SILVERCREST®

www.lidl-service.com

HAND BLENDER SET SSMS 600 D3

(HU)
BOTMIXER KÉSZLET
Használati utasítás

(CZ)
TYČOVÝ MIXÉR
Návod k obsluze

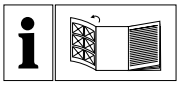
(DE) (AT) (CH)
STABMIXER-SET
Bedienungsanleitung

(SI)
PALIČNI MEŠALNIK Z DODATNIM PRIBOROM
Navodila za uporabo

(SK)
TYČOVÝ MIXÉR
Návod na obsluhu

IAN 296937

(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 seznanite z vsemi funkcijami naprave.

(CZ)

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

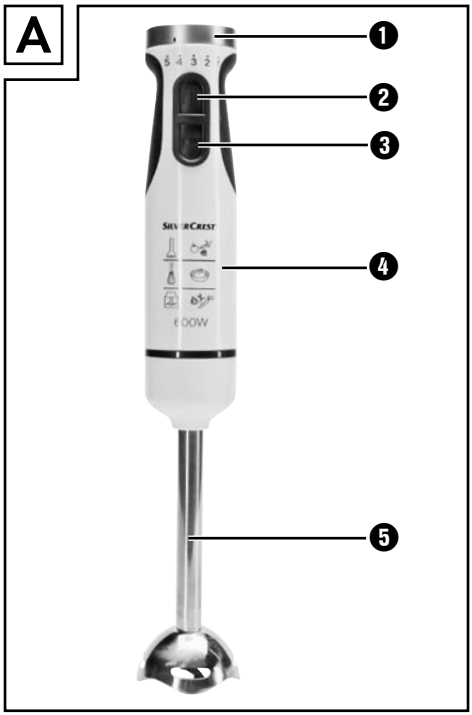
(SK)

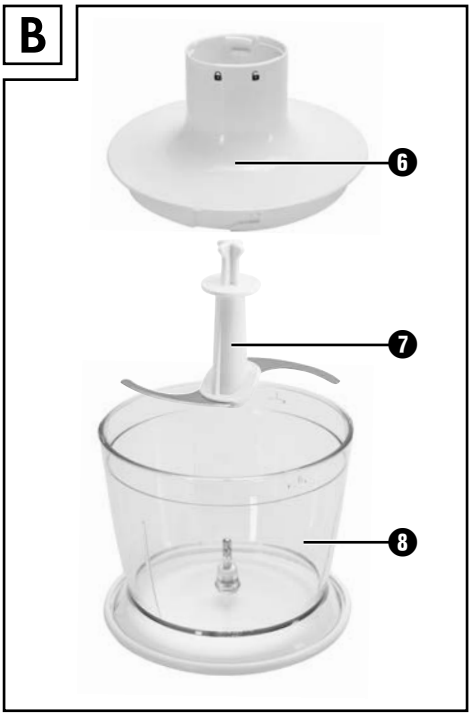
Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

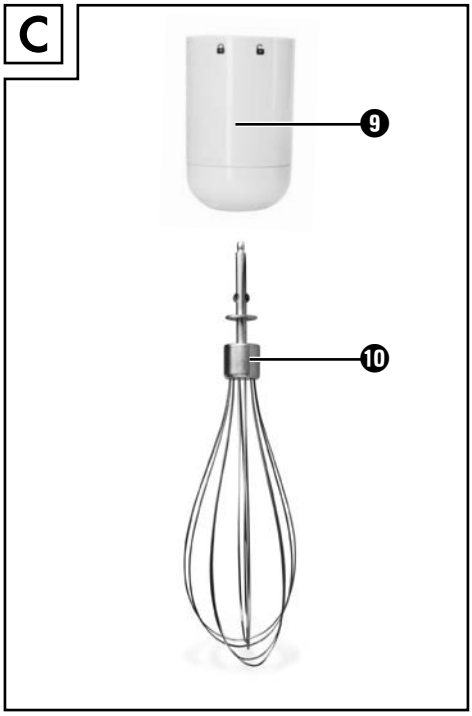
(DE) (AT) (CH)

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	21
CZ	Návod k obsluze	Strana	39
SK	Návod na obsluhu	Strana	59
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	79


A
1
2
3
4
5


B
6
7
8


C
9
10

D
11

Bevezető 2
Szerzői jogvédelem 2
Rendeltetésszerű használat 2
A csomag tartalma 3
A csomagolás ártalmatlanítása 3
Készülékleírás / Tartozékok 4
Műszaki adatok 4
Biztonsági Utasítások 5
Felhasználás 7
Összeszerelés 8
A botmixer összeszerelése 8
A habverő összeszerelése 8
Az aprító összeszerelésea 8
A készülék tartása 9
Kezelés 10
Tisztítás 12
A készülék ártalmatlanítása 13
EK megfelelőségi nyilatkozatra vonatkozó tudnivalók 13
A Kompernass Handels GmbH garanciája 14
Szerviz 15
Gyártja 15
Receptek 16
Zöldségkrémleves 16
Tökleves 17
Édes gyümölcslekvár 18
Csokikrém 19
Majonéz 19

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.

Szerzői jogvédelem

Ez a dokumentáció szerzői jogvédelem alatt áll.

A sokszorosítás bármilyen formában, még utánnyomásként is, kivonatos formában is, valamint az ábrák megjelentetése még módosított formában is csak a gyártó írásos engedélyével lehetséges.

Rendeltetésszerű használat

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Nem a rendeltetésnek megfelelő használatból eredő veszély!

A készülék a nem rendeltetésnek megfelelő használatából és/vagy másfajta használatából veszélyek adódhatnak.

- A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni.
- Be kell tartani a jelen használati útmutatóban leírt eljárási módot.

TUDNIVALÓ

- A készülék a nem rendeltetésnek megfelelő használatából és/vagy másfajta használatából veszélyek adódhatnak. A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni. Be kell tartani a jelen használati útmutatóban leírt eljárási módot. A nem rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen szerelésből, engedély nélküli módosításból, vagy nem engedélyezett pótalkatrészek használatából eredő károk miatti bármilyen igény ki van zárva. A kockázatot egyedül az üzemeltető viseli.

A csomag tartalma

A készüléket szabványszerűen az alábbi elemekkel szállítjuk:

- botmixer készlet
- mérőpohár kombinált fedéllel/talppal
- habverő
- aprító (kés és tartály kombinált fedéllel/talppal)
- 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.

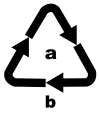
TUDNIVALÓ

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

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás védi a készüléket a szállítás közben előfordulható károktól. A csomagolóanyagok környezetbarát módon és a hulladékszétválasztás szempontja szerint kerültek kiválasztásra, ezért újrahasznosíthatóak.

Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatjuk az anyagkörforgásba. A kiselejtezett csomagolóanyagokat a helyi érvényes előírásoknak megfelelően helyezze el a hulladékban.



Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (b) és számjegyekkel (a) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:

1–7: Műanyag
20–22: Papír és karton
80–98: Kompozit anyagok

TUDNIVALÓ

- ► Amennyiben lehetséges, őrizze meg az eredeti csomagolást a garancia ideje alatt, hogy garancia esetén rendesen vissza lehessen csomagolni bele.

Készülékleírás / Tartozékok

„A“ ábra (botmixer):

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

„B“ ábra (aprító):

❻ tartály fedél
❼ kés
❽ tartály (kombinált fedéllel/talppal)

„C“ ábra (habverő):

❾ habverő-tartó
❿ habverő

„D“ ábra (tartozék):

⓫ 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.
Kapacitás : mérőpohár Engedélyezett betöltési mennyiség folyadékok esetén	 700 ml 300 ml

Az alábbi üzemeltetési időket ajánljuk:

A botmixert 1 perc üzemelés után hagyja kb. 2 percig lehűlni.

Az aprítót 1 perc üzemelés után hagyja kb. 2 percig lehűlni.

A habverőt 2 perc üzemelés után hagyja kb. 2 percig lehűlni.

Ha túlhaladta az üzemelési időt, előfordulhat, hogy a túlhevülés miatt a készülékben kár keletkezhet.

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 hálózati csatlakozót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki erre felhatalmazott szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- 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!
- Legyen mindig nagyon óvatos az edény ürítése során! 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 ⓫ max. 700 ml folyadékot mérhet meg. A feldolgozáshoz legfeljebb 300 ml-t töltsön bele, különben a folyadék kiömölhet a mérőpohárból ⓫.
- ► Ha folyadékot/élelmiszert szeretne tartani a mérőpohárban ⓫, a mérőpohár ⓫ talpát le lehet venni és fedélként is lehet használni. Ügyeljen arra, hogy a mérőpohár ⓫ kiöntője is le legyen zárva.

