



PDF ONLINE
www.lidl-service.com



HAND BLENDER SET SSMS 600 E6

(HU)

BOTMIXER KÉSZLET

Használati utasítás

(SK)

TYČOVÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

(SI)

KOMPLET PALIČNEGA MEŠALNIKA S PRIBOROM

Navodila za uporabo

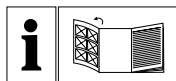
(DE)

(AT)

(CH)

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung



(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.

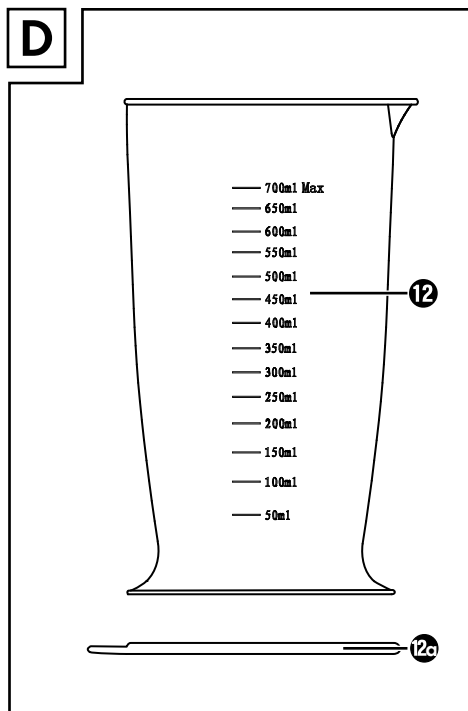
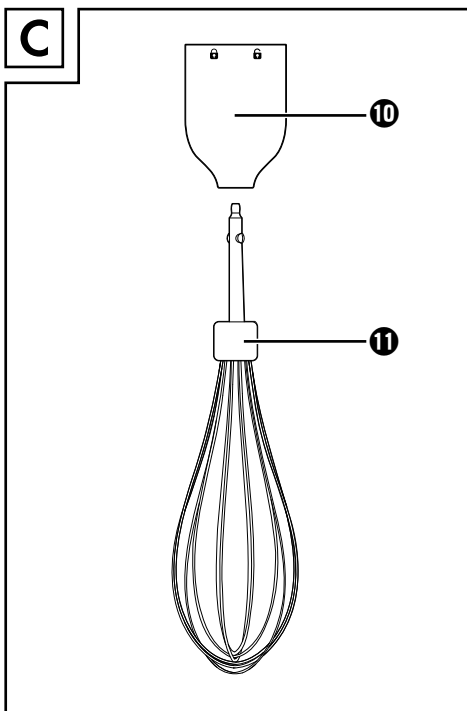
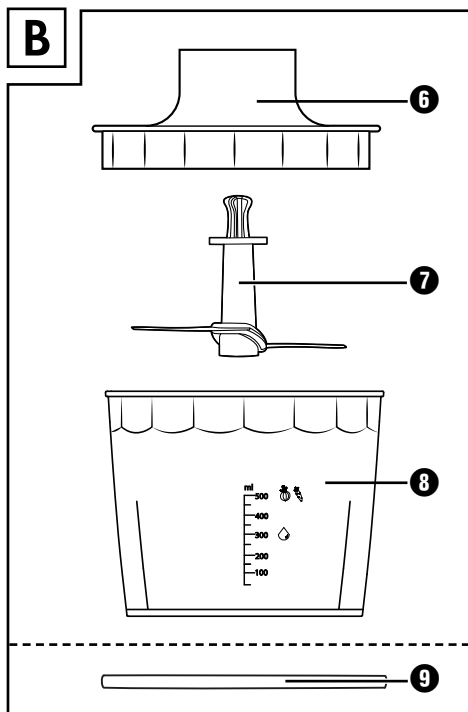
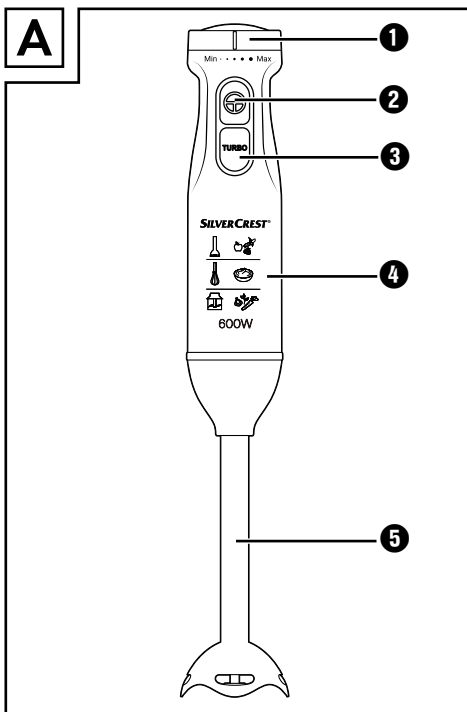
(SK)

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
SK	Návod na obsluhu	Strana	41
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	61



Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	3
A csomagolás ártalmatlanítása	3
A készülék leírása/Tartozékok	4
Műszaki adatok	4
Biztonsági utasítások	5
Használat	7
Összeszerelés	8
A botmixer összeszerelése	8
Habverő összeszerelése	8
Aprító összeszerelése	9
Használat	10
A botmixer és a habverő használata	10
Az aprító használata	11
Tisztítás	12
A készülék ártalmatlanítása	13
A Kompernass Handels GmbH garanciája	14
Szervíz	15
Gyártja	15
Receptek	16
Zöldséges krémleves	16
Tökleves	17
Édes gyümölcskrém	18
Csokoládékrém	18
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.

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 aprítóedény fedéllel)
- 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

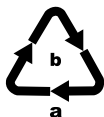
- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Forduljon az ügyfélszolgálati forródrótunkhoz (lásd a **Szerviz** részben), ha a csomag hiányos csomagolás vagy szállítás miatt hiányos vagy sérült lenne.

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás védi a készüléket a sérülésektől a szállítás során. A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók.



Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja a nyersanyag-körforgásba. A feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően ártalmatlanítsa.



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

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

- 1–7: Műanyagok,
- 20–22: Papír és karton,
- 80–98: Kompozit anyagok.

TUDNIVALÓ

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

A készülék leírása/Tartozékok

„A” ábra (botmixer):

- 1 sebességszabályozó
- 2 kapcsoló  (normál sebesség)
- 3 turbó kapcsoló (gyors sebesség)
- 4 motorblokk
- 5 botmixer

„B” ábra (aprító):

- 6 aprítóedény fedele
- 7 kés
- 8 aprítóedény
- 9 fedél

„C” ábra (habverő):

- 10 habverő-tartó
- 11 habverő

„D” ábra (tartozék):

- 12 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 élelmiszerbiztosak.
Mérőpohár 	
Űrtartalom	930 ml
Skála a kiméréshez	700 ml
Max. betölthető mennyiség a feldolgozáshoz	300 ml
Aprítóedény 	
Űrtartalom	1000 ml
Max. betölthető mennyiség a feldolgozáshoz	Élelmiszerek a 500 ml jelzésig 
	Folyadék a 300 ml jelzésig 

Az alábbi üzemeltetési időket ajánljuk:

A botmixert **5** 1 perc működtetés után kb. 2 percig hagyja lehűlni.

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

A habverőt **11** 3 perc működtetés után kb. 10 percig hagyja lehűlni.

Az említett működtetési idők túllépése esetén túlmelegedés miatt kár keletkezhet a készülékben!

Biztonsági utasítások

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ A készüléket csak egy előírásoknak megfelelően beszerelt, 220-240 V ~, 50-60 Hz hálózati feszültségű csatlakozóaljhoz csatlakoztassa.
- ▶ Üzemzavar esetén és a készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- ▶ Védje a készüléket a nedvességtől és ne használja a szabadban.
- ▶ Ha mégis folyadék kerül a készülékházba, azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból és javíttassa meg képzett szakemberrel.
- ▶ A hálózati kábelt mindig a csatlakozónál fogva húzza ki a hálózati aljzatból, ne magát a kábelt húzza.
- ▶ Ne törje meg és ne nyomja össze a hálózati kábelt, és úgy helyezze el, hogy ne lehessen rálépni vagy megbotlani benne.
- ▶ A veszélyek megelőzése érdekében a sérült hálózati csatlakozódugót vagy hálózati kábelt azonnal cseréltesse ki erre felhatalmazott szakemberrel, az ügyfélszolgálattal vagy hasonlóan képzett személlyel.
- ▶ Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy kellő tapasztalattal, és/vagy 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.

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ Tilos felnyitni a botmixer motorblokk-házát. Ez nem biztonságos és a garancia is érvényét veszti.



