** max. 3 minuty v kuse a poté jej nechat vychladnout.

Sestavení přístroje

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Zásrčku zasuněte do zásuvky až po sestavení přístroje.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Před prvním použitím vyčistěte všechny části tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Sestavení tyčového mixéru

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Nůž je extrémně ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.
- Nasadte tyčový mixér **5** na blok motoru **4** tak, aby šipka ukazovala na symbol **6**. Otáčejte tyčovým mixérem **5**, dokud neukazuje šipka na bloku motoru **4** na symbol **6**.

Sestavení metly

- Zatlačte šlehací metlu **7** do držáku šlehací metly **6**, aby pevně zaskočila.
- Takto složený šlehač **7** nasadíte na těleso motoru **4** tak, aby šipka ukazovala na symbol **6**. Tělesem motoru **4** otáčejte tak dlouho, dokud šipka neukazuje na symbol **6**.

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Potraviny nesmí být příliš horké! Vystřikující obsah mísy by mohl způsobit opaření.

UPOZORNĚNÍ

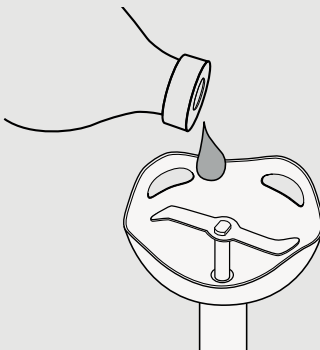
- Pokud chcete ušlehat šlehačku šlehačem **7**, držte během šlehání nádobu nakloněnou. Tak šlehačka rychle ztuhne. Dbejte na to, aby během šlehání šlehačka nevystřikovala. K vyšlehání šlehačky nastavte regulátor rychlosti **1** na „Max“.

Pokud jste tyčový mixér s příslušenstvím smontovali tak, jak bylo požadováno:

- 1) Poté zasuněte zástrčku do síťové zásuvky.
- 2) Chcete-li zpracovat potraviny běžnou rychlostí, podržte stisknutý spínač **2**. Pro zvýšení rychlosti posuňte regulátor rychlosti **1** směrem k „Max“. Pro snížení rychlosti posuňte regulátor rychlosti **1** směrem k „Min“.
- 3) Chcete-li zpracovat potraviny vysokou rychlostí, podržte stisknutý turbo-spínač **3**. Po stisknutí tlačítka turbo **3** je Vám ihned k dispozici maximální rychlost zpracování.
- 4) Po dokončení zpracování potravin jednoduše uvolněte stisknutý spínač **2/3**.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud se během provozu vyskytnou neobvyklé zvuky, jako je pískání apod., pak na hnací hřídel tyčového mixéru ❸ naneste trochu neutrálního stolního oleje:



Tabulka dob zpracování

Následující tabulka slouží pro orientaci. Aby se přístroj nepřehřál, řiďte se podle doporučených dob zpracování. Pokud po uplynutí doporučené doby nejsou přísady ještě zpracovány k vaší spokojenosti, počkejte, dokud motor nevychladne, a teprve poté pokračujte v používání přístroje. Doporučujeme nechat tyčový mixér ❸ po 1 minutě provozu cca 2 minuty a šlehačí metlu ❷ po 3 minutách provozu asi 6 minut vychladnout.

MIXOVACÍ NÁSTAVEC	PŘÍSADA	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	RYCHLOST	ČAS
	ovoce, zelenina	100–200 g	 Min Max 1	30–60 s
	dětská výživa, polévky, omáčky	100–400 ml	 Min Max 1	60 s
	koktejly, mléčné nápoje	100–1000 ml	 Min Max 1	60 s
	krém	250 ml	TURBO	70–90 s
	sníh z bílků	4 vejce	TURBO	120 s

¹ Rychlost nastavte podle vámi požadované konzistence.

Čištění

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Vždy nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění tyčového mixéru s příslušenstvím.
-  Během čištění nesmíte blok motoru **4** v žádném případě ponořovat do vody nebo jej držet pod tekoucí vodou.

UPOZORNĚNÍ



Odměrná nádoba **8** a šlehací metla **7** jsou vhodné k mytí v myčce nádobí.

POZOR ! VĚCNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, žádná abraziva nebo chemické čisticí prostředky! Tyto mohou povrchy nenapravitelně poškodit!