■ A botmixerrel ❺ önteteket, szószokat, leveseket vagy bébiételt készíthet. Azt javasoljuk, hogy a botmixert ❺ max. 1 perc szünet nélküli üzemelés esetén hagyja lehűlni.

FIGYELEM- ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ► Ne használja a botmixert ❺ szilárd élelmiszer készítésére. Ez helyrehozhatatlan kárt tehet a készülékben!

■ A habverővel ⓾ majonézt keverhet, tejszínt és tojásfehérjét verhet fel vagy desszertet készíthet. Azt javasoljuk, hogy a habverőt ⓾ max. 2 perc szünet nélküli üzemelés után hagyja lehűlni.

■ A késből ❼, tálból ❽ és tálfedélből ❻ álló aprítóval keményebb élelmiszereket is apríthat. Azt javasoljuk, hogy az aprítót max. 1 perc szünet nélküli üzemelés után hagyja lehűlni.

FIGYELEM - ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ► Ne használja az aprítót folyadékok feldolgozására. Ez helyrehozhatatlan kárt tehet a készülékben!

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 nagyon éles! Mindig legyen elővigyázatos kezelésekor.

■ Helyezze a botmixert ❺ a motorblokkra ❹, hogy a nyíl a 🔓 jelre mutasson. Fordítsa el a botmixert ❺, amíg a motorblokkon ❹ lévő nyíl a 🔒 jelre nem mutat.

A habverő összeszerelése

■ Nyomja a habverőt ❿ a habverő-tartóba ❾, amíg stabilan be nem kattan.

■ Helyezzük az így összeszerelt habverőt ❿ a motor blokkra ❹, hogy a nyíl a jelre 🔓 mutasson. Fordítsa el a motor blokkot ❹, míg a nyíl a jelre 🔒 nem mutat.

Az aprító összeszerelésea

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

► A kés ❼ nagyon éles! Mindig legyen elővigyázatos kezelésekor.

■ Óvatosan tegye a kést ❼ a tálban ❽ található tartóra. Fordítsa el egy kicsit a kést ❼ úgy, hogy az a tartóra csússzon.

TUDNIVALÓ

► A kés ❼ nem illeszkedik teljesen szorosan a tartón. Ez normális. A kés ❼ csak akkor illeszkedik egészen szorosan, ha a tartály fedelet ❻ felteszi.

■ Töltse az aprítandó élelmiszert a tálba ❽.

TUDNIVALÓ

► A tálat ❽ mindig csak a MAX jelölésig töltse tele. Különben a készülék nem működik megfelelően.

■ Helyezze a tálfedelet ❻ a tálra ❽, és erősen fordítsa el. Közben a tál ❽ szélén lévő füleket bele kell vezetni a tálfedélen ❻ lévő sínbe. Ügyeljen arra, hogy a kés ❼ megfelelően nyúljon bele az edény fedelébe ❻.

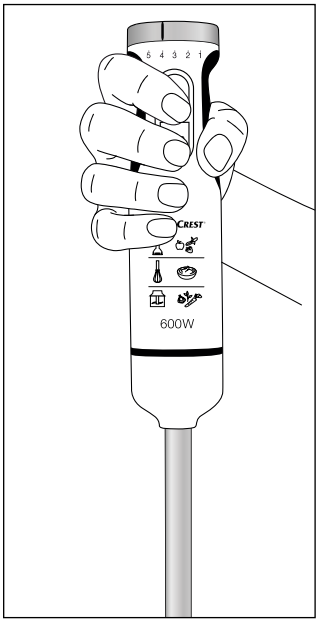
■ Helyezze a motorblokkot ❹ a fedélre ❻, hogy a nyíl a jelre mutasson. Fordítsa el a motorblokkot ❹, hogy a nyíl a jelre mutasson.

TUDNIVALÓ

► Ha élelmiszert szeretne tartani a tálban ❽, a tál ❽ talpát le lehet venni és fedélként is lehet használni. Ehhez vegye le a fedelet ❻ és a motorblokkot ❹, valamint óvatosan vegye ki a kést ❼ is. Oldja ki a tál talpát ❽ és helyezze a tálra ❽.

A készülék tartása

Ha használja a készüléket, akkor az alábbi módon tartsa:



Kezelés

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

TUDNIVALÓ

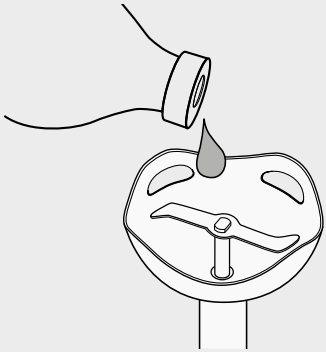
► Ha a habverővel ⑩ akarja felverni a tejszínt, tartsa ferdén az edényt keverés közben. Így a tejszín gyorsabban felverődik fel. Ügyeljen arra, hogy a tejszín keverés közben ne spricceljen felfele. Tejszín felveréséhez tolja a sebességszabályzót ❶ „5"-ös fokozatra.

Ha megfelelően össze van szerelve a botmixer készlet:

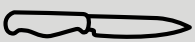
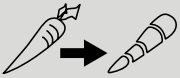
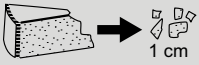
1) Dugja be a hálózati csatlakozót az aljzatba.
2) Tartsa nyomva a kapcsolót ❷ az élelmiszerek normál sebességgel való feldolgozására. Tolja a sebességszabályzót ❶ az „5"-ös fokozat irányába, ha növelni szeretné a sebességet. Tolja a sebességszabályzót ❶ az „1"-es fokozat irányába, ha csökkenteni szeretné a sebességet.
3) Tartsa nyomva a turbó kapcsolót ❸ az élelmiszerek nagy sebességgel történő feldolgozásához. Ha megnyomja a turbó gombot ❸, azonnal a legmagasabb sebességfokozat áll rendelkezésére.
4) Amint elkészült az élelmiszerfeldolgozásával, egyszerűen csak engedje el a benyomott kapcsológombot.

TUDNIVALÓ

► Amennyiben a készülék üzemelés közben szokatlan hangokat hallat, mint például csikorgás, töltsön egy kevés semleges étolajat a botmixer hajtótengelyére:



Példák különböző élelmiszerek aprítására és felvágására az aprítóval:

Élelmiszer		**Maximális mennyiség**	**Feldolgozási idő**	**Sebesség-fokozat**
Hagyma		20 dkg	kb. 20 mp.	1 - 3. fokozat
Petrezselyem		3 dkg	kb. 20 mp.	turbó
Fokhagyma		20 gerezd	kb. 20 mp.	1 - 5. fokozat
Sárgarépa		20 dkg	kb. 15 mp.	1 - 5. fokozat
Mogyoró/ mandula		20 dkg	kb. 30 mp.	turbó
Dió		20 dkg	kb. 25 mp.	3 - 4. fokozat
Parmezán sajt		25 dkg	kb. 30 mp.	turbó

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- A botmixer tisztítása előtt mindig húzza ki a csatlakozó dugót a csatlakozóaljzatból.
- A ❹ motorblokkot tisztítás közben nem szabad vízbe meríteni vagy csapvíz alá tartani.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

- A különlegesen éles kés megérintése ❼ balesetveszélyes. Használat és tisztítás után újból szerelje össze az aprítót, így a nyitott kés nem okozhat sérüléseket. Olyan módon helyezze el a kést, hogy a gyermekek ne férhessenek hozzá.

TUDNIVALÓ

A kombinált fedéllel/talppal rendelkező mérőpohár ⓫, a habverő ⓾, a kombinált fedéllel/talppal rendelkező tartály ❽ és a kés ❼ 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 ❹ és a habverő-tartót ❾ nedves kendővel tisztítsa. Győződjön meg arról, hogy ne kerüljön víz a motoregység ❹ nyílásaiba. Makacs szennyeződés esetén tegyen egy kis mosogatószert a rongyra. Nedves ronggyal törölje le a visszamaradt mosogatószert.
3) Mosogatószeres vízben alaposan tisztítsa meg a botmixert ❺, a tál fedelét ❻, a tálat ❽, a habverőt ❿, a mérőpoharat ⓫ és a kést ❼, majd utána tiszta vízzel távolítsa el a visszamaradt mosogatószert.
4) Mindent alaposan törölgessen el egy konyharuhával és győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen meg van száradva, mielőtt újra használná.

A készülék ártalmatlanítása

Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. Ez a termék a 2012/19/EU európai irányelv hatálya alá tartozik.

A készüléket engedélyeztetett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladékeltávolító üzemnél tudja kidobni. Vegye figyelembe az érvényben lévő idevonatkozó előírásokat. Kétség esetén vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.

