



HAND BLENDER SET SSMS 600 E5

(HU)

BOTMIXER KÉSZLET

Rövid útmutató

(CZ)

TYČOVÝ MIXÉR

Stručný návod

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET

Kurzanleitung

(SI)

KOMPLET PALIČNEGA MEŠALNIKA S PRIBOROM

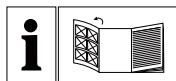
Kratka navodila

(SK)

TYČOVÝ MIXÉR

Krátky návod

IAN 425056_2301



(HU)

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

(SI)

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

(CZ)

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

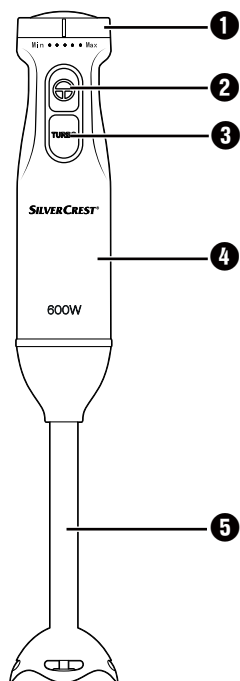
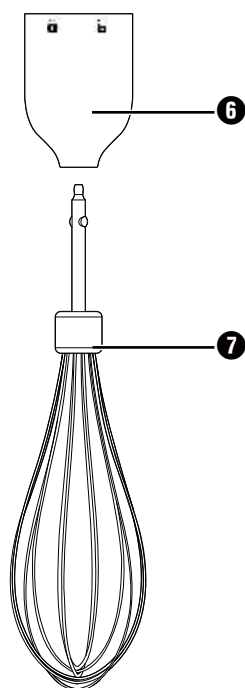
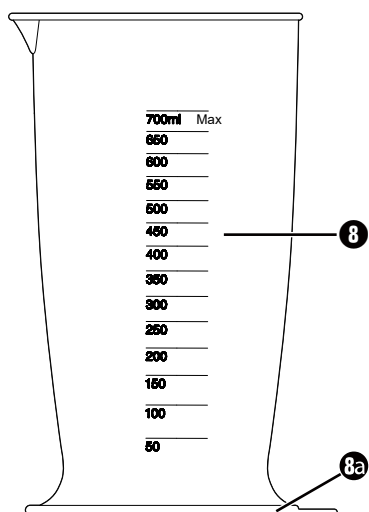
(SK)

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

(DE) (AT) (CH)

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

HU	Rövid útmutató	Oldal	1
SI	Kratka navodila	Stran	15
CZ	Stručný návod	Strana	29
SK	Krátky návod	Strana	43
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	57

A**B****C**

Tartalomjegyzék

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	2
Készülék-leírás/Tartozékok	3
Műszaki adatok	3
Biztonsági Utasítások	4
Felhasználás	6
Összeszerelés	6
A botmixer összeszerelése	6
A habverő összeszerelése	7
Kezelés	7
Feldolgozási idő táblázat	8
Tisztítás	9
Ártalmatlanítás	10
A készülék ártalmatlanítása	10
A csomagolás ártalmatlanítása	10
Szerviz	10
Gyártja	10
Receptek	11
Zöldségkrémleves	11
Tökleves	12
Édes gyümölcslekvár	13
Csokikrém	14
Majonéz	14

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata.



A QR-kód beolvasásával közvetlenül a Lidl-ügyfélszolgálati oldalra (www.lidl-service.com) kerül és a cikkszámot (IAN) 425056_2301 megadva megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A használati útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Gondosan őrizze meg a rövid használati útmutatót és a készülék harmadik személynek továbbadása esetén adja át a termékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

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

A csomag tartalma

A készüléket szabványszerűen az alábbi elemekkel szállítjuk:

- botmixeler készlet
- mérőpohár kombinált fedéllel/talppal
- habverő
- rövid útmutató

- 1) Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a rövid használati útmutatót.
- 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 **Szervíz** részben), ha a csomag hiányos csomagolás vagy szállítás miatt hiányos vagy sérült lenne.