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.
- ▶ Ne használja a készüléket az ebben az útmutatóban leírtaktól eltérő célra. A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn!
- ▶ Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha a készüléket ...
 - ...felügyelet nélkül hagyja,
 - ...tisztítja,
 - ...összeszereli vagy szétszedi.
- ▶ Ha a készüléket forró ételek edényben történő pürésítésére használja, vegye le az edényt a főzőlapról és ügyeljen arra, hogy a folyadék nem forrjon. Hagyja a forró ételeket kissé kihűlni, hogy megelőzze a leforrázást.
- ▶ Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.
- ▶ A kések rendkívül élesek! Használja mindig óvatosan.
- ▶ A nagyon éles kés használata során sérülésveszély kockázata áll fenn.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Nagyon óvatosan tisztítsa a készüléket. A kések rendkívül élesek!
- ▶ Legyen mindig nagyon óvatos az edény ürítése során! A kések rendkívül élesek!
- ▶ Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint az összeszerelés, szétszedés vagy tisztítás előtt.

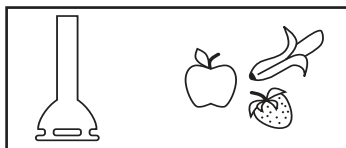
FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ha nem használja a botmixert, ne hagyja egy forró edényben a főzőlapon.

Használat

TUDNIVALÓ

- ▶ A mérőpohárral **12** legfeljebb 700 ml folyadékot mérhet ki. A feldolgozáshoz legfeljebb 300 ml folyadékot töltsön bele, ellenkező esetben a folyadék kifolyhat a mérőpohárból **12**.
- ▶ Ha folyadékot/élelmiszert szeretne tárolni a mérőpohárban **12**, akkor leveheti a mérőpohár **12** talpát **12a** és fedélként használhatja. Ügyeljen arra, hogy a mérőpohár **12** kiöntője is zárva legyen.



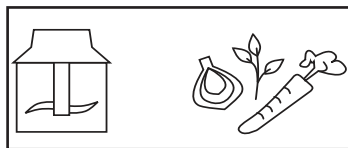
A botmixerrel **5** mártásokat, szószokat, leveseket és bébiételt készíthet vagy puha gyümölcsöket pürésíthet. Javasoljuk, hogy a botmixert **5** egyszerre legfeljebb 1 percig működtesse, majd hagyja lehűlni.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használja a botmixert **5** kemény élelmiszerek feldolgozásához. Ez helyrehozhatatlan kárt tehet a készülékben!



A habverővel **11** majonézt készíthet vagy tejszínhabot és tojásfehérjét verhet fel, illetve desszerteket keverhet össze. Javasoljuk, hogy a habverőt **11** egyszerre legfeljebb 3 percig működtesse, majd hagyja lehűlni.



A késből **7**, aprítóedényből **8** és aprítóedény-fedélből **6** álló aprítóval fűszernövényeket és keményebb élelmiszereket lehet aprítani. Javasoljuk, hogy az aprítót egyszerre legfeljebb 1 percig működtesse, majd hagyja lehűlni.

Összeszerelés

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A hálózati csatlakozódugót csak az összeszerelés után csatlakoztassa a csatlakozóaljzatba.

TUDNIVALÓ

- Az első üzembe helyezés előtt tisztítsa meg minden alkatrészt a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

A botmixer összeszerelése

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A kés rendkívül éles! Használja mindig óvatosan.

- Helyezze fel a botmixert **5** a motorblokkra **4** úgy, hogy a ▼ nyíl a  szimbólumra mutasson. Forgassa el a botmixert **5** annyira, hogy a motorblokkon **4** lévő ▼ nyíl a  szimbólumra mutasson.

Habverő összeszerelése

- Nyomja a habverőt **11** a habverő-tartóba **10**, amíg stabilan bekattan.
- Helyezze fel az összeszerelt habverőt **11** a motorblokkra **4** úgy, hogy a ▼ nyíl a  szimbólumra mutasson. Forgassa el a motorblokkot **4** addig, hogy a ▼ nyíl a  szimbólumra mutasson.

Aprító összeszerelése

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A kés rendkívül éles! Használja mindig óvatosan.

- Helyezze az aprítóedényt **8** egy sima és száraz felületre.
- Óvatosan helyezze a kést **7** az aprítóedényben **8** lévő tartóra. Közben forgassa el kissé a kést **7**, hogy az a tartóra csússzon.

TUDNIVALÓ

- A kés **7** nem illeszkedik teljesen szorosan a tartóra. Ez normális. A kés **7** csak akkor illeszkedik egészen szorosan, ha felhelyezi az aprítóedény fedelét **6**.

- Töltse az aprítani kívánt élelmiszert az aprítóedénybe **8**.

TUDNIVALÓ

- Az aprítóedényt **8** élelmiszerek feldolgozásához csak az 500 ml-es jelölésig , folyadékok feldolgozásához pedig csak a 300 ml-es jelölésig  töltse meg.

- Tegye az aprítóedény fedelét **6** az aprítóedényre **8**. Közben ügyeljen arra, hogy a kés **7** megfelelően az aprítóedény fedelébe **6** nyúljon.
- Illessze a motorblokkot **4** az aprítóedény fedelén **6** lévő befogóba. Ügyeljen arra, hogy a két egymással szemben lévő rögzítőcsap a motorblokkon a befogóban erre a célra kialakított sínekbe csússzon. Ellenkező esetben a motorblokk **4** nem csatlakoztatható az aprítóedény fedelén **6** lévő befogóhoz.

TUDNIVALÓ

- Ha élelmiszert szeretne tárolni az aprítóedényben **8**, akkor használhatja a fedelet **9**. Ehhez adott esetben először vegye le az aprítóedény fedelét **6** és a motorblokkot **4**, valamint vegye ki óvatosan a kést **7**.

Használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Az élelmiszer nem lehet túl forró! A kifröccsenő tartalom leforrázást okozhat.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A kés rendkívül éles! Használja mindig óvatosan.

A botmixeler és a habverő használata

TUDNIVALÓ

- ▶ Folyadékok/élelmiszerek feldolgozásához a mérőpoharat **12** legfeljebb a 300 ml jelölésig tölts meg.

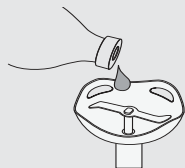
Ha a készüléket a kívánt módon összeszerelte:

- 1) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- 2) Tartsa lenyomva a kapcsolót **T 2** az élelmiszerek normál sebességgel történő feldolgozásához. Forgassa a sebességszabályozót **1** „Max” irányba a sebesség növeléséhez. Forgassa a sebességszabályozót **1** „Min” irányba a sebesség csökkentéséhez.
- 3) Tartsa lenyomva a turbókapcsolót **3** az élelmiszerek nagy sebességgel történő feldolgozásához. Ha megnyomja a turbókapcsolót **3**, akkor azonnal a maximális feldolgozási sebesség áll rendelkezésre.
- 4) Ha befejezte az élelmiszerek feldolgozását, akkor egyszerűen engedje el a lenyomott kapcsolót **T 2/3**.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ha tejszínhabot szeretne felverni a habverővel **11**, akkor a felverés közben tartsa ferdén az edényt. Így módon a tejszínhab gyorsabban kemény lesz. Ügyeljen arra, hogy felverés közben ne fröccsenjen ki tejszínhab. Használja a turbókapcsolót **3**.

TUDNIVALÓ



Ha a működtetés közben szokatlan zajokat, pl. nyikorgást vagy hasonlókat hall, akkor tegyen kevés semleges étolajat a botmixeler **5** hajtótengelyére.

Az aprító használata

TUDNIVALÓ

- Az aprítóedényt **8** élelmiszerek feldolgozásához csak az 500 ml-es jelölésig  , folyadékok feldolgozásához pedig csak a 300 ml-es jelölésig töltsé meg .

Ha összeszerelte az aprítót:

- 1) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- 2) Helyezze az aprítóedényt **8** egy sima és száraz felületre. Az aprítóedény **8** szilikonlábakkal rendelkezik, így az aprítóedény **8** nem csúszik el könnyen.
- 3) Tartsa lenyomva a kapcsolót  **2** az élelmiszerek normál sebességgel történő feldolgozásához. Forgassa a sebességszabályozót **1** „Max” irányba a sebesség növeléséhez. Forgassa a sebességszabályozót **1** „Min” irányba a sebesség csökkentéséhez.

TUDNIVALÓ

- Tartsa erősen az aprítóedényt **8** és a felhelyezett fedelet **6** az egyik kezével, miközben a másik kezével a kapcsolót  **2/3** nyomja.
- Ne vegye le a motorblokkot **4** az aprítóedény fedeléről **6**, miközben a kapcsolót  **2/3** nyomja.