EK megfelelőségi nyilatkozatra vonatkozó tudnivalók

Ez a készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó 2014/30/EU irányelv, a környezetbarát tervezésről szóló 2009/125/EC, valamint az alacsonyfeszültségű készülékekre vonatkozó 2014/35/EU irányelv alapvető követelményeinek és más vonatkozó előírásoknak.

CE

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 az eredeti pénztári blokkot. Ez a dokumentum a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia feltétele, hogy a három éves garanciaidőn belül be kell mutatni a hibás készüléket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk) és röviden le kell írni, hogy miben nyilvánul meg a hiba és mikor történt.

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

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 lejárta 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 kapcsolókhoz, akkumulátorokhoz, sütőformákhoz vagy üvegből készült alkatrészekhez hasonló, törékeny alkatrészek sérülésére.

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 (pl. IAN 12345).
- A cikkszámot az adattáblára gravírozottan, a használati útmutató címlapján (bal alsó része) vagy a termék hátoldalán, illetve az alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **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 szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Szerviz

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

IAN 296937

Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-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) Hámozzuk meg a hagymát és vágjuk fel kis kockákra. 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 ❺. 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) Hámozzuk meg a hagymát és a fokhagymát, majd mindkettőt vágjuk fel kockára. 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 ❺ 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) Mérjünk 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 ❺ 45-60 másodpercig alaposan keverjük össze. Ha még nagyobb darabkák lennének benne, 1 percig 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 tejszínt, 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 ⑩ keverjük krémesre.

Tipp: friss gyümölcs illik hozzá.

Majonéz

- 2 dl semleges ízű növényi olaj, repceolaj
- 1 tojás (sárgája és fehérje)
- 10 g enyhe ételecet vagy citromlé
- ízlés szerint só és bors

Elkészítése

1) Tegyük a tojást és a citromlevet a keverőpohárba, tartsuk a habverőt ⑩ merőlegesen a pohárba és nyomjuk meg a Turbó gombot ❸.
2) Az olajat egyenletesen vékony sugárban lassan öntsük (kb. másfél perc alatt) hozzá, hogy az olaj jól összeálljon a többi hozzávalóval.
3) Ezután ízlés szerint sóval és borssal ízesítsük.

Kazalo vsebine

Uvod 22
Avtorske pravice 22
Predvidena uporaba 22
Vsebina kompleta 23
Odstranitev embalaže 23
Opis naprave/pribor 24
Tehnični podatki 24
Varnostni napotki 25
Uporaba 27
Sestavitev 28
Sestavitev paličnega mešalnika 28
Sestavitev metlice za sneg 28
Sestavitev sekljalnika 28
Držanje naprave 29
Uporaba 30
Čiščenje 32
Odstranitev naprave 33
Napotki k ES-izjavi o skladnosti 33
Proizvajalec 33
Pooblaščeni serviser 33
Garancijski list 34
Recepti 35
Zelenjavna kremna juha 35
Bučna juha 36
Sladek sadni namaz 37
Čokoladna krema 38
Majoneza 38

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.

Avtorske pravice

Ta dokumentacija je zaščitena z avtorskimi pravicami.

Vsakršno razmnoževanje oz. vsak ponatis, tudi po delih, ter prikazovanje slik, tudi v spremenjenem stanju, je dovoljeno le s pisnim soglasjem proizvajalca.

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 obrtne namene.

⚠ OPOZORILO

Nevarnost zaradi nepredvidene uporabe!

Naprava lahko v primeru nepredvidene uporabe in/ali drugačne vrste uporabe predstavlja vir nevarnosti.

- Napravo uporabljajte izključno v predvidene namene.
- Upoštevajte načine ravnanja, opisane v teh navodilih za uporabo.

NAPOTEK

- Izključeno je uveljavljanje kakršnih koli zahtevkov zaradi škode, nastale zaradi nepredvidene uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov. Tveganje prevzame izključno uporabnik.

Vsebina kompleta

Naprava se standardno dobavi z naslednjimi komponentami:

- Palični mešalnik z dodatnim 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.

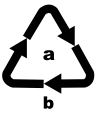
NAPOTEK

- ► 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 ***Servis***).

Odstranitev embalaže

Embalaža napravo zaščiti pred poškodbami pri transportu. Materiali embalaže so izbrani v skladu z okoljskimi vidiki in glede na možnost njihovega odstranjevanja in se zato lahko reciklirajo.

Povratek embalaže v krogotok materialov pomeni prihranek surovin in zmanjšuje količino nastalih odpadkov. Embalažne materiale, ki jih ne potrebujete več, odstranite v skladu z lokalno veljavnimi predpisi.



Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (b) in številkami (a) z naslednjim pomenom:

1–7: umetne snovi

20–22: papir in karton

80–98: kompozitni materiali

NAPOTEK

- ► Originalno embalažo po možnosti shranite tekom garancijske dobe naprave, da lahko napravo v primeru uveljavljanja garancije pravilno zapakirate.

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 (sekljalnik):

❻ Pokrov posode
❼ Rezilo
❽ Posoda (s pokrovom/podstavkom)

Slika C (metlica za sneg):

❾ Držalo metlice za sneg
❿ Metlica za sneg

Slika D (pribor):

⓫ 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.
Kapaciteta: Merilna posoda Maks. kapaciteta za tekočine	 700 ml 300 ml

Priporočamo naslednje čase delovanja:

Palični mešalnik po 1 minuti delovanja izklopite za približno 2 minuti, da se ohladi.

Sekljalnik po 1 minuti delovanja izklopite za približno 2 minuti, da se ohladi.

Napravo z nameščeno metlico za sneg po 2 minutah delovanja izklopite za približno 2 minuti, da se ohladi.

Če navedene čase delovanja presežete, se naprava lahko poškoduje zaradi pregretja!

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.
- Poškodovane električne vtiče ali električne kable naj vam takoj zamenjajo usposobljeni strokovnjaki ali servisna služba, da se izognete nevarnostim.
- 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!
- Vedno bodite previdni pri praznjenju posode! 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 ⓫ lahko odmerite tekočine do 700 ml. Za mešanje vanjo nalijte največ 300 ml, drugače lahko tekočina steče iz merilne posode ⓫.
- ► Če želite shranjevati tekočine/živila v merilni posodi ⓫, lahko odstranite podstavek merilne posode ⓫ in ga uporabite kot pokrov. Pazite, da je zaprt tudi nastavek za odlivanje na merilni posodi ⓫.

■ S paličnim mešalnikom ❺ lahko pripravite omake, omake za pomakanje, juhe ter hrano za dojenčka. Priporočamo vam, da palični mešalnik ❺ uporabljate največ 1 minuto naenkrat, potem pa ga pustite, da se ohladi.

POZOR - MATERIALNA ŠKODA!

- ► Paličnega mešalnika ❺ ne uporabljajte za obdelavo trdih živil. To bi privedlo do nepopravljive škode na napravi!

■ Z metlico za sneg ⓾ lahko naredite majonezo, stepate smetano ali beljak ter zamešate posladek. Priporočamo vam, da metlico za sneg ⓾ uporabljate največ 2 minuti naenkrat, potem pa jo pustite, da se ohladi.

■ S sekljalnikom, ki obsega rezilo ❼, posodo ❽ in pokrov posode ❻, lahko sesekljate tudi bolj trda živila. Priporočamo vam, da sekljalnik uporabljate največ 1 minuto naenkrat, potem pa ga pustite, da se ohladi.

POZOR - MATERIALNA ŠKODA!

- ► Sekljalnika ne uporabljajte za obdelavo tekočin. To bi privedlo do nepopravljive škode na napravi!

Sestavitev

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŠKODBE!

► 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 POŠKODBE!

► Rezilo je zelo ostro! Zmeraj previdno rokujte z njim.

■ Namestite palični mešalnik ❺ na motorni blok ❹, tako da puščica kaže na simbol 🔓. Palični mešalnik ❺ obrnite, tako da puščica na motornem bloku ❹ kaže na simbol 🔒.

Sestavitev metlice za sneg

■ Metlico za sneg ❿ potiskajte v držalo za metlico za sneg ❾, dokler se dobro ne zaskoči.

■ Namestite sestavljeno metlico ❿ na motorni blok ❹, tako da puščica kaže na simbol 🔓. Motorni blok ❹ obrnite, tako da puščica kaže na simbol 🔒.

Sestavitev sekljalnika

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŠKODBE!

► Rezilo ❼ je zelo ostro! Zmeraj previdno rokujte z njim.

■ Rezilo ❼ previdno namestite na nastavek v posodi ❽. Pri tem rezilo ❼ malce obrnite, tako da zdrsne na držalo.

NAPOTEK

► Rezilo ❼ se pri tem držalu ne prilega povsem trdno. To je normalno. Rezilo ❼ je trdno pritrjeno šele, ko namestite pokrov posode ❻.

■ Živila, ki jih želite sesekljati, dajte v posodo ❽.