Készülék-leírás/Tartozékok

„A” ábra (botmixer):

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

B ábra (habverő):

- ❻ habverő tartó
- ❼ habverő

C ábra (tartozék):

- ❽ mérőpohár (kombinált fedéllel/talppal )

Műszaki adatok

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

Mérőpohár 

Űrtartalom	9 dl
A méréshez használható térfogat (skála)	700 ml

Az alábbi üzemeltetési időket ajánljuk:

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

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

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

Biztonsági Utasítások

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

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



Soha nem merítse folyadékba a botmixer motorblokkját és ne engedje, hogy folyadék kerüljön a motorblokk házába.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

Felhasználás

TUDNIVALÓ

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

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

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

Összeszerelés

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

TUDNIVALÓ

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

A botmixer összeszerelése

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

A habverő összeszerelése

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

Kezelés

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

TUDNIVALÓ

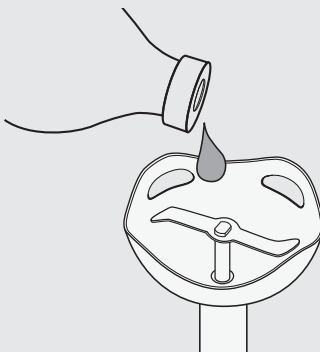
- Ha a habverővel **7** akarja felverni a tejszínt, tartsa ferdén az edényt keverés közben. Így a tejszín gyorsabban felverődik fel. Ügyeljen arra, hogy a tejszín keverés közben ne spricceljen felfele. Tejszín felveréséhez tolja a sebességszabályzót **1** „Max”-ös fokozatra.

Ha megfelelően össze van szerelve a botmixer készlet:

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

TUDNIVALÓ

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



Feldolgozási idő táblázat

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

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

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

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

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



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

TUDNIVALÓ



A mérőpohár **8** kombinált fedéllel/talppal **8a** és a habverő **7** mosogatógépben is tisztítható.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

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

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

Ártalmatlanítás

A készülék ártalmatlanítása



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

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

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

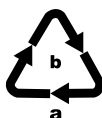


Az elhasznált termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



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



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

Szerviz



Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 425056_2301

Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Receptek

Zöldségkrémleves

2 – 4 főre

Hozzávalók

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

Elkészítése

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

Töklevés

4 főre

Hozzávalók

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

Elkészítése

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

Édes gyümölcslekvár

Hozzávalók

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

Elkészítése

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

Csokikrém

4 főre

Hozzávalók

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

Elkészítése

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

Tipp: friss gyümölcs illik hozzá.

Majonéz

Hozzávalók

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

Elkészítése

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

Kazalo

Informacije o teh kratkih navodilih.	16
Predvidena uporaba	16
Vsebina kompleta.	16
Opis naprave/pribor	17
Tehnični podatki	17
Varnostni napotki	18
Uporaba	20
Sestavitev	20
Sestavitev paličnega mešalnika.	20
Sestavitev metlice za sneg	21
Uporaba	21
Tabela časov obdelave	22
Čiščenje	23
Odstranjevanje	24
Odstranitev naprave med odpadke.	24
Odstranitev embalaže	24
Proizvajalec.	24
Pooblaščen serviser.	24
Recepti	25
Zelenjavna kremna juha	25
Bučna juha.	26
Sladek sadni namaz	27
Čokoladna krema	28
Majoneza	28

Informacije o teh kratkih navodilih

Ta dokument je skrajšana tiskana izdaja celotnih navodil za uporabo.



Preberite kodo QR, da pridete neposredno na stran servisa podjetja Lidl (www.lidl-service.com), kjer lahko po vnosu številke izdelka (IAN) 425056_2301 najdete in prenesete celotna navodila za uporabo.

⚠ OPOZORILO!

Kratka navodila so sestavni del tega izdelka. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Kratka navodila skrbno shranite in ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite 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.