- 1) Síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- 2) Očistěte blok motoru **4** a držák metliček na šlehání **6** vlhkou utěrkou. Ujistěte se, že do otvorů bloku motoru **4** nevnikla voda. V případě urputného znečištění nakapejte na hadr trochu jemného mycího prostředku. Zbytky mycího prostředku otřete vlhkým hadrem.
- 3) Tyčový mixér **5**, šlehací metlu **7** a odměrnou nádobku s kombinovaným víkem/stojanem **8** důkladně opláchněte ve vodě s mycím prostředkem a poté odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou.
- 4) Utěrkou vše dobře vytřete do sucha a ujistěte se, zda je přístroj před opětovným použitím zcela suchý.

Likvidace

Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajištěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.

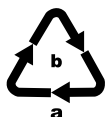


Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly roztříďte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 425056_2301 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, za evidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 425056_2301 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 425056_2301

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Zeleninová krémová polévka

2 – 4 osoby

Suroviny

- 2 – 3 PL oleje
- 200 g cibule
- 200 g brambor (zvláště vhodné jsou moučné odrůdy)
- 200 g mrkve
- 350 – 400 ml zeleninového vývaru (čerstvého nebo instantního)
- sůl, pepř, muškátový oříšek
- 5 g petržele

Příprava

- 1) Oloupejte cibuli a nasekejte. Omyjte a oloupejte mrkev a nakrájejte ji. Oloupejte brambory, opláchněte a nakrájejte je na cca. 2 cm velké kostky.
- 2) V hrnci ohřejte olej, a opražte cibuli. Přidejte mrkev a brambory a nechte je dusit spolu s cibulí. Přidejte toliko vývaru, dokud není vše zalito vývarem a vše nechte vařit 10 – 15 minut do měkka. Dle potřeby vývar dolévejte, aby zelenina byla vždy ve vývaru.
- 3) Omyjte petrželku, důkladně osušte a odstraňte stopky. Petržel nalámejte nebo nakrájejte na velké kusy a přidejte do polévky. Vše promixujte tyčovým mixérem  po dobu cca. 1 minuty. Dochutěte solí, pepřem a strouhaným muškátovým oříškem.

Dýňová polévka

4 osoby

Suroviny

- 1 středně velká cibule
- 2 stroužky česneku
- 10 – 20 g čerstvého zázvoru
- 3 PL řepkového oleje
- 400 g dužiny dýně (nejlepší je dýně Hokkaido, protože slupka při vaření změkne a nemusí se oloupat)
- 250 – 300 ml kokosového mléka
- 250 – 500 ml zeleninového vývaru
- šfáva z ½ pomeranče
- trochu suchého bílého vína
- 1 ČL cukru
- sůl, pepř

Příprava

- 1) Cibuli oloupejte a nasekejte, to samé platí i pro česnek. Zázvor oloupejte a jemně jej nakrájejte na kostky. Cibuli a zázvor nejdříve podušte na horkém oleji.
Po 2 minutách přidejte česnek a nechte jej dusit spolu s ostatními přísadami.
- 2) Dýni důkladně očistěte pod teplou vodou kartáčkem na zeleninu, poté ji nakrájejte na 2 – 3 cm velké kostky. (Jestliže se použije jiná dýně, než dýně Hokkaido, musí se tato předem oloupat). K udušené cibuli a udušenému zázvoru přidejte kostky dýně a nechte vše spolu dusit. Nalijte k tomu poloviční množství kokosového mléka a tolik zeleninového vývaru, aby byla dýně ve vývaru. Vařte do měkka cca. 20 – 25 minut zakryté. Poté vše rozmixujte tyčovým mixérem **5**. Přitom přilévejte do polévky vždy takové množství kokosového mléka, dokud se nedosáhne její správná krémová konzistence.
- 3) Polévku dochuťte pomerančovou šfávou, bílým vínem, cukrem, solí a pepřem, aby polévka měla vedle ostré chuti také sladko-kyselou příchuť.