- 4) Ha befejezte az élelmiszerek feldolgozását, akkor egyszerűen engedje el a lenyomott kapcsolót  **2/3**.
- 5) Vegye le a motorblokkot **4** az aprítóedény fedeléről **6**.

Példák különböző élelmiszerek aprítására és darabolására az aprítóval:

Hozzávalók	Max. mennyiség	Feldolgozási idő	Sebesség
Hagyma	20 dkg	kb. 20 mp.	Min – ...
Petrezselyem	3 dkg	kb. 20 mp.	Turbó
Fokhagyma	20 gerezd	kb. 20 mp.	Min – Max
Sárgarépa	20 dkg	kb. 15 mp.	Min – Max
Mogyoró/ mandula	20 dkg	kb. 30 mp.	Turbó
Dió	20 dkg	kb. 25 mp.	... –
Parmezánsajt	25 dkg	kb. 30 mp.	Turbó

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A botmixer-készlet tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.



- ▶ A tisztítás során semmiképpen nem szabad vízbe meríteni vagy folyó víz alá tartani a motorblokkot 4.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A rendkívül éles kés 7 használata során balesetveszély áll fenn. Használat és tisztítás után szerelje össze az aprítót, hogy a szabadon lévő kés 7 ne okozhasson sérüléseket. Tárolja a kést 7 gyermekek számára nem elérhető helyen.

TUDNIVALÓ



- A mérőpohár 12 a kombinált fedéllel/talppal 12a, a habverő 11, az aprítóedény 8 a fedéllel 9 és a kés 7 mosogatógépben tisztítható.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

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

- 1) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- 2) Tisztítsa meg a motorblokkot **4** és a habverő-tartót **10** egy nedves törlőkendővel. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a motorblokk **4** nyílásaiba. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe hatású mosogatószeret a törlőkendőre. A mosogatószer-maradványokat nedves törlőkendővel törölje le.
- 3) Alaposan tisztítsa meg a botmixert **5**, az aprítóedény fedelét **6**, az aprítóedényt **8** a fedéllel **9**, a habverőt **11**, a mérőpoharat **12** a kombinált fedéllel/talppal **12a** és a kést **7** mosogatószeres vízben. Ezután távolítsa el a mosogatószer-maradványokat tiszta vízzel.
- 4) Egy törlőkendővel töröljön mindent szárazra és ügyeljen arra, hogy a készülék az újabb használat előtt teljesen száraz legyen.

A készülék ártalmatlanítása



Semmi esetre ne dobja a készüléket a háztartási hulladékba.

Erre a termékre a 2012/19/EU európai irányelv vonatkozik.

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy települése hulladékkezelő létesítményében ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése önkormányzatánál vagy a városi önkormányzatnál.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

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

Garanciális feltételek

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

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

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

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

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

A garancia köre

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

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

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

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

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 402440_2104.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi 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 a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 402440_2104 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

(HU) Szerviz Magyarország
Tel.: 06800 21 225
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 402440_2104

Gyártja

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

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

Receptek

Zöldséges krémleves

2-4 személyre

Hozzávalók

- 2-3 ek. olaj
- 20 dkg hagyma
- 20 dkg burgonya (különösen a lisztes húsz fajták alkalmasak)
- 20 dkg répa
- 3,5-4 dl zöldségalaplé (friss vagy leveskockából)
- só, bors, szerecsendió
- 0,5 dkg petrezselyem

Elkészítés

- 1) Pucolja meg a hagymát és aprítsa fel az aprítóval. Mossa meg, hámozza meg és karikázza fel a répát. Hámozza meg, öblítse le és vágja kb. 2 cm-es kockákra a burgonyát.
- 2) Forrósítson fel olajat egy edényben és pirítsa benne üvegesre a hagymát. Tegye hozzá a répát és a burgonyát, pirítsa tovább együtt. Adjon hozzá annyi zöldségalaplé, hogy jól lefedje a zöldséget és az egészet főzze puhára 10-15 perc alatt. Igény szerint öntsön hozzá zöldségalaplé, ha már nem fedi el a zöldséget.
- 3) Mossa meg a petrezselymet, rázza ki belőle a vizet és távolítsa el a szárát. Darabolja nagyobb darabokra és adja a leveshez. Pürésítse a botmixerrel  kb. 1 percig. Ízesítse sóval, borssal és őrölt szerecsendióval.

Tökleves

4 személyre

Hozzávalók

- 1 közepes méretű hagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1-2 dkg friss gyömbér
- 3 ek. repceolaj
- 40 dkg tök (a legjobb a hokkaido tök, amelynek a héja főzés közben megpuhul és így nem kell meghámozni)
- 2,5-3 dl kókusztej
- 2,5-5 dl zöldségalaplé
- ½ narancs leve
- kevés száraz fehérbor
- 1 tk. cukor
- só, bors

Elkészítés

- 1) Pucolja meg a hagymát és aprítsa fel az aprítóval, majd tegye ugyanezt a fokhagymával. Pucolja meg a gyömbért és darabolja apró kockákra. Először pirítsa meg a hagymát és a gyömbért forró olajban. 2 perc múlva adja hozzá a fokhagymát is és pirítsa tovább.
- 2) Alaposan tisztítsa meg a tököt meleg víz alatt zöldségkefével, majd vágja 2-3 cm-es kockákra. (Ha nem hokkaido tököt használ, akkor meg is kell hámozni). Adja a kockákra darabolt tököt a hagymához és a gyömbérhez és pirítsa tovább. Adja hozzá a kókusztej felét és annyi zöldségalaplé, hogy jól elfedje a tököt. Főzze puhára fedő alatt kb. 20-25 percig. Mixelje simára az egészet a botmixerrel . Közben adjon hozzá annyi kókusztejet, hogy a leves lágy, krémes állagú legyen.
- 3) Ízesítse a levest narancslével, fehérborral, cukorral, sóval és borssal, hogy a levesnek az erős íz mellett édes és kiegyensúlyozott savanykás-sós íze legyen.

Édes gyümölcskrém

Hozzávalók

- 25 dkg eper vagy más gyümölcs
- 12,5 dkg zselésítő cukor 2:1
- 1 kevés citromlé
- 1 késhegynyi vanília vaníliarúdból

Elkészítés

- 1) Mossa meg és tisztítsa meg az epret, illetve távolítsa el a csomóját. Jól csepegtesse le egy szűrőn, hogy a felesleges víz lefolyhasson és a krém ne legyen túl folyékony. A nagyobb epreket darabolja össze.
- 2) Mérjen ki 25 dkg epret és tegye egy megfelelő keverőedénybe.
- 3) Adjon hozzá kevés citromlét.
- 4) Igény szerint kaparja ki egy vaníliarúd belsejét és adja hozzá.
- 5) Adja hozzá a zselésítő cukrot és alaposan keverje el a botmixerrel 5 45-60 percig. Ha vannak még nagyobb darabok, akkor az egészet hagyja állni 2 percig, majd ismét pürésítse 60 másodpercig.
- 6) Főzze fel közepes hőmérsékleten, főzze körülbelül 2-3 percig, közben kevergesse.
- 7) Fogyaszthatja azonnal, de beletöltheti a gyümölcskrémet egy csavaros fedelű üvegbe is és lezárhatja.

Csokoládékrém

4 személyre

Hozzávalók

- 35 dkg tejszín
- 20 dkg keserű csokoládé (> 60% kakaótartalom)
- ½ vaníliarúd (velő)

Elkészítés

- 1) Főzze fel a tejszínt, tördelje bele a csokoládét és lassan olvassza fel benne alacsony hőfokon. Kaparja ki egy fél vaníliarúd belsejét és keverje bele a masszába.
- 2) Teljesen hűtse le hűtőszekrényben, amíg megkeményedik.
- 3) Tálalás előtt keverje krémesre a habverővel 11.

Tipp: friss gyümölcsökkel nagyon finom.

Majonéz

Hozzávalók

- 2 dl semleges növényi olaj, pl. repceolaj
- 1 tojássárgája
- 5 g enyhe ecet vagy citromlé
- ízesítéshez só és bors

Elkészítés

- 1) Tegye a tojássárgáját és a citromlevet a keverőpohárba, tartsa függőlegesen a habverőt **11** a pohárba és nyomja meg a turbó-kapcsolót **3**.
- 2) Öntse hozzá az olajat lassan, egyenletesen vékony sugárban (kb. 1 perc alatt), hogy az olaj összeálljon a többi hozzávalóval.
- 3) Végül ízesítse ízlés szerint sóval és borssal.