NAPOTEK

► Posodo ❽ vedno napolnite le do oznake MAX. Drugače naprava ne deluje optimalno.

■ Namestite pokrov posode ❻ na posodo ❽ in ga trdno privijte. Pri tem morate nastavke na robu posode ❽ speljati v vodilo na pokrovu posode ❻. Pazite, da se rezilo ❼ pravilno namesti v pokrovu posode ❻.

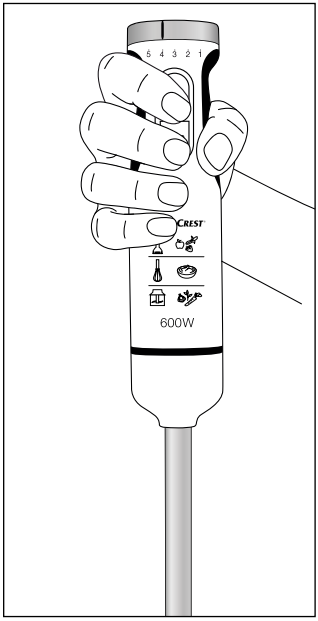
■ Namestite motorni blok ❹ na pokrov posode ❻, tako da puščica kaže na simbol 🔓. Motorni blok ❹ obrnite, tako da puščica kaže na simbol 🔒.

NAPOTEK

► Če želite shranjevati živila v posodi ❽, lahko odstranite podstavek posode ❽ in ga uporabite kot pokrov. V ta namen snemite pokrov posode ❻ in blok motorja ❹, po potrebi pa previdno odstranite tudi rezilo ❼. Snemite podstavek posode ❽ in ga namestite na posodo ❽.

Držanje naprave

Med uporabo napravo držite tako:



Uporaba

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŠKODBE!

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

NAPOTEK

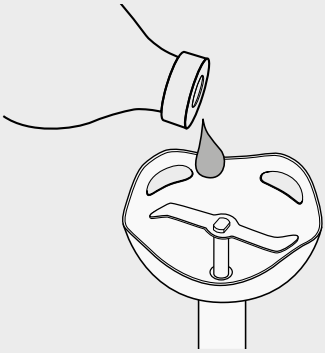
► Če želite z metlico za sneg ⑩ stepati smetano, posodo med stepanjem držite poševno. Tako bo smetana hitreje postala gosta. Pazite, da med stepanjem smetana ne brizga iz posode. Za stepanje smetane regulator hitrosti ❶ potisnite na „5“.

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

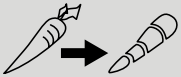
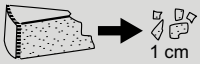
1) Omrežni vtič vtaknite v omrežno vtičnico.
2) Za obdelavo živil pri normalni hitrosti držite pritisnjeno stikalo ❷. Potisnite regulator hitrosti ❶ v smeri „5“, da povečate hitrost. Potisnite regulator hitrosti ❶ v smeri „1“, da zmanjšate hitrost.
3) Za obdelavo živil pri visoki hitrosti držite pritisnjeno turbo stikalo ❸. S pritiskom na turbo stikalo ❸ vam je takoj na razpolago maksimalna hitrost obdelave.
4) Ko ste končali z obdelavo živil, pritisnjeno stikalo enostavno spustite.

NAPOTEK

► Če se med uporabo pojavijo nenavadni zvoki, kot so škripanje ali podobno, na pogonsko gred paličnega mešalnika nanesite nekoliko nevtralnega jedilnega olja:



Primeri za rezanje in sekljanje različnih živil s sekljalnikom:

Sestavine		Maks. količina	Čas obdelave	Hitrost
Čebula		200 g	pribl. 20 sek.	stopnja 1 - 3
Peteršilj		30 g	pribl. 20 sek.	turbo
Česen		20 strokov	pribl. 20 sek.	stopnja 1 - 5
Korenček		200 g	pribl. 15 sek.	stopnja 1 - 5
Lešniki/ mandlji		200 g	pribl. 30 sek.	turbo
Orehi		200 g	pribl. 25 sek.	stopnja 3 - 4
Parmezan		250 g	pribl. 30 sek.	turbo

Čiščenje

⚠ OPOZORILO - NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- Preden palični mešalnik v kompletu začnete čistiti, morate zmeraj potegniti omrežni vtič iz omrežne vtičnice.
- Bloka motorja ❹ pri čiščenju nikakor ne smete potopiti v vodo ali ga držati pod tekočo vodo.

⚠ OPOZORILO - NEVARNOST POŠKODB!

- Pri rokovanju z zelo ostrim rezilom ❼ obstaja nevarnost poškodbe. Po uporabi in čiščenju sekljalnik ponovno sestavite, da se ne poškodujete na prosto ležečem rezilu. Rezilo naj bo za otroke nedosegljivo.

NAPOTEK

Merilna posoda s kombiniranim pokrovom/podstavkom ⓫, metlica za sneg ⓾, posoda s pokrovom/podstavkom ❽ in rezilo ❼ so 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 ❹ in držalo za žvrklje ❾ očistite z vlažno krpo. Zagotovite, da v odprtine bloka motorja ❹ ne more zaiti voda. V primerih trdovratne umazanije na krpo dajte blago sredstvo za pomivanje. Ostanke sredstva za pomivanje pobrišite z vlažno krpo.
3) Temeljito očistite palični mešalnik ❺, pokrov posode ❻, posodo ❽, metlico za sneg ⓾, merilno posodo ⓫ rezilo ❼ v vodi za pomivanje posode 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.

Odstranitev naprave

Naprave v nobenem primeru ne odvrzite v običajne gospodinjske odpadke.
Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za predelavo odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za predelavo odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na svoje podjetje za predelavo odpadkov.

Napotki k ES-izjavi o skladnosti

Naprava je skladna s temeljnimi zahetvami in drugimi relevantnimi predpisi evropske Direktive o elektromagnetni združljivosti 2014/30/EU, Direktive ErP 2009/125/EC ter Nizkonapetostne direktive 2014/35/EU.

CE

Celotno izvirno besedilo Izjave o skladnosti je na razpolago pri uvozniku.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščeni serviser

(SI) **Servis Slovenija**
Tel.: 080080917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 296937

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 nepooblaščeni 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 servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
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 orešček
- 5 g peteršilja

Priprava

1) Olupite čebulo in jo nasekljajte na drobno. 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 ❺ mešajte okrog 1 minuto. Po potrebi dodajte sol, poper in nastrgan muškatni orešček.

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 zmehča 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 narežite na kocke, 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 zmehča. Vse skupaj zmešajte s paličnim mešalnikom ❺, 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 uravnovešeno 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 ❺ temeljito mešajte 45–60 sekund. Če še obstajajo večji koščki, vse skupaj pustite mirovati 1 minuto 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 ⑩ kremasto zamešajte.

Nasvet: Zraven lahko postrežete s svežimi sadeži.

Majoneza

- 200 ml nevtralnega rastlinskega olja, npr. repičnega olja
- 1 jajce (rumenjak in beljak)
- 10 g blagega kisa ali limoninega soka
- Sol in poper po okusu

Priprava

1) Jajce in limonin sok dajte v posodo za mešanje, metlico za sneg ⑩ držite navpično v posodo in pritisnite tipko Turbo ❸.
2) Olje počasi dodajajte v enakomerno tankem curku (v roku približno 1:30 minute), tako da se olje poveže z drugimi sestavinami.
3) Potem po potrebi dodajte sol in poper.

Obsah

Úvod. 40
Autorské právo. 40

Použití dle předpisů 40

Rozsah dodávky 41
Likvidace obalu 41

Popis přístroje / příslušenství 42

Technická data 42

Bezpečnostní pokyny 43

Použití 45

Sestavení přístroje 46
Sestavení tyčového mixéru. 46
Sestavení metly 46
Sestavení rozmělňovače 46

Držení přístroje 47

Obsluha 48

Čištění. 50

Likvidace přístroje 51

Upozornění k prohlášení o shodě 51

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH. 52
Servis 53
Dovozce. 53

Recepty 54
Zeleninová krémová polévka. 54
Dýňová polévka. 55
Sladká ovocná pomazánka. 56
Čokoládový krém. 57
Majonéza 57

Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje.

Vaším 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.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoliv rozmnožování, resp. každý patisk, i jenom částečně, a reprodukce obrázků, i ve změněném stavu, se povoluje pouze s písemným souhlasem výrobce.

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.

⚠ VÝSTRAHA

Nebezpečí na základě použití ne dle předpisů!

Z důvodu neodborného použití a použití ne dle předpisů a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí.

- Přístroj používejte výlučně dle předpisů.
- Dodržujte postup, popsaný v tomto návodu k obsluze.