Sladká ovocná pomazánka

Suroviny

- 250 g jahod nebo jiného ovoce (čerstvého nebo mraženého)
- 1 balíček (cca. 125 g) želírovacího cukru bez uvaření
- 1 střík citronové šťávy
- 1 špetku vanilky

Příprava

- 1) Jahody umyjte a očistěte a přitom odstraňte zelené stopky. Nechte je dobře okapat na sítku, aby mohla dobře odtéct přebytečná voda, a aby pomazánka nebyla příliš tekutá. Velké jahody nakrájejte na malé kousky.
- 2) 250 g jahod odvažte a dejte do vhodné mixérové nádoby.
- 3) Přidejte k tomu jeden střík citronové šťávy.
- 4) Dle potřeby vyškabejte vnitřek vanilky a přidejte vanilku k jahodám.
- 5) Poté k tomu přidejte obsah sáčku se želírovacím cukrem bez vaření a tyčovým mixérem **5** vše důkladně promixujte 45 – 60 sekund. Nachází-li se v mase ještě velké kusy jahod, nechte vše nejdříve 2 minutách odstát a poté opět promixujte cca. 60 sekund.
- 6) Můžete požívat hned nebo dejte ovocnou pomazánku do sklenic se šroubovacím uzávěrem a tyto dobře uzavřete.

Čokoládový krém

Pro 4 osoby

Suroviny

- 350 g šlehačky
- 200 g hořké čokolády (> 60% podíl kaka)
- ½ vanilky (dužina)

Příprava

- 1) Šlehačku uveďte do varu, čokoládu rozdrobte a při nízké teplotě ji ve šlehačce nechte pomalu rozpustit. Vyškrabte dužinu z půlky vanilky a zamíchejte do směsi.
- 2) Vše nechte v ledničce úplně vychladnout a ztuhnout.
- 3) Před podáváním prošlehejte šlehačem na sníh **7**.

Tip: Nejlépe k pomazánce chutná čerstvé ovoce.

Majonéza

Suroviny

- 200 ml neutrálního rostlinného oleje, například řepkový olej
- 1 žloutek
- 5 g mírného octu nebo citrónové šťávy
- sůl a pepř dle chuti

Příprava

- 1) Žloutek a citrónovou šťávu dejte do šejkru, šlehačí metlu **7** držte svisle v šejkru a stiskněte spínač Turbo **3**.
- 2) Pomalu k tomu přidávejte stejnoměrně olej (po dobu cca. 1 minuty) tak, aby se olej promíchal s jinými přísadami.
- 3) Vzápětí dochuťte dle chuti solí a pepřem.

Obsah

Úvod	50
Používanie primerané účelu	50
Obsah dodávky	50
Opis prístroja/príslušenstvo	51
Technické údaje	51
Bezpečnostné pokyny	52
Používanie	54
Montáž	54
Montáž mixéra	54
Montáž metličky na sneh	55
Používanie	55
Tabuľka časov spracovania	56
Čistenie	57
Likvidácia	58
Likvidácia prístroja	58
Likvidácia obalu	58
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	59
Servis	60
Dovozca	60
Recepty	61
Krémová zeleninová polievka	61
Tekvicová polievka	62
Sladká ovocná nátierka	63
Čokoládový krém	64
Majonéza	64

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

Rozhodli ste sa tým pre vysokokvalitný výrobok. Návod na používanie je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie zariadenia. Pred používaním tohto výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na ovládanie a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v tých oblastiach použitia, ktoré sú tu uvedené. Pri odovzdávaní výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Používanie primerané účelu

Tento ručný mixér slúži výlučne na spracovávanie potravín v malých množstvách. Je určený výlučne na používanie v domácnostiach. Tento mixér nie je určený na podnikateľské účely.

Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- Tyčový mixér
- Odmerná nádoba s kombinovaným vrchnákom a podstavcom
- Metlička na sneh
- Návod na používanie

- 1) Vyberte z obalu všetky diely prístroja a návod na používanie.
- 2) Odstráňte všetok baliaci materiál.
- 3) Všetky diely prístroja vyčistite postupom opísaným v kapitole „Čistenie“.