Vsebina kompleta

Naprava se standardno dobavi z naslednjimi komponentami:

- Komplet paličnega mešalnika s priborom
 - Merilna posoda s pokrovom/podstavkom
 - Metlica za sneg
 - Sekljalnik (rezilo in posoda s pokrovom/podstavkom)
 - Kratka navodila
- 1) Iz škatle vzemite vse dele naprave in kratka navodila.
 - 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 serviser**).

Opis naprave/pribor

Slika A (palični mešalnik):

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

Slika B (metlica za sneg):

- ❻ držalo metlice za sneg
- ❼ metlica za sneg

Slika C (pribor):

- ❽ merilna posoda (s kombiniranim pokrovom/podstavkom ❽a)

Tehnični podatki

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

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

Priporočamo naslednje čase delovanja:

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

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

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

Varnostni napotki

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

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



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

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNE POŠKODBE!

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

Uporaba

NAPOTEK

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

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

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

Sestavitev

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŠKODB!

- ▶ Omrežni vtič šele po sestavitvi vtaknite v vtičnico.

NAPOTEK

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

Sestavitev paličnega mešalnika

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŠKODB!

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

Sestavitev metlice za sneg

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

Uporaba

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŠKODB!

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

NAPOTEK

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

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

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

NAPOTEK

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

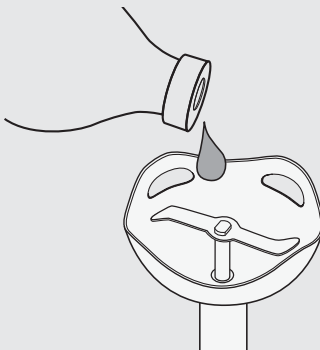


Tabela časov obdelave

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

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

¹ Hitrost nastavite glede na željeno gostoto.

Čiščenje

OPOZORILO! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

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



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

NAPOTEK



Merilna posoda **8** s kombiniranim pokrovom/podstavkom **8a** in metlica za sneg **7** sta primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

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

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

Odstranjevanje

Odstranitev naprave med odpadke



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

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

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



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

Odstranitev embalaže



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



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

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščen serviser



Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@idl.si

IAN 425056_2301

Recepti

Zelenjavna kremna juha

2 – 4 osebe

Sestavine

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

Priprava

- 1) Olupite čebulo in jo sesekljajte. Operite korenje, ga olupite in narežite na rezine. Olupite krompir, ga sperite in ga narežite na kocke velikosti pribl. 2 cm.
- 2) Olje segrejte v loncu in čebulo popražite, da postekleni. Dodajte korenje in krompir in vse skupaj dušite. Dolijte toliko juhe, da je zelenjava dobro prekrita, in vse skupaj kuhajte 10 – 15 minut, da postane mehko. Po potrebi vmes dolijte juho, če zelenjava ni več prekrita z njo.
- 3) Peteršilj operite, otriesite do suhega in odstranite peclje. Peteršilj natrgajte na grobe koščke in ga dajte v juho. Vse skupaj s paličnim mešalnikom **5** mešajte okrog 1 minuto. Po potrebi dodajte sol, poper in nastrgan muškatni orešček.

Bučna juha

4 osebe

Sestavine

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

Priprava

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

Sladek sadni namaz

Sestavine

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

Priprava

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

Čokoladna krema

Za 4 osebe

Sestavine

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

Priprava

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

Nasvet: Zraven lahko postrežete s svežimi sadeži.

Majoneza

Sestavine

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

Priprava

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

Obsah

Informace k tomuto stručnému návodu	30
Použití dle předpisů	30
Rozsah dodávky	30
Popis přístroje/příslušenství	31
Technická data	31
Bezpečnostní pokyny	32
Použití	34
Sestavení přístroje	34
Sestavení tyčového mixéru	34
Sestavení metly	35
Obsluha	35
Tabulka dob zpracování	36
Čištění	37
Likvidace	38
Likvidace přístroje	38
Likvidace obalu	38
Servis	38
Dovozce	38
Recepty	39
Zeleninová krémová polévka	39
Dýňová polévka	40
Sladká ovocná pomazánka	41
Čokoládový krém	41
Majonéza	42

Informace k tomuto stručnému návodu

Tento dokument je zkrácený tiskový výstup úplného návodu k obsluze.