UPOZORNĚNÍ

- Jakékoliv nároky na náhradu škody, vzniklé z důvodu nesprávného použití, neodborných oprav, nedovoleně provedených změn na přístroji nebo z důvodu použití nedovolených a ne originálních dílů, jsou vyloučeny. Riziko nese sám v plném rozsahu provozovatel.

Rozsah dodávky

Přístroj se standarně dodává s následujícími komponenty:

- Tyčový mixér
- Měrná nádobka s kombinovaným víkem/stojanem
- Šlehač sněhu
- Rozmělňovač (nůž a miska s kombinovaným víkem/stojanem)
- 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".

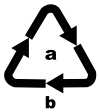
UPOZORNĚNÍ

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

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál je zvolen podle ekologického a likvidačně technického hlediska, a proto jej lze recyklovat.

Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snížení produkci odpadů. Více nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.



Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je roztřiďte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (b) a číslicemi (a) s následujícím významem:

1–7: Plasty

20–22: Papír a lepenka

80–98: Kompozitní materiály

UPOZORNĚNÍ

► Pokud možno, uschovejte originální balení během záruční doby přístroje, aby bylo možné, v případě záruky přístroj řádně zabalit.

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 (rozmělňovač):

❻ víko mísy
❼ nůž
❽ miska (s kombinovaným víkem/stojanem)

Obrázek C (šlehač sněhu):

❾ držák metly
❿ metla

Obrázek D (příslušenství):

⓫ měrná 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.
Obsah: Měrná nádobka Max. množství nalití tekutiny:	 700 ml 300 ml

Doporučujeme následující provozní doby:

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

Nechte rozmělňovač po 1 minutě provozu asi 2 minuty vychladnout.

Nechte šlehač sněhu po 2 minutách provozu asi 2 minuty vychladnout.

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.
- Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem – vyhnete se tím nebezpečí.
- 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 vyplývajícímu nebezpečí.
- 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!
- Buďte vždy opatrní při vyprazdňování mísy! 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 nádobky ⓫ můžete odměřovat tekutiny do 700 ml. Zpracovávejte vždy maximálně 300 ml, neboť v opačném případě může tekutina z odměrné nádobky ⓫ vystříknout.
- ► Chcete-li v měrné nádobce ⓫ uschovat tekutiny, nebo potraviny, můžete sejmout stojan měrné nádobky ⓫ a použít tento jako víko. Dbejte při tom na to, aby zůstal uzavřený také výtokový otvor na měrné nádobce ⓫.

■ Tyčovým mixérem ❺ můžete připravovat dipy k namáčení, omáčky, polévky nebo kojeneckou výživu. Doporučujeme, provozovat tyčový mixér ❺ max. 1 minutu v kuse a poté jej nechat vychladnout.

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

- ► Nepoužívejte tyčový mixér ❺ ke zpracování tuhých potravin. Vedlo by to k nenávratným poškozením přístroje!

■ Šlehačem sněhu ❿ můžete ušlehat šlehačku nebo sníh z bílků a zadělat těsto, zamíchat dezert nebo majonézu. Doporučujeme, provozovat šlehač sněhu ❿ max. 2 minuty v kuse a poté jej nechat vychladnout.

■ Pomocí kuchyňského drtiče složeného z nože ❼, misky ❽ a víka misky ❻, můžete rozmělnit i tvrdší potraviny. Doporučujeme, provozovat rozmělňovač max. 1 minutu v kuse a poté jej nechat vychladnout.

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

- ► Nepoužívejte rozmělňovač ke zpracování tekutin. Vedlo by to k nenávratným poškozením přístroje!

Sestavení přístroje

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

► Zástrčku zasuňte 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 velmi ostrý! Manipulujte s ním vždy s maximální opatrností.

■ Nasaďte tyčový mixér ❺ na blok motoru ❹ tak, aby šipka ukazovala na symbol 🔓. Otáčejte tyčovým mixérem ❺, dokud neukazuje šipka na bloku motoru ❹ na symbol 🔒.

Sestavení metly

■ Zatlačte šlehací metlu ❿ do držáku šlehací metly ❾, aby pevně zaskočila.

■ Takto složený šlehač ❿ nasaďte na těleso motoru ❹ tak, aby šipka ukazovala na symbol 🔓. Tělesem motoru ❹ otáčejte tak dlouho, dokud šipka neukazuje na symbol 🔒.

Sestavení rozmělňovače

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

► Nůž ❼ je velmi ostrý! Manipulujte s ním vždy s maximální opatrností.

■ Opatrně nasaďte nůž ❼ na úchyt v míse ❽. Přitom nůž ❼ trochu pootočte tak, aby sklouzl na přidržení.

UPOZORNĚNÍ

► Přitom nůž ❼ nedosedá pevně na přidržení. To je normální. Nůž ❼ dosedá pevně až tehdy, až když je nasazené víko mísy ❻.

■ Dejte do mísy ❽ potraviny, které chcete rozmělňovat.

UPOZORNĚNÍ

► Misku ❽ naplňte vždy pouze po označení MAX. Jinak přístroj nefunguje optimálně.

■ Nasaďte víko ❻ na mísu ❽ a pevně je zašroubujte. Přitom výčnělky na okraji mísy ❽ musí zapadat do rýhy na víku mísy ❻. Dbejte na to, aby nůž ❼ správně zapadl do víka mísy ❻.

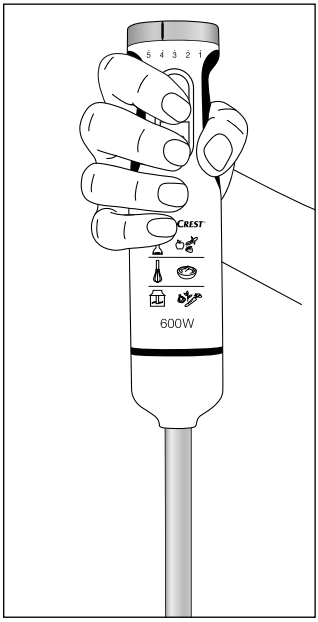
■ Nasaďte blok motoru ❹ na víko mísy ❻ tak, aby šipka ukazovala na symbol 🔓. Otáčejte blokem motoru ❹, dokud neukazuje šipka na symbol 🔒.

UPOZORNĚNÍ

► Chcete-li v míse ❽ uschovat tekutiny, nebo potraviny, můžete sejmout stojan mísy ❽ a použít tento jako víko. Sejměte k tomu opatrně víko mísy ❻ a blok motoru ❹ a také popřípadě nůž ❼. Uvolněte stojan z mísy ❽ a nasaďte jej na mísu ❽.

Držení přístroje

K obsluze přístroje jej držte takto:



Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

UPOZORNĚNÍ

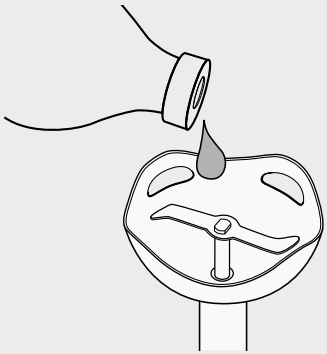
► Pokud chcete ušlehat šlehačku šlehačem ⑩, držte během šlehání nádobu nakloněnou. Tak šlěhačka rychle ztuhne. Dbejte na to, aby během šlehání šlehačka nevystřikovala. K vyšlehání šlehačky nastavte regulátor rychlosti ❶ na „5“.

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

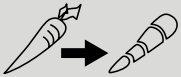
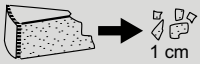
1) Poté zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
2) Chcete-li zpracovat potraviny běžnou rychlostí, podržte stisknutý spínač ❷. Pro zvýšení rychlosti posuňte regulátor rychlosti ❶ směrem k „5“. Pro snížení rychlosti posuňte regulátor rychlosti ❶ směrem k „1“.
3) Chcete-li zpracovat potraviny vysokou rychlostí, podržte stisknutý turbo-spínač ❸. Po stisknutí tlačítka turbo ❸ je Vám ihned k dispozici maximální rychlost zpracování.
4) Jakmile jste se zpracováním potravin hotovi, jednoduše stisknutý vypínač pusťte.

UPOZORNĚNÍ

► Pokud by se při provozu objevily neobvyklé zvuky, skřípání, nebo podobné, nakapejte trochu neutrálního kuchyňského oleje na hnací hřídel mixéru:



Příklady rozsekání a rozemletí různých potravin rozmělňovačem:

Suroviny		Max. množství	Doba zpracování	Rychlost
cibule		200 g	cca. 20 s	stupeň 1 - 3
petržel		30 g	cca. 20 s	turbo
česnek		20 stroužků	cca. 20 s	stupeň 1 - 5
mrkev		200 g	cca. 15 s	stupeň 1 - 5
lískové oříšky/ mandle		200 g	cca. 30 s	turbo
vlašské ořechy		200 g	cca. 25 s	stupeň 3 - 4
parmezán		250 g	cca. 30 s	turbo

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 ❹ v žádném případě ponořovat do vody nebo jej držet pod tekoucí vodou.