UPOZORNENIE

- ▶ Skontrolujte dodávku, či je kompletná a bez viditeľných poškodení.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených zlým balením alebo prepravou sa obráťte na hotline servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Opis prístroja/príslušenstvo

Obrázok A (ručný tyčový mixér):

- ❶ Regulátor otáčok
- ❷ Vypínač (normálne otáčky)
- ❸ Spínač turbo (vysoké otáčky)
- ❹ Blok motora
- ❺ Tyčový (ručný) mixér

Obrázok B (šľahacia metlička):

- ❻ Držiak šľahacej metličky
- ❼ Šľahacia metlička

Obrázok C (príslušenstvo):

- ❽ Odmerná nádoba (s kombinovaným vrchnákom/nožičkou)

Technické údaje

Menovité napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50 – 60 Hz
Menovitý výkon	600 W
Trieda ochrany	II /  (dvojitá izolácia)
	Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

Odmerná nádoba ❽	
Objem	900 ml
Užitočný objem na spracovanie (tekutiny)	300 ml
Užitočný objem na odmeranie (stupnica)	700 ml

Odporúčame nasledujúce časy prevádzky:

Tyčový mixér ❺ nechajte po 1 minúte prevádzky ochladiť cca 2 minúty.

Šľahaciu metličku ❼ nechajte po 3 minútach prevádzky ochladiť cca 6 minúty.

V prípade prekročenia týchto časov prevádzky môže dôjsť k poškodeniu prístroja v dôsledku prehriatia!

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Spotrebič pripojte len do elektrickej zásuvky s napätím 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz nainštalovanej podľa predpisov.
- ▶ Pri prevádzkových poruchách a pred čistením spotrebiča vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Spotrebič nesmiete vystaviť vlhkosti, ani ho používať v exteriéri.
- ▶ Ak by do spotrebiča predsa len vnikla tekutina, ihneď vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a dajte spotrebič opraviť kvalifikovanému odbornému personálu.
- ▶ Sieťový kábel vyťahujte z elektrickej zásuvky vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- ▶ Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel, a veďte ho tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, ani sa oň potknúť.
- ▶ Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ▶ Tento elektrický spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Spotrebič a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Kryt bloku motora tyčového mixéra nesmiete otvárať. V takom prípade vám hrozí nebezpečenstvo úrazu a záruka stráca platnosť.



Blok motora tyčového mixéra v žiadnom prípade neponárajte do tekutín a zabráňte vniknutiu tekutín do telesa bloku motora.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky budú pohybovať, musíte elektrický spotrebič vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ▶ Elektrický spotrebič v zásade odpojte od distribučnej siete, ...
 - ... keď je elektrický spotrebič bez dozoru,
 - ... keď elektrický spotrebič čistíte,
 - ... keď ho skladáte, alebo rozoberáte.
- ▶ Spotrebič nesmú používať deti.
- ▶ Deti sa s elektrickým spotrebičom nesmú hrať.
- ▶ Spotrebič a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Nože sú extrémne ostré! Stále s nimi zaobchádzajte opatrne.
- ▶ Pri práci s extrémne ostrými nožmi hrozí nebezpečenstvo úrazu.
- ▶ Elektrický spotrebič čistíte veľmi opatrne. Nože sú extrémne ostré!
- ▶ Nože sú extrémne ostré! Pri chýbajúcom dozore a pred montážou, demontážou alebo čistením sa musí prístroj vždy odpojiť od siete.
- ▶ V prípade nesprávneho použitia prístroja hrozí nebezpečenstvo zranenia.

Používanie

UPOZORNENIE

- ▶ Odmerkou **8** môžete odmeriavať tekutiny až do objemu 700 ml. Pre spracovanie ju naplňte najviac do 300 ml, inak môže tekutina z odmerky **8** vytečť.
- ▶ Keď chcete uskladniť tekutiny a potraviny v odmernej nádobe **8** môžete podstavec odmerky **8** sňať a použiť ho ako vrchnák. Majte na pamäti, že aj výtok z odmerky **8** je zatvorený.
- Pomocou tyčového mixéra **5** môžete pripravovať dipy, omáčky, polievky a detskú stravu alebo mixovať ovocie. Odporúčame používať ručný mixér **5** max. 1 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte ručný tyčový mixér **5** na spracovávanie tuhých potravín. Spôsobilo by to neopraviteľné škody na prístroji!
- Metličkou na sneh **7** môžete vyrobiť majonézu, vymiešať dezert alebo vyšľahať smotanú alebo vaječné bielky. Odporúčame používať šľahač **7** max. 3 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.

Montáž

POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- ▶ Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky až po zmontovaní.

UPOZORNENIE

- ▶ Pred prvým uvedením do prevádzky vyčistíte všetky diely postupom uvedeným v kapitole „Čistenie“.