Kazalo

Uvod	22
Predvidena uporaba	22
Vsebina kompleta	23
Odstranitev embalaže	23
Opis naprave/pribor	24
Tehnični podatki	24
Varnostna navodila	25
Možnosti uporabe	27
Sestavljanje	28
Sestavljanje paličnega mešalnika	28
Sestavljanje metlice za stepanje	28
Sestavljanje sekljalnika	29
Uporaba	30
Uporaba paličnega mešalnika in metlice za stepanje	30
Uporaba sekljalnika	31
Čiščenje	32
Odstranitev naprave med odpadke	33
Proizvajalec	34
Pooblaščen servis	34
Garancijski list	35
Recepti	36
Zelenjavna kremna juha	36
Bučna juha	37
Sladek sadni premaz	38
Čokoladna krema	38
Majoneza	39

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

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

Predvidena uporaba

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

- Komplet paličnega mešalnika s priborom
- Merilna posoda s pokrovom/podstavkom
- Metlica za sneg
- Sekljalnik (nož in posoda s pokrovom)
- Navodila za uporabo

1) Vse dele naprave in ta navodila za uporabo vzemite iz škatle.

2) Odstranite ves embalažni material.

3) Vse dele naprave očistite, kot je opisano v poglavju Čiščenje.

NAPOTEK

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

Odstranitev embalaže

Embalaža napravo varuje pred poškodbami med prevozom. Embalažni materiali so izbrani v skladu s svojo ekološko primernostjo in tehničnimi vidiki odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati.



Vrnitev embalaže v krogotok materialov pomeni prihranek surovin in manj odpadkov. Nepotrebne embalažne materiale odstranite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način.

Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite med seboj. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) 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 stikalo Turbo (visoka hitrost)
- ❹ motorni blok
- ❺ palični mešalnik

Slika B (sekljalnik):

- ❻ pokrov posode
- ❼ nož
- ❽ posoda
- ❾ pokrov

Slika C (metlica za stepanje):

- ❿ držalo metlice
- ⓫ metlica za stepanje

Slika D (pribor):

- ⓬ 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 pridejo v stik z živili, so primerni za stik z živili.
Merilna posoda 12	
Prostornina	930 ml
Lestvica za odmerjanje	700 ml
Največja dovoljena količina za obdelavo	300 ml
Posoda 8	
Prostornina	1000 ml
Največja dovoljena količina za obdelavo	živila do oznake za 500 ml  
	tekočine do oznake za 300 ml 

Priporočamo naslednje čase delovanja:

Palični mešalnik **5** po 1 minuti delovanja pustite približno 2 minuti, da se ohladi.

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

Metlico za steganje **1** po 3 minutah delovanja pustite približno 10 minut, da se ohladi.

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

Varnostna navodila

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- ▶ Napravo priključite le na po predpisih vgrajeno električno vtičnico z omrežno napetostjo 220–240 V ~, 50–60 Hz.
- ▶ Pri motnjah delovanja in pred začetkom čiščenja naprave potegnite električni vtič iz električne vtičnice.
- ▶ Naprave ne smete izpostavljati vlagi ali je uporabljati na prostem.
- ▶ Če v ohišje naprave vseeno vdre tekočina, električni vtič naprave takoj potegnite iz električne vtičnice in dajte napravo v popravilo usposobljenim strokovnjakom.
- ▶ Električni kabel vedno potegnite 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.
- ▶ Da se izognete nevarnosti, naj vam poškodovane električne vtiče ali električne kable takoj zamenja pooblaščen strokovno osebje, servisna služba ali podobno usposobljena oseba.
- ▶ 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 zunaj dosega otrok.
- ▶ Ohišja motornega bloka paličnega mešalnika ne smete odpirati. Takrat varnost ni zagotovljena in garancija preneha veljati.

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA



Motornega bloka paličnega mešalnika nikakor ne smete potopiti v tekočino ali dovoliti, da v ohišje motornega bloka vdrejo tekočine.

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Pred menjavanjem pribora ali dodatnih delov, ki se med delovanjem premikajo, je treba napravo izklopiti in jo ločiti od električnega omrežja.
- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte drugače, kot je opisano v teh navodilih. Pri napačni uporabi naprave je prisotna nevarnost telesnih poškodb!
- ▶ Napravo vedno ločite od električnega omrežja:
 - kadar je naprava brez nadzora,
 - preden napravo očistite,
 - preden jo začnete sestavljati ali razstavljati.
- ▶ Kadar napravo uporabljate za piriranje vročih živil v loncu, lonec vzemite s kuhalne plošče in pazite, da tekočina v njem ne vre. Vroča živila pustite, da se malo ohladijo, da preprečite oparine.
- ▶ Otroci te naprave ne smejo uporabljati.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- ▶ Napravo in njen električni kabel je treba hraniti zunaj dosega otrok.
- ▶ Noži so izredno ostri! Z njimi vedno ravnajte previdno.
- ▶ Pri delu z zelo ostrimi noži je prisotna nevarnost telesnih poškodb.
- ▶ Napravo čistite zelo previdno. Noži so izredno ostri!
- ▶ Vedno bodite previdni pri praznjenju posode! Noži so izredno ostri!

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Kadar naprava ni pod nadzorom in preden jo začnete sestavljati, razstavljati ali čistiti, jo vedno ločite od omrežja.

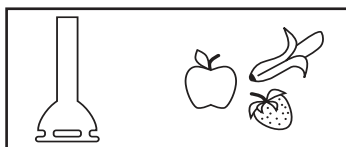
POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Paličnega mešalnika ne puščajte v loncu na kuhalni plošči, kadar ga ne uporabljate.

Možnosti uporabe

OPOMBA

- Z merilno posodo **12** lahko odmerite tekočine do 700 ml. V merilno posodo za obdelavo nalijte največ 300 ml, drugače lahko tekočina izteče iz merilne posode **12**.
- Če želite tekočine/živila shranjevati v merilni posodi **12**, lahko snamete podstavek **12a** merilne posode **12** in ga uporabite kot pokrov. Pazite, da je zaprt tudi izliv na merilni posodi **12**.



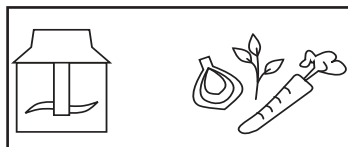
S paličnim mešalnikom **5** lahko pripravite pomake, omake, juhe in hrano za dojenčka ter pirirate mehko sadje. Priporočamo, da palični mešalnik **5** naenkrat uporabljate največ 1 minuto in ga potem pustite, da se ohladi.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Paličnega mešalnika **5** ne uporabljajte za obdelavo trdih živil. To bi povzročilo nepopravljivo škodo na napravi!



Z metlico za stepanje ⑪ lahko izdelate majonezo, stepete smetano in beljak ali zmešate sladico. Priporočamo, da metlico za stepanje ⑪ naenkrat uporabljate največ 3 minute in jo potem pustite, da se ohladi.



S sekljalnikom, ki ga sestavljajo nož ⑦, posoda ⑧ in pokrov posode ⑥, lahko narežete zelišča ali sesekljate tudi bolj trda živila. Priporočamo, da sekljalnik naenkrat uporabljate največ 1 minuto in ga potem pustite, da se ohladi.

Sestavljanje

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Električni vtič priključite v vtičnico šele po sestavitvi naprave.

OPOMBA

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

Sestavljanje paličnega mešalnika

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Nož je izredno oster! Z njim vedno ravajte previdno.

- Palični mešalnik ⑤ namestite na motorni blok ④, tako da kaže puščica ▼ na simbol ⑥. Palični mešalnik ⑤ obrnite, tako da kaže puščica ▼ na motor-nem bloku ④ na simbol ⑦.

Sestavljanje metlice za stepanje

- Metlico za stepanje ⑪ potisnite v držalo metlice ⑩, tako da se trdno zaskoči.
- Tako sestavljeno metlico za stepanje ⑪ namestite na motorni blok ④, tako da kaže puščica ▼ na simbol ⑥. Obrnite motorni blok ④, tako da kaže puščica ▼ na simbol ⑦.

Sestavljanje sekljalnika

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Nož je izredno oster! Z njim vedno ravajte previdno.
- Postavite posodo **8** na ravno in suho podlago.
- Previdno namestite nož **7** na držalo v posodi **8**. Pri tem nož **7** malo obrnite, da zdrsne na držalo.

OPOMBA

- Nož **7** se na koncu držalu ne prilega povsem trdno. To je normalno. Nož **7** je trdno pritrjen šele, ko namestite pokrov posode **6**.
- Živila za sekljanje dajte v posodo **8**.