⚠ VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Při manipulaci s mimořádně ostrým nožem ❼ hrozí nebezpečí zranění. Rozmělňovač po použití a vyčištění opět složte, abyste se nezranili o volně ležící nůž. Nůž uložte mimo dosah dětí.

UPOZORNĚNÍ

Měrná nádobka s kombinovaným víkem/stojanem ⓫, metla ⓾, miska s kombinovaným víkem/stojanem ❽ a nůž ❼ jsou vhodné k mytí v myčce nádobí.

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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

1) Síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
2) Očistěte blok motoru ❹ a držák metliček na šlehání ❾ vlhkou utěrkou. Ujistěte se, že do otvorů bloku motoru ❹ nevnikla voda. V případě urputného znečištění nakapejte na hadr trochu jemného mycího prostředku. Zbytky mycího prostředku otřete vlhkým hadrem.
3) Tyčový mixér ❺, víko mísy ❻, mísu ❽, metličky na šlehání ⓾, odměrku ⓫ a nůž ❼ omyjte důkladně 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 přístroje

Přístroj v žádném případě nevhazujte do běžného domovního odpadu.
Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte v místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadu.

Upozornění k prohlášení o shodě

Tento přístroj je ohledně shody v souladu se základními požadavky a jinými relevantními předpisy evropské směrnice o elektromagnetické kompatibilitě č. 2014/30/EU, směrnice Evropského parlamentu č. 2009/125/EC a směrnice o nízkém napětí č. 2014/35/EU.

CE

Kompletní originál Prohlášení o shodě lze dostat u dovozce.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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 originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) 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 produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, 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 provozovnami, 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 (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný 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 poštovného 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 software.

Servis

CZ **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 296937

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-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 nakrájejte ji na kostičky. 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 ❺ po dobu cca. 1 minuty. Dochuťte 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
- šťáva z ½ pomeranče
- trochu suchého bílého vína
- 1 ČL cukru
- sůl, pepř

Příprava

1) Cibuli a česnek oloupejte a nakrájejte na kostky. 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 ❺. Přitom přilévejte do polévky vždy takové množství kokosového mléka, dokud se nedosáhne její správná krémová konzistence.
3) Polévku dochuťte pomerančovou šťávou, 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 střik 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 střik 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 ❺ vše důkladně promixujte 45-60 sekund.Nachází-li se v mase ještě velké kusy jahod, nechte vše nejdříve 1 minutu 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 kakaa)
- 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 ⑩.

Tip: Nejlépe k pomazánce chutná čerstvé ovoce.

Majonéza

- 200 ml neutrálního rostlinného oleje, například řepkový olej
- 1 vejce (žloutek a bílek)
- 10 g mírného octu nebo citrónové šťávy
- sůl a pepř dle chuti

Příprava

1) Dejte vejce a citronovou šťávu do nádoby mixéru, šlehač ⑩ držte svisle v nádobě a stiskněte turbo tlačítko ❸.
2) Pomalu k tomu přidávejte stejnoměrně olej (po dobu cca. 1:30 minuty) tak, aby se olej promíchal s jinými přísadami.
3) Vzápětí dochuťte dle chuti solí a pepřem.

Obsah

Úvod. 60
Autorské práva. 60
Používanie primerané účelu 60
Obsah dodávky 61
Likvidácia obalových materiálov 61
Opis prístroja / príslušenstvo 62
Technické údaje. 62
Bezpečnostné pokyny 63
Používanie. 65
Montáž. 66
Montáž mixéra 66
Montáž metličky na sneh. 66
Montáž drviča. 66
Držanie prístroja. 67
Používanie. 68
Čistenie 70
Likvidácia prístroja. 71
Vyhlásenie o zhode 71
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH 72
Servis. 73
Dovozca 73
Recepty 74
Krémová zeleninová polievka 74
Tekvicová polievka. 75
Sladká ovocná nátierka. 76
Čokoládový krém. 76
Majonéza 77

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.

Autorské práva

Táto dokumentácia je chránená podľa zákona o autorských právach.

Akékoľvek rozmnožovanie alebo dotlač, aj čiastočná, ako aj reprodukcia obrázkov, aj v zmenenej podobe, je povolená len s písomným súhlasom výrobcu.

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.

⚠ VAROVANIE

Nebezpečenstvo spôsobené používaním mimo rámca určenia!

Prístroj je pri používaní mimo rámca určenia alebo pri inom používaní nebezpečný.

- ► Tento prístroj používajte výlučne v zmysle jeho určenia.
- ► Dodržte v tomto návode na používanie opísané postupy obsluhy.

UPOZORNENIE

- ► Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými úpravami alebo použitím nepovolených náhradných dielov, sú vylúčené. Riziko znáša výlučne prevádzkovateľ.

Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- Tyčový mixér
- Odmerná nádoba s kombinovaným vrchnákom a podstavcom
- Metlička na sneh
- Drvič (nôž a miska s kombinovaným vrchnákom a podstavcom)
- 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“.

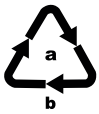
UPOZORNENIE

► 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***).

Likvidácia obalových materiálov

Obal chráni prístroj pred poškodením pri preprave. Voľba obalových materiálov zohľadňuje ekologické a likvidačno-technické hľadiská, a preto sú tieto materiály recyklovateľné.

Vrátenie obalových materiálov späť do obehu šetrí surovinami a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Dbajte na označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť roztrieďte. Obalové materiály sú označené skratkami (b) a číslicami (a) s nasledujúcim významom:

1–7: Plasty

20–22: Papier a lepenka

80–98: Kompozitné materiály

UPOZORNENIE

► Podľa možnosti si odložte obalové materiály počas záručnej doby prístroja, aby ste mohli prístroj v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

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 (drvič):

❻ Miska s vrchnákom
❼ Nôž
❽ Miska (s kombinovaným vrchnákom a podstavcom)

Obrázok C (metlička na šľahanie snehu):

❾ Držiak šľahacej metličky
❿ Šľahacia metlička

Obrázok D (príslušenstvo):

⓫ Odmerná nádoba (s kombinovaným vrchnákom a podstavcom)

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.
Kapacita : Odmerná nádobka Max. množstvo tekutín	 700 ml 300 ml

Odporúčame nasledujúce doby prevádzky:

Ručný mixér nechať vychladnúť po 1 minúte prevádzky.

Drvič nechať vychladnúť po 1 minúte prevádzky.

Šľahač nechať vychladnúť po 2 minútach prevádzky.

Pri prekročení týchto dôb prevádzky môže dôjsť k poškodeniu prístroja z dôvodu 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.
- Poškodenú elektrickú zástrčku alebo pripojovací kábel nechajte ihneď vymeniť len kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu.
- 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 čistite veľmi opatrne. Nože sú extrémne ostré!
- Buďte vždy opatrní pri vyprázdňovaní misy!
- 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 ⓫ môžete odmeriavať tekutiny až do objemu 700 ml. Pre spracovanie ju naplňte najviac do 300 ml, inak môže tekutina z odmerky ⓫ vytiecť.
- ► Keď chcete uskladniť tekutiny a potraviny v odmernej nádobe ⓫ môžete podstavec odmerky ⓫ sňať a použiť ho ako vrchnák. Majte na pamäti, že aj výtok z odmerky ⓫ je zatvorený.

■ Ručným mixérom ❺ môžete pripravovať rôzne druhy omáčok, polievok alebo detskej stravy. Odporúčame používať ručný mixér ❺ max. 1 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- ► Nepoužívajte ručný tyčový mixér ❺ na spracovávanie tuhých potravín. Spôsobilo by to neopraviteľné škody na prístroji!

■ Metličkou na sneh ⓾ môžete vyrobiť majonézu, vymiešať dezert alebo vyšľahať smotanu alebo vaječné bielky. Odporúčame používať šľahač ⓾ max. 2 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.

■ Drvičom, pozostávajúcim z noža ❼, misky ❽ a veka misky ❻ môžete rozdrviť aj tvrdšie potraviny. Odporúčame používať drvič max. 1 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- ► Nepoužívajte drvič na spracovávanie tekutých potravín. Spôsobilo by to neopraviteľné škody na prístroji!

Montáž

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

► Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky až po zmontovaní.

UPOZORNENIE

► Pred prvým uvedením do prevádzky vyčistite všetky diely postupom uvedeným v kapitole „Čistenie“.

Montáž mixéra

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

► Nôž je mimoriadne ostrý! Zaobchádzajte s ním vždy opatrne.

■ Nasaďte ručný mixér ❺ na blok motora ❹ tak, aby šípka ukazovala na symbol 🔓. Otočte ručný mixér ❺, až bude šípka na bloku motora ❹ ukazovať na symbol 🔒.