Montáž mixéra

POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- ▶ Nôž je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.
- Nasadte ručný mixér **5** na blok motora **4** tak, aby šípka ukazovala na symbol . Otočte ručný mixér **5**, až bude šípka na bloku motora **4** ukazovať na symbol .

Montáž metličky na sneh

- Zatlačte šľahaciu metličku ⑦ do držiaka šľahacej metličky ⑥, dokiaľ pevne nezacvakne.
- Nasadíte zložené metličky ⑦ na blok motora ④ tak, aby šípka smerovala na ⑥. Otočte blok motora ④, až bude šípka ukazovať na symbol ⑦.

Používanie

POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- Potraviny nesmú byť príliš horúce! Vystrekovaný obsah by mohol spôsobiť obarenie.

UPOZORNENIE

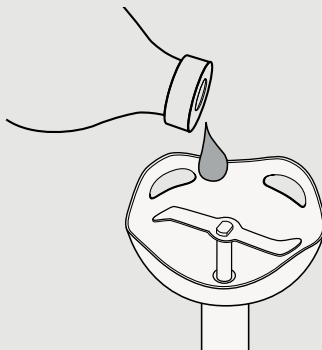
- Keď chcete šľahať smotanu metličkou na sneh ⑦, držte nádobu počas miešania šikmo. Tak smotana rýchlejšie stuhne. Dajte pozor na to, aby počas miešania žiadna smotana nevystrekla. Na šľahanie smotany posuňte regulátor otáčok ① do polohy „Max“.

Keď ste ručný mixér zostavili podľa potreby:

- 1) Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- 2) Držte vypínač  ② stlačený, ak sa majú potraviny spracovať normálnymi otáčkami. Posuňte regulátor otáčok ① smerom k „Max“, ak chcete otáčky zvýšiť. Posuňte regulátor otáčok ① smerom k „Min“, ak chcete otáčky znížiť.
- 3) Podržte spínač turbo ③, stlačený, ak sa majú potraviny spracovať vysokými otáčkami. Pri stlačení spínača turbo ③ máte okamžite k dispozícii maximálne otáčky.
- 4) Po spracovaní potravín stlačený spínač  ②/③ jednoducho pustíte.

UPOZORNENIE

- Ak by počas prevádzky došlo k neobyčajným zvukom, ako je pískanie alebo podobne, dajte na hnací hriadeľ tyčového mixéra ❸ trochu neutrálneho jedlého oleja:



Tabuľka časov spracovania

Nasledujúca tabuľka je orientačná. Riadťte sa odporúčanými časmi spracovania, aby nedošlo k prehriatiu prístroja. Ak by sa prísady po odporúčanom čase spracovania nespracovali tak, ako si prajete, počkajte, kým motor vychladne, a potom použite prístroj znovu. Odporúčame, aby ste tyčový mixér ❸ nechali po 1 minúte prevádzky ochladieť cca 2 minúty a šľahaciu metličku ❷ po 3 minútach prevádzky cca 6 minút.

MIXOVACÍ NADSTA-VEC	PRÍSADA	ODPORÚČANÉ MNOŽSTVO	RÝCHLOSŤ	ČAS
	Ovocie, zelenina	100 – 200 g	⊕ Min Max 1	30 – 60 s
	Dojčenská výživa, polievky, omáčky	100 – 400 ml	⊕ Min Max 1	60 s
	Kokteily, mliečne nápoje	100 – 1000 ml	⊕ Min Max 1	60 s
	Krém	250 ml	TURBO	70 – 90 s
	Sneh	4 vajcia	TURBO	120 s

¹ Nastavte rýchlosť podľa želanej konzistencie.

Čistenie

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

► Pred čistením mixéra vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.



V žiadnom prípade nesmiete blok motora ④ pri čistení ponárať do vody, ani ho držať pod tečúcou vodou.

UPOZORNENIE



Odmerná nádoba ⑧ a šľahacia metlička ⑦ sú vhodné do umývačky riadu.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

► Nepoužívajte žiadne drhnúce, agresívne ani chemické čistiace prostriedky. Mohli by povrch prístroja neopraviteľne poškodiť!