OPOMBA

- Posodo **8** za obdelavo živil napolnite samo do oznake za 500 ml  , za obdelavo tekočin pa samo do oznake za 300 ml .
- Pokrov posode **6** namestite na posodo **8**. Pri tem pazite, da nož **7** pravilno sega v pokrov posode **6**.
- Motorni blok **4** vtaknite v pritrdilni nastavek na pokrovu posode **6**. Pri tem pazite, da pritrdilna zatiča na nasprotni strani motornega bloka zdrsneti v zanju predvideni vodili v pritrdilnem nastavku. Drugače motornega bloka **4** ni mogoče povezati s pritrdilnim nastavkom na pokrovu posode **6**.

OPOMBA

- Če želite živila shraniti v posodi **8**, lahko uporabite pokrov **9**. V ta namen po potrebi najprej previdno odstranite pokrov posode **6** in motorni blok **4** ter nož **7**.

Uporaba

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Živila ne smejo biti prevroča! Brizganje vsebine lahko povzroči oparane.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Nož je izredno oster! Z njim vedno ravnejte previdno.

Uporaba paličnega mešalnika in metlice za stepanje

OPOMBA

- Za obdelavo tekočin/živil merilno posodo 12 napolnite le do največ 300 ml.

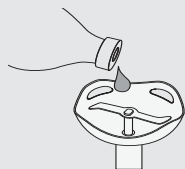
Ko ste napravo sestavili po svoji želji:

- 1) Vtaknite električni vtič v električno vtičnico.
- 2) Stikalo  2 držite pritisnjeno, da živila obdelate z normalno hitrostjo.
Zavrtite regulator hitrosti 1 v smeri oznake »Max«, da zvišate hitrost.
Zavrtite regulator hitrosti 1 v smeri oznake »Min«, da zmanjšate hitrost.
- 3) Držite pritisnjeno stikalo Turbo , ko želite živila obdelati z visoko hitrostjo.
Po pritisku na stikalo Turbo  vam je takoj na voljo največja možna hitrost obdelave.
- 4) Ko obdelavo živil končate, pritisnjeno stikalo  2/3 preprosto spustite.

OPOMBA

- Če želite z metlico za stepanje 11 stepati smetano, posodo med stepanjem držite poševno. Tako smetana hitreje postane trdna. Pazite, da med stepanjem smetana ne brizga iz posode. Uporabite stikalo Turbo .

OPOMBA



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

Uporaba sekljalnika

OPOMBA

- Posodo **8** za obdelavo živil napolnite samo do oznake za 500 ml  , za obdelavo tekočin pa samo do oznake za 300 ml .

Ko je sekljalnik sestavljen:

- 1) Vtaknite električni vtič v električno vtičnico.
- 2) Postavite posodo **8** na ravno in suho podlago. Posoda **8** ima silikonske podstavke, tako da posoda **8** ne drsi.
- 3) Stikalo  **2** držite pritisnjeno, da živila obdelate z normalno hitrostjo. Zavrtite regulator hitrosti **1** v smeri oznake »Max«, da zvišate hitrost. Zavrtite regulator hitrosti **1** v smeri oznake »Min«, da zmanjšate hitrost.

OPOMBA

- Trdno držite posodo **8** in nameščeni pokrov posode **6** z eno roko, medtem ko z drugo roko pritiskate stikalo  **2/3**.
- Ne odstranite motornega bloka **4** s pokrova posode **6**, medtem ko pritiskate stikalo  **2/3**.

- 4) Ko obdelavo živil končate, pritisnjeno stikalo  **2/3** preprosto spustite.
- 5) Odstranite motorni blok **4** s pokrova posode **6**.

Primeri za rezanje in sekljanje različnih živil s sekljalnikom:

Sestavine	Največja dovoljena količina	Čas obdelave	Hitrost
Čebula	200 g	pribl. 20 s	najmanj- ...
Peteršilj	30 g	pribl. 20 s	Turbo
Česen	20 strokov	pribl. 20 s	najmanj-največ
Korenje	200 g	pribl. 15 s	najmanj-največ
Lešniki/mandlji	200 g	pribl. 30 s	Turbo
Orehi	200 g	pribl. 25 s	... -
Parmezan	250 g	pribl. 30 s	Turbo

Čiščenje

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- Pred čiščenjem sklopa paličnega mešalnika vedno potegnite električni vtič iz vtičnice.



Motornega bloka ④ pri čiščenju nikakor ne smete potopiti v vodo ali ga držati pod tekočo vodo.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Pri delu z zelo ostrim nožem ⑦ je prisotna nevarnost telesnih poškodb. Po uporabi in čiščenju sekljalnik znova sestavite, da se ne poškodujete na prosto dostopnem nožu ⑦. Nož ⑦ naj bo zunaj dosega otrok.

OPOMBA



Merilna posoda ⑫ s kombinacijo pokrova/podstavka ⑫a, metlica za stepanje ⑪, posoda ⑧ s pokrovom ⑨ in nož ⑦ so primerni za pomivalni stroj.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

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

- 1) Izvlecite električni vtič iz vtičnice.
- 2) Motorni blok **4** in držalo metlice **10** očistite z vlažno krpo. Pazite, da v odprtine motornega bloka **4** ne prodre voda. Pri trdovratni umazaniji dodajte na krpo blago sredstvo za pomivanje. Ostanke sredstva za pomivanje obrišite z vlažno krpo.
- 3) Palični mešalnik **5**, pokrov posode **6**, posodo **8** s pokrovom **9**, metlico za sneg **11**, merilno posodo **12** s kombinacijo pokrova/podstavka **12a** in nož **7** temeljito očistite v vodi za pomivanje. Potem ostanke sredstva za pomivanje odstranite s čisto vodo.
- 4) Vse dele skrbno obrišite s suho krpo in zagotovite, da bo naprava pred ponovno uporabo povsem suha.

Odstranitev naprave med odpadke



Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke. Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. Če o čem niste prepričani, se obrnite na svoje podjetje za odstranjevanje odpadkov.



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

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblašчени serviser



Servis Slovenija

Tel.: 01 888 9273

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 402440_2104

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

Prodajalec:

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

Recepti

Zelenjavna kremna juha

2–4 osebe

Sestavine

- 2–3 žlice olja
- 200 g čebule
- 200 g krompirja (bolj primeren je bolj mokast krompir)
- 200 g korenja
- 350–400 ml zelenjavne juhe (sveže ali kupljene)
- sol, poper, muškatni orešek
- 5 g peteršilja

Priprava

- 1) Olupite čebulo in jo sesekljajte s sekjalnikom. Operite korenje, ga olupite in narežite na rezine. Olupite krompir, ga sperite in narežite na kocke velikosti približno 2 cm.
- 2) Segrejte olje v loncu in na njem popražite čebulo, da postekleni. Dodajte korenje in krompir ter vse skupaj dušite. Dolijte toliko juhe, da je zelenjava dobro prekrita, in vse skupaj kuhajte 10–15 minut, da postane zelenjava mehka. Po potrebi med pripravo dodajte še več juhe, če zelenjava ni več prekrita z njo.
- 3) Operite peteršilj, stresite vodo z njega in odstranite peclje. Peteršilj natrgajte na velike kose in ga dajte v juho. Vse skupaj približno 1 minuto pirirajte s paličnim mešalnikom . Začinite s soljo, poprom in nastrganim muškatnim oreškom.

Bučna juha

4 osebe

Sestavine

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

Priprava

- 1) Olupite čebulo in jo sesekljajte s sekjalnikom, prav tako česen. Olupite ingver in ga nasekljajte na majhne koščke. Najprej v vročem olju popražite čebulo in ingver. Po 2 minutah dodajte še česen in vse skupaj dušite.
- 2) Bučo temeljito očistite s krtačko za zelenjavo pod toplo vodo, potem pa jo narežite na kocke velikosti 2–3 cm. (Če ne želite uporabiti buče hokaido, morate bučo še olupiti.) Kocke buče dodajte čebuli in ingverju ter vse skupaj dušite. Dolijte polovično količino kokosovega mleka in toliko zelenjavne juhe, da je buča dobro prekrita. Lonec pokrijte in kuhajte približno 20–25 minut, da se zelenjava zmehta. Vse skupaj gladko zmeljite s paličnim mešalnikom **5**. Pri tem dodajte toliko kokosovega mleka, da postane juha dovolj mehko kremasta.
- 3) Juhi dodajte pomarančni sok, belo vino, sladkor, sol in poper, tako da ima poleg pekočega tudi sladek ter uravnoteženo kiselkasto slan priokus.