Načtením QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) 425056_2301 nahlédnout do návodu k obsluze a stáhnout si jej.

⚠ VÝSTRAHA!

Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i všechny podklady.

Použití dle předpisů

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

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- Tyčový mixér
- Měrná nádobka s kombinovaným víkem/stojanem
- Šlehač sněhu
- Stručný návod

- 1) Všechny součásti přístroje a stručný návod vyjměte z krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 3) Vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

UPOZORNĚNÍ

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

Popis přístroje/příslušenství

Obrázek A (tyčový mixér):

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

Obrázek B (šlehací metla):

- ❻ držák šlehací metly
- ❼ šlehací metla

Obrázek C (příslušenství):

- ❽ odměrná nádobka (s kombinovaným víkem/stojanem )

Technická data

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

odměrná nádobka 

Kapacita nádoby	900 ml
Užitečný objem k odměření (stupnice)	700 ml

Doporučujeme následující provozní doby:

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

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

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

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

Použití

UPOZORNĚNÍ

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

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

Sestavení přístroje

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Zásušku zasuněte do zásuvky až po sestavení přístroje.

UPOZORNĚNÍ

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

Sestavení tyčového mixéru

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

Sestavení metly

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

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

UPOZORNĚNÍ

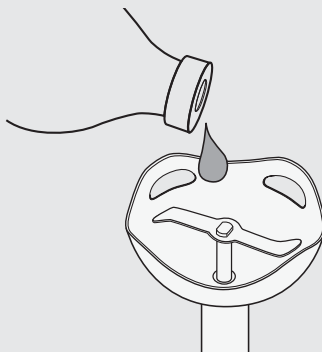
- Pokud chcete ušlehat šlehačku šlehačem **7**, držte během šlehání nádobu nakloněnou. Tak šlehačka rychle ztuhne. Dbejte na to, aby během šlehání šlehačka nevystřikovala. K vyšlehání šlehačky nastavte regulátor rychlosti **1** na „Max“.

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

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

UPOZORNĚNÍ

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



Tabulka dob zpracování

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

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

¹ Rychlost nastavte podle vámi požadované konzistence.

Čištění

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

► Vždy nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění tyčového mixéru s příslušenstvím.



Během čištění nesmíte blok motoru **4** v žádném případě ponořovat do vody nebo jej držet pod tekoucí vodou.

UPOZORNĚNÍ



Odměrná nádoba **8** s kombinovaným víkem/stojanem **8a** a šlehací metla **7** jsou vhodné k mytí v myčce nádobí.

POZOR ! VĚCNÉ ŠKODY!

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

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

Likvidace

Likvidace přístroje



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

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

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

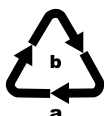


Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

Likvidace obalu



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



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

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 425056_2301

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Zeleninová krémová polévka

2 – 4 osoby

Suroviny

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

Příprava

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

Dýňová polévka

4 osoby

Suroviny

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

Příprava

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

Sladká ovocná pomazánka

Suroviny

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

Příprava

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

Čokoládový krém

Pro 4 osoby

Suroviny

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

Příprava

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

Tip: Nejlépe k pomazánce chutná čerstvé ovoce.

Majonéza

Suroviny

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

Příprava

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

Obsah

Informácie o tomto krátkom návode	44
Používanie primerané účelu	44
Obsah dodávky	44
Opis prístroja/príslušenstvo	45
Technické údaje	45
Bezpečnostné pokyny	46
Používanie	48
Montáž	48
Montáž mixéra	48
Montáž metličky na sneh	49
Používanie	49
Tabuľka časov spracovania	50
Čistenie	51
Likvidácia	52
Likvidácia prístroja	52
Likvidácia obalu	52
Servis	52
Dovozca	52
Recepty	53
Krémová zeleninová polievka	53
Tekvicová polievka	54
Sladká ovocná nátierka	55
Čokoládový krém	56
Majonéza	56

Informácie o tomto krátkom návode

Pri tomto dokumente ide o skrátené tlačové vydanie kompletného návodu na obsluhu.