- 1) Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- 2) Vlhkou handrou očistíte blok motora ④ a držiak metličky na sneh ⑥.
Zabezpečte, aby sa žiadna voda nedostala do otvorov v bloku motora ④.
V prípade odolávajúcich nečistôt pridajte na utierku trochu jemného čistiaceho prostriedku. Zvyšky čistiaceho prostriedku utrite vlhkou utierkou.
- 3) Tyčový mixér ⑤, šľahaciu metličku ⑦ a odmernú nádobu s kombinovaným vrchnákom/nožičkou ⑧ umyte dôkladne vo vode s umývacím prostriedkom a jeho zvyšky potom opláchnite čistou vodou.
- 4) Suchou handrou všetko poriadne vysušte a zabezpečte, aby bol prístroj pred ďalším používaním celkom suchý.

Likvidácia

Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.

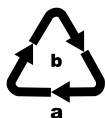


Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Likvidácia obalu



Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: plasty, 20–22: papier a lepenka, 80–98: kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 425056_2301 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 425056_2301 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 425056_2301

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Krémová zeleninová polievka

2 – 4 osoby

Suroviny

- 2 – 3 PL oleja
- 200 g cibule
- 200 g zemiakov (obzvlášť vhodné sú múčnaté druhy)
- 200 g mrkvy
- 350 – 400 ml zeleninového vývaru (čerstvý alebo instantný)
- soľ, korenie, muškátový orech
- 5 g petržlenovej vňate

Príprava

- 1) Ošúpte cibuľu a rozsekaajte. Mrkvu umyjeme, olúpeme a nakrájame na plátky. Zemiaky ošúpeme, umyjeme a pokrájame na kocky veľké asi 2 cm.
- 2) V hrnci zohrejeme olej a cibuľu v ňom do sklovita udusíme. Pridáme mrkvu a zemiaky a spolu ďalej dusíme. Prilejeme toľko vývaru, aby bola zelenina celkom zakrytá a asi 10 – 15 minút varíme do zmäknutia. V prípade potreby dolievame vývar, aby bola zelenina stále zakrytá.
- 3) Petržlenovú vňať umyjeme, do sucha otrasieme a odstránime stonky. Petržlen natrháme na väčšie kúsky a dáme do polievky. Mixérom  všetko pomixujeme asi 1 minútu. Dochutíme soľou, korením a strúhaným muškátovým orechom.

Tekvicová polievka

Pre 4 osoby

Suroviny

- 1 stredne veľká cibuľa
- 2 strúčiky cesnaku
- 10 – 20 g čerstvého zázvoru
- 3 PL rastlinného oleja
- 400 g tekvicovej dužiny (najlepšia je tekvica Hokkaido, pretože ju nemusíme šúpať, lebo jej šupka pri varení zmäkne)
- 250 – 300 ml kokosového mlieka
- 250 – 500 ml zeleninového vývaru
- šľava z polovice pomaranča
- trochu suchého bieleho vína
- 1 ČL cukru
- soľ, korenie

Príprava

Ošúpte cibuľu a nakrájajte ju, to isté urobte aj s cesnakom. Zázvor ošúpeme a pokrájame na malé kocky. Najprv podusíme cibuľu a zázvor v horúcom oleji. Po 2 minútach pridáme cesnak a ďalej dusíme.

- 4) Tekvicu dobre očistíme kefou pod horúcou vodou, potom nakrájame na 2 – 3 cm kocky. (Inú tekvicu než Hokkaido treba aj ošúpať.) Tekvicové kocky pridáme k cibuli a zázvoru a ďalej dusíme. Prilejeme polovicu množstva kokosového mlieka a toľko zeleninového vývaru, aby bola tekvica celkom zakrytá. Zakryjeme pokrievkou a varíme do mäkka asi 20 – 25 minút. Mixérom  všetko dohľadka rozmixujeme. Pritom pridáme toľko kokosového mlieka, aby polievka získala správnu, jemne krémovú konzistenciu.
- 5) Polievku dochutíme pomarančovou šľavou, bielym vínom, cukrom, soľou a korením tak, aby mala okrem ostrej aj sladkú a vyváženú kysloslanú príchuť.