Sladek sadni premaz

Sestavine

- 250 g jagod ali drugega sadja
- 125 g želinnega sladkorja 2 : 1
- 1 brizg limoninega soka
- 1 noževa konica sredice vaniljevega stroka

Priprava

- 1) Operite in očistite jagode, pri tem odstranite tudi zeleni ostanek peclja.
Jagode temeljito odcedite v cedilu, da lahko odteče odvečna voda in premaz ne bo preveč tekoč. Večje jagode narežite na majhne koščke.
- 2) Stehtajte 250 g jagod in jih dajte v primerno mešalno posodo.
- 3) Dodajte brizg limoninega soka.
- 4) Po potrebi z nožem odstranite sredico vaniljevega stroka in jo dodajte.
- 5) Dodajte sladkor za želiranje in vse skupaj temeljito mešajte s paličnim mešalnikom ⑤ 45–60 sekund. Če ostanejo večji kosi jagod, pustite vse skupaj počivati 2 minuti in potem znova pirajte 60 sekund.
- 6) Zavrite pri srednji temperaturi, potem pustite počasi kuhati okrog 2–3 minute in ves čas dobro mešajte.
- 7) Sadni premaz lahko jeste takoj ali pa z njim napolnite kozarec s pokrovom na privijanje in ga zaprete.

Čokoladna krema

Za 4 osebe

Sestavine

- 350 g smetane za stepanje
- 200 g grenke čokolade (> 60 % kakava)
- ½ vaniljevega stroka (sredice)

Priprava

- 1) Zavrite smetano, razdrobite čokolado in jo v smetani počasi stalite pri nizki temperaturi. Z nožem odstranite sredico polovice vaniljevega stroka in jo primešajte masi.

2) Kremo do konca ohladite v hladilniku, da se strdi.

3) Pred postrežbo jo kremasto zmešajte z metlico za stepanje ⑪.

Nasvet: Zraven se prileže sveže sadje.

Majoneza

Sestavine

- 200 ml nevtralnega rastlinskega olja, npr. repično olje
- 1 rumenjak
- 5 g blagega kisa ali limoninega soka
- sol in poper po lastnem okusu

Priprava

- 1) Dajte rumenjak in limonin sok v mešalno posodo, metlico za stepanje **11** navpično držite v posodi in pritisnite stikalo Turbo **3**.
- 2) Počasi (vsega skupaj približno 1 minuto) dodajajte olje v enakomerno tankem curku, tako da se olje združi z drugimi sestavinami.
- 3) Potem vse skupaj po želji začinite s soljo in poprom.

Obsah

Úvod	42
Používanie primerané účelu	42
Obsah dodávky	43
Likvidácia obalových materiálov	43
Opis prístroja/príslušenstvo	44
Technické údaje	44
Bezpečnostné pokyny	45
Používanie	48
Montáž	48
Montáž mixéra	49
Montáž metličky na sneh	49
Montáž drviča	49
Obsluha	50
Obsluha tyčového mixéra a šľahacej metličky	50
Obsluha mixéra	51
Čistenie	52
Likvidácia prístroja	53
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	53
Servis	55
Dovozca	55
Recepty	56
Krémová zeleninová polievka	56
Tekvicová polievka	57
Sladká ovocná nátierka	58
Čokoládový krém	59
Majonéza	59

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

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

Používanie primerané účelu

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

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 vrchnákom)
- 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.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) 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
- ❾ Vrchnák

Obrázok C (metlička na šľahanie snehu):

- ❿ Držiak šľahacej metličky
- ⓫ Šľahacia metlička

Obrázok D (príslušenstvo):

- ⓬ Odmerná nádoba (s kombinovaným vrchnákom/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.

Odmerná nádoba

Objem	930 ml
Stupnica na odmeranie	700 ml
Max. Plniace množstvo na spracovanie	300 ml

Miska 8	
Objem	1 000 ml
Max. Plniace množstvo na spracovanie	Potraviny až po značku 500 ml 
	Tekutiny až po značku 300 ml 

Odporúčame nasledujúce doby prevádzky:

Týčový mixér 5 po 1 minúte prevádzky nechajte ochladiť cca 2 minúty.

Nechajte drvič ochladiť cca 2 minúty po 1 minúte prevádzky.

Šľahaciu metličku 11 nechajte ochladiť po 3 minútach prevádzky cca 10 minúty.

V prípade prekročenia týchto prevádzkových dôb môže dôjsť k poškodeniu prístroja v dôsledku prehriatia!

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Spotrebič pripojte len do elektrickej zásuvky s napätím 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz nainštalovanej podľa predpisov.
- ▶ Pri prevádzkových poruchách a pred čistením spotrebiča vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Spotrebič nesmiete vystaviť vlhkosti, ani ho používať v exteriéri.
- ▶ Ak by do spotrebiča predsa len vnikla tekutina, ihneď vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a dajte spotrebič opraviť kvalifikovanému odbornému personálu.
- ▶ Sieťový kábel vyťahujte z elektrickej zásuvky vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- ▶ Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel, a veďte ho tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, ani sa oň potknúť.
- ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť autorizovaným odborným personálom alebo zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa zabránilo ohrozeniam.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ 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.
- ▶ Nepoužívajte prístroj na iné účely, než na účely opísané v tomto návode. Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia!
- ▶ Elektrický spotrebič v zásade odpojte od distribučnej siete, ...
 - ... keď je elektrický spotrebič bez dozoru,
 - ... keď elektrický spotrebič čistíte,
 - ... keď ho skladáte, alebo rozoberáte.
- ▶ Ak použijete prístroj na rozmixovanie horúcich potravín v hrnci, odoberte tieto z varnej dosky a dávajte pozor na to, aby tekutina ešte nevrela. Horúce potraviny nechajte trochu vychladnúť, aby ste zabránili obareniam.
- ▶ Spotrebič nesmú používať deti.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ 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.

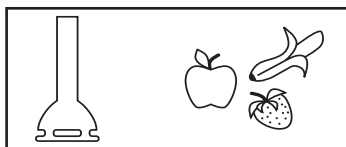
POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Tyčový mixér nenechajte stáť v horúcom hrnci na varnej doske, keď sa nepoužíva.

Používanie

UPOZORNENIE

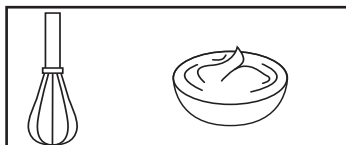
- Odmerkou **12** môžete odmeriavať tekutiny až do objemu 700 ml. Pre spracovanie ju naplňte najviac do 300 ml, inak môže tekutina z odmerky **12** vytiecť.
- Keď chcete uložiť tekutiny/potraviny v odmernej nádobe **12**, môžete odobrať podstavec **12a** odmernej nádoby **12** a tento použiť ako vrchnák. Majte na pamäti, že aj výtok z odmerky **12** je zatvorený.



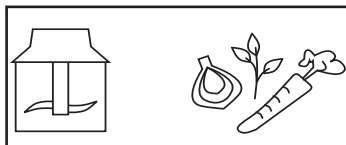
Pomocou tyčového mixéra **5** môžete pripravovať dipy, omáčky, polievky a detskú stravu alebo mixovať ovocie. Odporúčame používať ručný mixér **5** max. 1 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte ručný tyčový mixér **5** na spracovávanie tuhých potravín. Spôsobilo by to neopraviteľné škody na prístroji!



Metličkou na sneh **11** môžete vyrobiť majonézu, vymiešať dezert alebo vyšľahať smotanu alebo vaječné bielky. Odporúčame používať šľahač **11** max. 3 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.



Pomocou drviča, pozostávajúceho z noža **7**, misky **8** a veka misky **6** môžete sekať bylinky alebo drviť aj tvrdšie potraviny. Odporúčame používať drvič max. 1 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.

Montáž

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky až po zmontovaní.

UPOZORNENIE

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

Montáž mixéra

POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- Nôž je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.

- Nasadíte ručný mixér **5** na blok motora **4** tak, aby šípka  ukazovala na symbol . Otočte ručný mixér **5**, až bude šípka  na bloku motora **4** ukazovať na symbol .

Montáž metličky na sneh

- Zatlačte šľahaciu metličku **11** do držiaka šľahacej metličky **10**, dokiaľ pevne nezacvakne.
- Nasadíte zložené metličky **11** na blok motora **4** tak, aby šípka  smerovala na . Otočte blok motora **4**, až bude šípka  ukazovať na symbol .

Montáž drviča

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Nôž je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.

- Misku **8** postavte na rovný a suchý podklad.
- Opatrne nasadíte nôž **7** na držiak v miske **8**. Pritom nôž **7** trochu pootočte tak, aby sklzol na držiak.

UPOZORNENIE

- Nôž **7** pritom nesedí celkom pevne na držiaku. To je normálne. Nôž **7** sedí pevne až vtedy, keď je nasadený vrchnák misky **6**.
- Prísady určené na rozmixovanie dajte do misky **8**.