Montáž metličky na sneh

■ Zatlačte šľahaciu metličku ❿ do držiaka šľahacej metličky ❾, dokiaľ pevne nezacvakne.

■ Nasaďte zložené metličky ❿ na blok motora ❹ tak, aby šípka smerovala na 🔓. Otočte blok motora ❹, až bude šípka ukazovať na symbol 🔒.

Montáž drviča

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

► Nôž ❼ je mimoriadne ostrý! Zaobchádzajte s ním vždy opatrne.

■ Opatrne nasaďte nôž ❼ na držiak v miske ❽. Pritom nôž ❼ trochu pootočte tak, aby skĺzol na držiak.

UPOZORNENIE

► Nôž ❼ pritom nesedí pevne na držiaku. To je normálne. Nôž ❼ sedí pevne až vtedy, až keď je nasadený vrchnák misy ❻.

■ Do misky ❽ dajte potraviny, ktoré sa majú drviť.

UPOZORNENIE

► Misku ❽ naplňte vždy len po značku MAX. Inak prístroj nebude optimálne pracovať.

■ Veko ❻ nasaďte na misku ❽ a pevne ho dotiahnite. Pritom musia byť výstupky na okraji misky ❽ vo vodiacej koľajničke veka ❻. Dbajte na to, aby nôž ❼ správne zapadal do veka misy ❻.

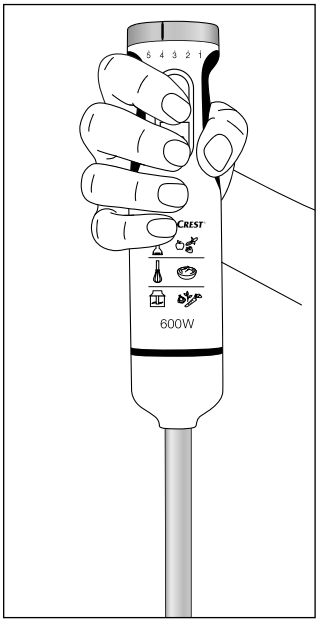
■ Blok motora ❹ nasaďte na veko ❻ tak, aby šípka ukazovala na symbol 🔓. Otočte blok motora ❹, až bude šípka ukazovať na symbol 🔒.

UPOZORNENIE

► Keď chcete uskladniť tekutiny a potraviny v miske ❽, môžete podstavec misky ❽ sňať a použiť ho ako veko. Za tým účelom snímte veko ❻ a blok motora ❹, a v prípade potreby opatrne aj nôž ❼. Uvoľnite podstavec misky ❽ a nasaďte ho na misku ❽.

Držanie prístroja

Pri používaní prístroja ho držte takto:



Používanie

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

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

UPOZORNENIE

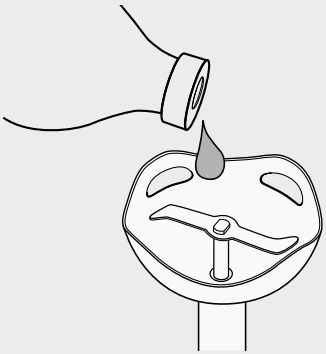
► Keď chcete šľahať smotanu metličkou na sneh ⓾, držte nádobu počas miešania šikmo. Tak smotana rýchlejšie stuhne. Dajte pozor na to, aby počas miešania žiadna smotana nevystrekla. Na šľahanie smotany posuňte regulátor otáčok ❶ do polohy „5“.

Keď ste ručný mixér zostavili podľa potreby:

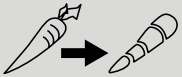
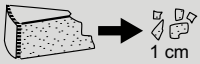
1) Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
2) Držte vypínač ❷ stlačený, ak sa majú potraviny spracovať normálnymi otáčkami. Posuňte regulátor otáčok ❶ smerom k „5“, ak chcete otáčky zvýšiť. Posuňte regulátor otáčok ❶ smerom k „1“, ak chcete otáčky znížiť.
3) Podržte spínač turbo ❸, stlačený, ak sa majú potraviny spracovať vysokými otáčkami. Pri stlačení spínača turbo ❸ máte okamžite k dispozícii maximálne otáčky.
4) Keď sú potraviny dostatočne spracované, pusťte stlačený vypínač.

UPOZORNENIE

► Ak počas prevádzky počuť neobvyklý hluk, napríklad pískanie alebo podobne, naolejujte pohonný hriadeľ tyčového mixéra trochou neutrálneho jedlého oleja:



Príklady na mletie a drvenie rôznych potravín drvičom:

Suroviny		Max. množstvo	Doba spracovania	Otáčky
Cibuľa		200 g	asi 20 s	Stupeň 1 - 3
Petržlen		30 g	asi 20 s	Turbo
Cesnak		20 strúčikov	asi 20 s	Stupeň 1 - 5
Mrkva		200 g	asi 15 s	Stupeň 1 - 5
Oriešky/ mandle		200 g	asi 30 s	Turbo
Orechy		200 g	asi 25 s	Stupeň 3 - 4
Parmezán		250 g	asi 30 s	Turbo

Čistenie

⚠ POZOR - NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred čistením mixéra vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- V žiadnom prípade nesmiete blok motora ❹ pri čistení ponárať do vody, ani ho držať pod tečúcou vodou.

⚠ POZOR - NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri práci s mimoriadne ostrým nožom ❼ hrozí nebezpečenstvo úrazu. Po použití a vyčistení znova poskladajte ručný mixér, aby ste sa neporanili o voľne ležiaci nôž. Zabezpečte, aby sa k nožu nedostali deti.

UPOZORNENIE

Odmerná nádoba s kombinovaným vrchnákom a podstavcom ⓫, šľahacia metlička ⓾, miska s kombinovaným vrchnákom a podstavcom ❽ a nôž ❼ sú vhodné na umývanie v umývačke 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 očistite blok motora ❹ a držiak metličky na sneh ❾. Zabezpečte, aby sa žiadna voda nedostala do otvorov v bloku motora ❹. V prípade odolávajúcich nečistôt pridajte na utierku trocha jemného čistiaceho prostriedku. Zvyšky čistiaceho prostriedku utrite vlhkou utierkou.
3) Poriadne vyčistite tyčový mixér ❺, veko misky ❻, misku ❽, šľahacie metličky ⓾, odmerku ⓫ a nôž ❼ vodou s čistiacim prostriedkom a potom opláchnite zvyšky čistiaceho prostriedku čistou vodou.
4) Suchou handrou všetko poriadne vysušte a zabezpečte, aby bol prístroj pred ďalším používaním celkom suchý.

Likvidácia prístroja

Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného domového odpadu.
Tento výrobok podlieha európskej smernici 2012/19/EU.

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu. Dodržte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na likvidáciu odpadu.

Vyhlásenie o zhode

Tento prístroj spĺňa základné požiadavky a iné relevantné predpisy európskej smernice pre elektromagnetickú znášanlivosť 2014/30/EU, smernice 2009/125/EC a smernice 2014/35/EU.

CE

Kompletný originál Vyhlásenia o zhode je k dispozícii u dovozcu.

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 nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad 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 alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

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 nepredĺži. 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 prísnymi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu, a preto ich možno pokladať za opotrebované diely alebo za poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory, formy na pečenie 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 naším 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 (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- 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 webových stránkach www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručok, videá o výrobkoch a softvéry.

Servis

SK **Servis Slovensko**
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 296937

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-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) Cibuľu ošúpeme a nadrobno pokrájame. 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 ❺ 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
- šťava z polovice pomaranča
- trochu suchého bieleho vína
- 1 ČL cukru
- soľ, korenie

Príprava

1) Cibuľu ošúpeme a pokrájame na kocky, cesnak takisto. Zázvor ošúpeme a pokrájame na malé kocky. Najprv podusíme cibuľu a zázvor v horúcom oleji. Po 2 minútach pridáme cesnak a ďalej dusíme.
2) 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 ❺ všetko dohladka rozmixujeme. Pritom pridáme toľko kokosového mlieka, aby polievka získala správnu, jemne krémovú konzistenciu.
3) Polievku dochutíme pomarančovou šťavou, 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 ❺ poriadne rozmixujeme 45 - 60 sekúnd. Ak ešte zostanú väčšie kúsky ovocia, necháme 1 minútu 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. Vyškriabeme dreň z polovice struku vanilky a vmiešame.
2) V chladničke úplne vychladíme a necháme stuhnúť.
3) Pred servírovaním vyšľaháme metličkou ❿ do krémova.

Rada: K tomu dobre chutí čerstvé ovocie.