Sladká ovocná nátierka

Suroviny

- 250 g jahôd alebo iného ovocia (čerstvé alebo mrazené)
- 1 balíček (asi 125 g) želírovacieho cukru bez varenia
- 1 strek citrónovej šťavy
- 1 špičku noža dreň z vanilkového struku

Príprava

- 1) Jahody umyjeme a očistíme, odstránime zelené stonky. V sitku necháme odkvapkať, aby nadbytočná voda odtiekla a nátierka nebola príliš vodnatá. Väčšie jahody pokrájame nadrobno.
- 2) 250 g jahôd dáme do vhodného pohára na mixovanie.
- 3) Pokvapkáme ich trochou citrónovej šťavy.
- 4) Ak chceme, môžeme vyškriabať dreň jedného struku vanilky a pridať.
- 5) Pridáme balíček želírovacieho cukru bez varenia a mixéromr **5** poriadne rozmixujeme 45 – 60 sekúnd. Ak ešte zostanú väčšie kúsky ovocia, necháme 2 minútach odstáť a potom znova pomixujeme 60 sekúnd.
- 6) Podávame hneď alebo dáme nátierku do skleného pohára so skrutkovacím vekom a dobre uzatvoríme.

Čokoládový krém

Pre 4 osoby

Suroviny

- 350 g šľahačky
- 200 g horkej čokolády (> 60 % obsah kakaa)
- ½ vanilkového struku (dreň)

Príprava

- 1) Smotanu necháme zovrieť, čokoládu rozlámeme na kúsky a necháme v nej pri nízkej teplote pomaly roztopiť. Vyškrábeme dreň z polovice struku vanilky a vmiešame.
- 2) V chladničke úplne vychladíme a necháme stuhnúť.
- 3) Pred servírovaním vyšľaháme metličkou ⑦ do krémova.

Rada: K tomu dobre chutí čerstvé ovocie.

Majonéza

Suroviny

- 200 ml neutrálneho rastlinného oleja (napr. repkový)
- 1 žĺtok
- 5 g jemného octu alebo citrónovej šťavy
- soľ a korenie podľa chuti

Príprava

- 1) Do miešacej misky dajte žĺtok a citrónovú šťavu, šľahaciu metličku ⑦ podržte zvislo v miske a stlačte spínač turbo ③.
- 2) Pomaly pridávame olej rovnomerne tenkým prúdom (v priebehu asi 1 minúty), aby sa dobre spojil s ostatnými surovinami.
- 3) Nakoniec pridáme soľ a korenie podľa chuti.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	66
Bestimmungsgemäße Verwendung	66
Lieferumfang	66
Gerätebeschreibung/Zubehör	67
Technische Daten	67
Sicherheitshinweise	68
Verwendung	70
Zusammenbauen	70
Den Stabmixer zusammenbauen	70
Den Schneebesen zusammenbauen	71
Bedienen	71
Tabelle Verarbeitungszeiten	72
Reinigen	73
Entsorgung	74
Gerät entsorgen	74
Verpackung entsorgen	74
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	75
Service	76
Importeur	76
Rezepte	77
Gemüsecremesuppe	77
Kürbissuppe	78
Süßer Fruchtaufstrich	79
Schokocreme	79
Mayonnaise	80

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung 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 (Schneebesen):

- ❻ Schneebesen-Halter
- ❼ Schneebesen

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 ❽	
Fassungsvermögen	900 ml
Nutzvolumen zur Bearbeitung (Flüssigkeiten)	300 ml
Nutzvolumen zum Abmessen (Skala):	700 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

Den Schneebesen ❼ nach 3 Minuten Betrieb ca. 6 Minuten abkühlen lassen.

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ 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 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 ⑤:

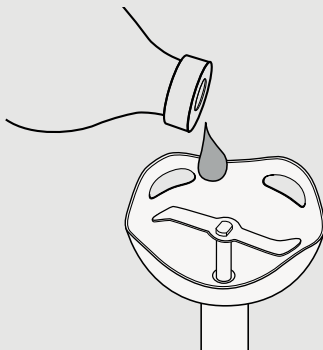


Tabelle Verarbeitungszeiten

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 ⑤ nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten und den Schneebesen ⑦ nach 3 Minuten Betrieb ca. 6 Minuten abkühlen zulassen.

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

¹ 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** und Schneebesen **7** sind spülmaschinengeeignet.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel! 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 mit kombiniertem Deckel/Standfuß **8** 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 ausgedienten 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.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenschein auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenschein) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

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

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceneiederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 425056_2301 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 425056_2301 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: 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

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

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací
Stav informácii · Stand der Informationen:
01/2023 · Ident.-No.: SSMS600E5-012023-1

IAN 425056_2301