UPOZORNENIE

- Ak chcete spracovať potraviny, naplňte misku **8** iba po značku 500 ml  . Na spracovanie tekutín iba po značku 300 ml .
- Nasadíte vrchnák misky **6** na misku **8**. Dávajte pritom pozor na to, aby nôž **7** správne zasahoval do vrchnáka misky **6**.
- Zastrčíte blok motora **4** do uchytenia na vrchnáku misky **6**. Dbajte pritom na to, aby dva oproti ležiace zaistovacie kolíky na bloku motora vklzli do určených koľajničiek v uchytení. Inak sa blok motora **4** nedá spojiť s uchytením na vrchnáku misky **6**.

UPOZORNENIE

- Keď chcete uložiť potraviny v miske **8**, môžete použiť vrchnák **9**. Opatrne preto odoberte vrchnák misky **6** a blok motora **4**, ako aj nôž **7**.

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Nôž je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.

Obsluha tyčového mixéra a šľahacej metličky

UPOZORNENIE

- Naplňte odmernú nádobu 12 na spracovanie tekutín/potravín iba do maximálne 300 ml.

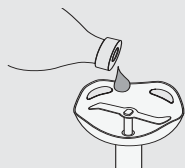
Keď ste prístroj poskladali podľa želania:

- 1) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 2) Vypínač  2 podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať normálnou rýchlosťou. Na zvýšenie rýchlosti otočte regulátor otáčok 1 do smeru „Max“. Na zníženie rýchlosti otočte regulátor otáčok 1 do smeru „Min“.
- 3) Vypínač turbo  3 podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať vysokou rýchlosťou. Stlačením vypínača turbo  máte ihneď k dispozícii maximálnu rýchlosť spracovania.
- 4) Keď sú potraviny spracované, stlačený vypínač / vypínač turbo  2/3 jednoducho pustiť.

UPOZORNENIE

- Keď chcete šľahať šľahacou metličkou 11, nádobu počas šľahania držte šikmo. Tak bude šľahačka rýchlejšie tuhá. Dbajte na to, aby šľahačka počas šľahania nevystrekla von. Použite vypínač turbo  3.

UPOZORNENIE



Ak by počas prevádzky došlo k neobvyčajným zvukom, ako je píšťkanie alebo podobne, dajte na hnač hriadeľ tyčového mixéra  trochu neutrálneho jedlého oleja.

Obsluha mixéra

UPOZORNENIE

- Ak chcete spracovať potraviny, naplňte misku **8** iba po značku 500 ml  . Na spracovanie tekutín iba po značku 300 ml .

Keď ste mixér zmontovali:

- 1) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 2) Misku **8** postavte na rovný a suchý podklad. Miska **8** má silikónové nožičky, takže miska **8** tak ľahko neskĺzne.
- 3) Vypínač  **2** podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať normálnou rýchlosťou. Na zvýšenie rýchlosti otočte regulátor otáčok **1** do smeru „Max“. Na zníženie rýchlosti otočte regulátor otáčok **1** do smeru „Min“.

UPOZORNENIE

- Misku **8** a nasadený vrchnák misky **6** držte pevne jednou rukou a druhou rukou stláčajte vypínač / vypínač turbo  **2/3**.
- Blok motora **4** neodoberajte z vrchnáka misky **6**, keď stláčate vypínač / vypínač turbo  **2/3**.

- 4) Keď sú potraviny spracované, stlačený vypínač / vypínač turbo  **2/3** jednoducho pusťte.
- 5) Blok motora **4** odoberte z vrchnáka misky **6**.

Príklady na mletie a drvenie rôznych potravín drvičom:

Suroviny	Max. množstvo	Doba spracovania	Otáčky
Cibuľa	200 g	asi 20 s	Min – ...
Petržlen	30 g	asi 20 s	Turbo
Cesnak	20 strúčikov	asi 20 s	Min – Max
Mrkva	200 g	asi 15 s	Min – Max
Oriešky/mandle	200 g	asi 30 s	Turbo
Orechy	200 g	asi 25 s	... –
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 ④ pri čistení ponárať do vody, ani ho držať pod tečúcou vodou.

POZOR! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri manipulácii s mimoriadne ostrým nožom ⑦ hrozí nebezpečenstvo zranenia. Drvič po použití a očistení opäť poskladajte, aby ste sa neporanili na voľne ležiacom noži ⑦. Nedovoľte, aby sa k nožu ⑦ dostali deti.

UPOZORNENIE



Odmerná nádoba ⑫ s kombinovaným vrchnákom/podstavcom ⑫a, šľahacia metlička ⑪, miska ⑧ s vrchnákom ⑨ a nôž ⑦ 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 očistíte blok motora ④ a držiak metličky na sneh ⑩. Zabezpečte, aby sa žiadna voda nedostala do otvorov v bloku motora ④. V prípade odolávajúcich nečistôt pridajte na utierku trochu jemného čistiaceho prostriedku. Zvyšky čistiaceho prostriedku utrite vlhkou utierkou.
- 3) Dôkladne vyčistíte tyčový mixér ⑤, vrchnák misky ⑥, misku ⑧ s vrchnákom ⑨, šľahaciu metličku ⑪, odmernú nádobu ⑫ s kombinovaným vrchnákom/podstavcom ⑫a a nôž ⑦ vo vode s prostriedkom na umývanie riadu. Zvyšky prostriedku na umývanie riadu odstráňte potom 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.



Informácie o možnostiach likvidácie vyslúženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 402440_2104 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



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

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 402440_2104 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 402440_2104

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Krémová zeleninová polievka

2 – 4 osoby

Suroviny

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

Príprava

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

Tekvicová polievka

Pre 4 osoby

Suroviny

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

Príprava

- 1) Ošúpte cibuľu a rozsekaajte ju drvičom. To isté urobte aj s cesnakom. Zázvor ošúpeme a pokrájame na malé kocky. Najprv podusíme cibuľu a zázvor v horúcom oleji. Po 2 minútach pridáme cesnak a ďalej dusíme.
- 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 **5** všetko dohľadka rozmixujeme. Pritom pridáme toľko kokosového mlieka, aby polievka získala správnu, jemne krémovú konzistenciu.
- 3) Polievku dochutíme pomarančovou šľavou, bielym vínom, cukrom, soľou a korením tak, aby mala okrem ostrej aj sladkú a vyváženú kysloslanú príchuť.

Sladká ovocná nátierka

Suroviny

- 250 g jahôd alebo iného ovocia
- 125 g želirovacieho cukru 2:1
- 1 malý strek citrónovej šťavy
- 1 špička noža drene vanilkového struku

Príprava

- 1) Jahody umyte a vyčistite, pritom odstráňte zelené stopky. Nechajte dobre odkvapkať na sitku, aby mohla vytiecť nadbytočná voda a aby nátierka nebola príliš tekutá. Väčšie jahody nakrájajte na menšie kúsky.
- 2) Odvážte 250 g jahôd a dajte ich do mixovacej nádoby.
- 3) Dajte na to jeden strek citrónovej šťavy.
- 4) V prípade potreby vyškrabte dreň z vanilkového struku a pridajte.
- 5) Dajte k tomu želirovací cukor a tyčovým mixérom **5** dôkladne mixujte 45 – 60 sekúnd. Ak by sa vyskytovali ešte väčšie kusy, nechajte všetko odpočívať 2 minúty a potom znova mixujte 60 sekúnd.
- 6) Povarte pri strednej teplote, potom nechajte dovariť 2 – 3 minúty a počas celého procesu dobre premiešavajte.
- 7) Ovocnú nátierku hneď skonzumujte alebo ju dajte do pohára so skrutkovacím vekom a uzatvorte ho.

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 ⑪ do krémova.

Rada: K tomu dobre chutí čerstvé ovocie.

Majonéza

Suroviny

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

Príprava

- 1) Vajce žĺtok a citrónovú šťavu dáme do nádoby na mixovanie, metličku ⑪ držíme v nádobe zvislo a stlačíme tlačidlo Turbo ③.
- 2) Pomaly pridávame olej rovnomerne tenkým prúdom (v priebehu asi 1 minúty), aby sa dobre spojil s ostatnými surovinami.
- 3) Nakoniec pridáme soľ a korenie podľa chuti.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	62
Bestimmungsgemäße Verwendung	62
Lieferumfang	63
Verpackung entsorgen	63
Gerätebeschreibung/Zubehör	64
Technische Daten	64
Sicherheitshinweise	65
Verwendung	67
Zusammenbauen	68
Stabmixer zusammenbauen	68
Schneebesen zusammenbauen	68
Zerkleinerer zusammenbauen	69
Bedienen	70
Stabmixer und Schneebesen bedienen	70
Zerkleinerer bedienen	71
Reinigen	72
Gerät entsorgen	73
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	74
Service	75
Importeur	75
Rezepte	76
Gemüsecremesuppe	76
Kürbissuppe	77
Süßer Fruchtaufstrich	78
Schokocreme	78
Mayonnaise	79

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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 Deckel)
- Bedienungsanleitung

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

HINWEIS

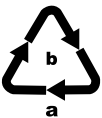
- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an den Service (siehe Kapitel **Service**).