Majonéza

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

Príprava

1) Vajce a citrónovú šťavu dáme do nádoby na mixovanie, metličku ⑩ držíme v nádobe zvislo a stlačíme tlačidlo Turbo ❸.
2) Pomaly pridávame olej rovnomerne tenkým prúdom (v priebehu asi 1,5 minúty), aby sa dobre spojil s ostatnými surovinami.
3) Nakoniec pridáme soľ a korenie podľa chuti.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 80
Urheberrecht 80

Bestimmungsgemäße Verwendung 80

Lieferumfang 81
Entsorgung der Verpackung 81

Gerätebeschreibung/Zubehör 82

Technische Daten 82

Sicherheitshinweise 83

Verwendung 85

Zusammenbauen 86
Den Stabmixer zusammenbauen 86
Den Schneebesen zusammenbauen 86
Den Zerkleinerer zusammenbauen 86

Gerät halten 87

Bedienen 88

Reinigen 90

Gerät entsorgen 91

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung 91

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 92
Service 93
Importeur 93

Rezepte 94
Gemüse-Cremesuppe 94
Kürbissuppe 95
Süßer Fruchtaufstrich 96
Schoko-Creme 97
Mayonnaise 97

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.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

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.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

- Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesen
- Zerkleinerer (Messer und Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß)
- 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.

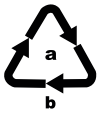
HINWEIS

- ► 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 die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (b) und Ziffern (a) mit folgender Bedeutung:

1–7: Kunststoffe

20–22: Papier und Pappe

80–98: Verbundstoffe

HINWEIS

- ► Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

❶ Geschwindigkeitsregler
❷ Schalter (normale Geschwindigkeit)
❸ Turbo-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
❹ Motorblock
❺ Stabmixer

Abbildung B (Zerkleinerer):

❻ Schüssel-Deckel
❼ Messer
❽ Schüssel (mit kombiniertem Deckel/Standfuß)

Abbildung C (Schneebesen):

❾ Schneebesen-Halter
❿ Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

⓫ 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.
Fassungsvermögen: Messbecher Max. Einfüllmenge Flüssigkeiten	 700 ml 300 ml

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

Den Schneebesen nach 2 Minuten Betrieb ca. 2 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.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, 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.
- Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse 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!
- Seien Sie stets vorsichtig beim Leeren der Schüssel! 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 ⓫ können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher ⓫ herauslaufen.
- ► Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher ⓫ aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß des Messbechers ⓫ abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher ⓫ verschlossen ist.

■ Mit dem Stabmixer ❺ können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten. Wir empfehlen den Stabmixer ❺ max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ► Benutzen Sie den Stabmixer ❺ nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

■ Mit dem Schneebesen ⓾ können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen ⓾ max. 2 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

■ Mit dem Zerkleinerer, bestehend aus Messer ❼, Schüssel ❽ und Schüssel-Deckel ❻, können Sie auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Zerkleinerer max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ► Benutzen Sie den Zerkleinerer nicht zur Bearbeitung von Flüssigkeiten. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

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 Stabmixer ❺ auf den Motorblock ❹, so dass der Pfeil auf das Symbol 🔓 weist. Drehen Sie den Stabmixer ❺, bis der Pfeil am Motorblock ❹ auf das Symbol 🔒 weist.

Den Schneebesen zusammenbauen

■ Drücken Sie den Schneebesen ❿ in den Schneebesen-Halter ❾, bis dieser fest einrastet.

■ Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen ❿ auf den Motorblock ❹, so dass der Pfeil auf das Symbol 🔓 weist. Drehen Sie den Motorblock ❹, bis der Pfeil auf das Symbol 🔒 weist.

Den Zerkleinerer zusammenbauen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Das Messer ❼ ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

■ Setzen Sie vorsichtig das Messer ❼ auf die Halterung in der Schüssel ❽. Drehen Sie das Messer ❼ dabei ein wenig, so dass es auf die Halterung rutscht.

HINWEIS

► Das Messer ❼ sitzt dabei nicht ganz fest auf der Halterung. Das ist normal. Das Messer ❼ sitzt erst ganz fest, wenn der Schüssel-Deckel ❻ aufgesetzt wird.

■ Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel ❽.

HINWEIS

► Befüllen Sie die Schüssel ❽ immer nur bis zur MAX-Markierung. Ansonsten funktioniert das Gerät nicht optimal.

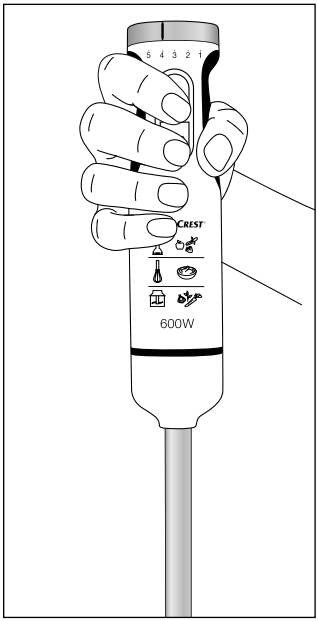
- Setzen Sie den Schüssel-Deckel ❻ auf die Schüssel ❽ und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel ❽ in die Schiene am Schüssel-Deckel ❻ geführt werden. Achten Sie darauf, dass das Messer ❼ korrekt in den Schüssel-Deckel ❻ greift.
- Setzen Sie den Motorblock ❹ auf den Schüssel-Deckel ❻, so dass der Pfeil auf das Symbol 🔓 weist. Drehen Sie den Motorblock ❹, bis der Pfeil auf das Symbol 🔒 weist.

HINWEIS

► Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel ❽ aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß der Schüssel ❽ abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Nehmen Sie dazu den Schüssel-Deckel ❻ und Motorblock ❹ ab, sowie gegebenenfalls das Messer ❼ vorsichtig heraus. Lösen Sie den Standfuß der Schüssel ❽ und setzen Sie ihn auf die Schüssel ❽.

Gerät halten

Um das Gerät zu bedienen, halten Sie es bitte folgendermaßen:



Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

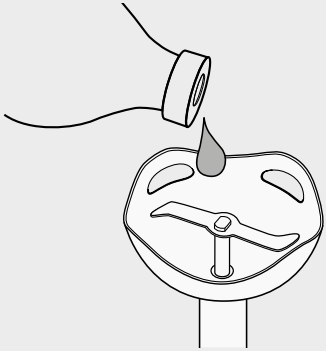
- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen ⑩ schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Schieben Sie zum Schlagen von Sahne den Geschwindigkeitsregler ❶ auf „5“.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

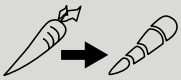
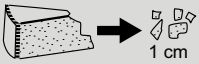
1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
2) Halten Sie den Schalter ❷ gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ❶ Richtung „5“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler ❶ Richtung „1“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
3) Halten Sie den Turbo-Schalter ❸ gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turbo-Schalters ❸ steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter los.

HINWEIS

- Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen oder Ähnlichem kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Stabmixers:



Beispiele für das Hacken und Zerkleinern von verschiedenen Lebensmitteln mit dem Zerkleinerer:

Zutaten		max. Menge	Verarbeitungs-zeit	Geschwin-digkeit
Zwiebeln		200 g	ca. 20 Sek.	Stufe 1 - 3
Petersilie		30 g	ca. 20 Sek.	Turbo
Knoblauch		20 Zehen	ca. 20 Sek.	Stufe 1 - 5
Möhren		200 g	ca. 15 Sek.	Stufe 1 - 5
Haselnüsse/ Mandeln		200 g	ca. 30 Sek.	Turbo
Walnüsse		200 g	ca. 25 Sek.	Stufe 3 - 4
Parmesan		250 g	ca. 30 Sek.	Turbo

Reinigen

⚠ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer ❼ besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie den Zerkleinerer nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer verletzen. Machen Sie das Messer für Kinder unzugänglich.

HINWEIS

Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß ⓫,Schneebesen ⓾, Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß ❽ und Messer ❼ 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 ❹ und den Schneebesen-Halter ❾ mit einem feuchten Tuch.
   Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks ❹ gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
3) Reinigen Sie den Stabmixer ❺, den Schüssel-Deckel ❻, die Schüssel mit kombiniertem Deckel/Standfuß ❽, den Schneebesen ⓾, den Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß ⓫ und das Messer ❼ 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.

Gerät entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU.

CE

Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) 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, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.

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

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 296937

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Gemüse-Cremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

1) Zwiebeln abziehen und fein würfeln. 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 Stabmixer ❺ 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 Hokkaido-Kürbis, 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 würfeln, 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 Stabmixer ❺ 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 Stabmixer ❺ 45 - 60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 1 Minute ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Schoko-Creme

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 ⑩ cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 10 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen ⑩ senkrecht in den Becher halten und den Turbo-Schalter ❸ drücken.
2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1:30 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
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací
Stav informácií · Stand der Informationen:
11 / 2017 · Ident.-No.: SSMS600D3-112017-1

IAN 296937