Verpackung entsorgen

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.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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):

- 1 Geschwindigkeitsregler
- 2 Schalter  (normale Geschwindigkeit)
- 3 Turboschalter (schnelle Geschwindigkeit)
- 4 Motorblock
- 5 Stabmixer

Abbildung B (Zerkleinerer):

- 6 Schüsseldeckel
- 7 Messer
- 8 Schüssel
- 9 Deckel

Abbildung C (Schneebesen):

- 10 Schneebesen-Halter
- 11 Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- 12 Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß )

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
Messbecher 	
Fassungsvermögen	930 ml
Skala zum Abmessen	700 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	300 ml
Schüssel 	
Fassungsvermögen	1 000 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	Lebensmittel bis zur 500 ml-Markierung  
	Flüssigkeiten bis zur 300 ml-Markierung 

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Den Stabmixer **5** nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

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

Den Schneebesen **11** nach 3 Minuten Betrieb ca. 10 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, dem Kundenservice oder von einer ähnlich qualifizierten Person 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.

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.



Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, ...
 - ... wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
 - ... wenn Sie das Gerät reinigen,
 - ... wenn Sie es zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- ▶ Wenn Sie das Gerät zum Pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen von der Kochplatte und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- ▶ 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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

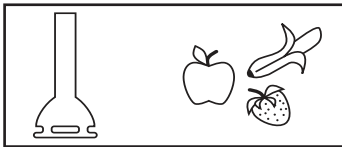
- ▶ Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Seien Sie stets vorsichtig beim Leeren der Schüssel! Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Lassen Sie den Stabmixer nicht in einem heißen Topf auf der Kochplatte stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.

Verwendung**HINWEIS**

- ▶ Mit dem Messbecher **12** können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher **12** herauslaufen.
- ▶ Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher **12** aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß **12a** des Messbechers **12** abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher **12** verschlossen ist.



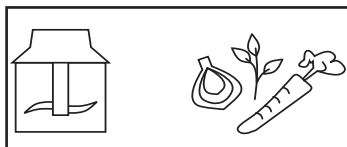
Mit dem Stabmixer **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Babynahrung zubereiten oder weiche Früchte pürieren. Wir empfehlen den Stabmixer **5** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Stabmixer **5** nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!



Mit dem Schneebesen **11** können Sie Mayonnaise herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen **11** max. 3 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.



Mit dem Zerkleinerer, bestehend aus Messer **7**, Schüssel **8** und Schüsseldeckel **6**, können Sie Kräuter hacken oder auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Zerkleinerer max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

Zusammenbauen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Stabmixer zusammenbauen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- Setzen Sie den Stabmixer **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Stabmixer **5**, bis der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol **7** weist.

Schneebesen zusammenbauen

- Drücken Sie den Schneebesen **11** in den Schneebesen-Halter **10**, bis dieser fest einrastet.
- Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen **11** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil ▼ auf das Symbol **7** weist.

Zerkleinerer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Stellen Sie die Schüssel **8** auf eine ebene und trockene Fläche.
- Setzen Sie vorsichtig das Messer **7** auf die Halterung in der Schüssel **8**. Drehen Sie das Messer **7** dabei ein wenig, so dass es auf die Halterung rutscht.

HINWEIS

- ▶ Das Messer **7** sitzt dabei nicht ganz fest auf der Halterung. Das ist normal. Das Messer **7** sitzt erst ganz fest, wenn der Schüsseldeckel **6** aufgesetzt wird.
- Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel **8**.

HINWEIS

- ▶ Befüllen Sie die Schüssel **8** zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml- Markierung   und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .
- Setzen Sie den Schüsseldeckel **6** auf die Schüssel **8**. Achten Sie dabei darauf, dass das Messer **7** korrekt in den Schüsseldeckel **6** greift.
- Stecken Sie den Motorblock **4** in die Aufnahme auf dem Schüsseldeckel **6**. Beachten Sie dabei, dass die zwei einander gegenüberliegenden Fixierstifte am Motorblock in die dafür vorgesehenen Schienen in der Aufnahme gleiten. Ansonsten lässt sich der Motorblock **4** nicht mit der Aufnahme am Schüsseldeckel **6** verbinden.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel **8** aufbewahren möchten, können Sie den Deckel **9** verwenden. Nehmen Sie dazu ggfs. erst den Schüsseldeckel **6** und den Motorblock **4** ab sowie das Messer **7** vorsichtig heraus.

Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Stabmixer und Schneebesen bedienen

HINWEIS

- Befüllen Sie den Messbecher **12** zum Bearbeiten von Flüssigkeiten/ Lebensmitteln nur bis maximal 300 ml.

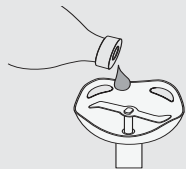
Wenn Sie das Gerät wie gewünscht zusammengebaut haben:

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

HINWEIS

- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen **11** 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. Verwenden Sie den Turboschalter **3**.

HINWEIS



Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen o. Ä., kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Stabmixers **5**.

Zerkleinerer bedienen

HINWEIS

- Befüllen Sie die Schüssel **8** zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml- Markierung  und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .

Wenn Sie den Zerkleinerer zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Stellen Sie die Schüssel **8** auf eine ebene und trockene Fläche. Die Schüssel **8** hat Silikon-Füße, so dass die Schüssel **8** nicht so leicht verrutscht.
- 3) Halten Sie den Schalter  **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.

HINWEIS

- Halten Sie die Schüssel **8** und den aufgesetzten Schüsseldeckel **6** mit der einen Hand fest, während Sie mit der anderen Hand den Schalter  **2/3** drücken.
 - Nehmen Sie den Motorblock **4** nicht vom Schüsseldeckel **6** ab, während Sie den Schalter  **2/3** drücken.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter  **2/3** los.
 - 5) Nehmen Sie den Motorblock **4** von dem Schüsseldeckel **6** ab.

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

Zutaten	max. Menge	Verarbeitungszeit	Geschwindigkeit
Zwiebeln	200 g	ca. 20 Sek.	Min – ...
Petersilie	30 g	ca. 20 Sek.	Turbo
Knoblauch	20 Zehen	ca. 20 Sek.	Min – Max
Möhren	200 g	ca. 15 Sek.	Min – Max
Haselnüsse/ Mandeln	200 g	ca. 30 Sek.	Turbo
Walnüsse	200 g	ca. 25 Sek.	... –
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 ④ bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer ⑦ besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie den Zerkleinerer nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer ⑦ verletzen. Machen Sie das Messer ⑦ für Kinder unzugänglich.

HINWEIS



Messbecher ⑫ mit kombiniertem Deckel/Standfuß ⑫a, Schneebesen ⑪, Schüssel ⑧ mit Deckel ⑨ und Messer ⑦ sind spülmaschinengeeignet.

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock **4** und den Schneebesen-Halter **10** mit einem feuchten Tuch.
Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks **4** gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Reinigen Sie den Stabmixer **5**, den Schüsseldeckel **6**, die Schüssel **8** mit Deckel **9**, den Schneebesen **11**, den Messbecher **12** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **12a** und das Messer **7** gründlich in Spülwasser. 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.



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

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 Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 402440_2104 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 402440_2104 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 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 402440_2104

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Gemüsecremesuppe

2 – 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und mit dem Zerkleinerer zerhacken, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2 – 3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 – 25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Stabmixer **5** 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
- 125 g Gelierzucker 2:1
- 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 Gelierzucker dazu geben und mit dem Stabmixer **5** 45 – 60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 2 Minuten ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
- 6) Bei mittlerer Temperatur aufkochen, dann etwa 2-3 Minuten köcheln lassen und während des gesamten Vorgangs gut umrühren.
- 7) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Schokocreme

Für 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
 - 2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
 - 3) Vor dem Servieren mit dem Schneebesen **11** cremig aufrühren.
- Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Eigelb und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen **11** senkrecht in den Becher halten und den Turboschalter **3** drücken.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij

Stav informácii · Stand der Informationen:

10 / 2021 · Ident.-No.: SSMS600E6-102021-1

IAN 402440_2104