Naskenovaním QR-kódu sa dostanete priamo na servisnú stránku Lidl (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) 425056_2301 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na obsluhu.

⚠ VÝSTRAHA!

Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Uchovajte si dobre krátky návod a pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním všetky podklady.

Používanie primerané účelu

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

Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- Tyčový mixér
- Odmerná nádoba s kombinovaným vrchnákom a podstavcom
- Metlička na sneh
- Krátky návod

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

UPOZORNENIE

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

Opis prístroja/príslušenstvo

Obrázok A (ručný tyčový mixér):

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

Obrázok B (šľahacia metlička):

- ❻ Držiak šľahacej metličky
- ❼ Šľahacia metlička

Obrázok C (príslušenstvo):

- ❽ Odmerná nádoba (s kombinovaným vrchnákom/nožičkou ❸a)

Technické údaje

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

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

Odporúčame nasledujúce časy prevádzky:

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

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

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

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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



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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

Používanie

UPOZORNENIE

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Montáž

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- ▶ Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky až po zmontovaní.

UPOZORNENIE

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

Montáž mixéra

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- ▶ Nôž je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.
- Nasadíte ručný mixér **5** na blok motora **4** tak, aby šípka ukazovala na symbol **6**. Otočte ručný mixér **5**, až bude šípka na bloku motora **4** ukazovať na symbol **6**.

Montáž metličky na sneh

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

Používanie

POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

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

UPOZORNENIE

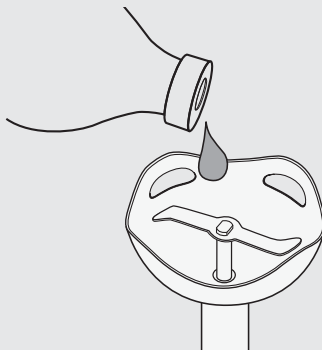
- Keď chcete šľahať smotanu metličkou na sneh **7**, držte nádobu počas miešania šikmo. Tak smotana rýchlejšie stuhne. Dajte pozor na to, aby počas miešania žiadna smotana nevystrekla. Na šľahanie smotany posuňte regulátor otáčok **1** do polohy „Max“.

Keď ste ručný mixér zostavili podľa potreby:

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

UPOZORNENIE

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



Tabuľka časov spracovania

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

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

¹ Nastavte rýchlosť podľa želanej konzistencie.

Čistenie

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

► Pred čistením mixéra vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.



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

UPOZORNENIE



Odmerná nádoba ⑧ s kombinovaným vrchnákom/nožičkou ⑧a a šľahacia metlička ⑦ sú vhodné do umývačky riadu.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

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

Likvidácia

Likvidácia prístroja



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

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

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



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

Likvidácia obalu



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



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

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 425056_2301

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Krémová zeleninová polievka

2 – 4 osoby

Suroviny

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

Príprava

- 1) Ošúpte cibuľu a rozsekaajte. Mrkvu umyjeme, olúpeme a nakrájame na plátky. Zemiaky ošúpeme, umyjeme a pokrájame na kocky veľké asi 2 cm.
- 2) V hrnci zohrejeme olej a cibuľu v ňom do sklovita udusíme. Pridáme mrkvu a zemiaky a spolu ďalej dusíme. Prilejeme toľko vývaru, aby bola zelenina celkom zakrytá a asi 10 – 15 minút varíme do zmäknutia. V prípade potreby dolievame vývar, aby bola zelenina stále zakrytá.
- 3) Petržlenovú vňať umyjeme, do sucha otrasieme a odstránime stonky. Petržlen natrháme na väčšie kúsky a dáme do polievky. Mixérom **5** všetko pomixujeme asi 1 minútu. Dochutíme soľou, korením a strúhaným muškátovým orechom.

Tekvicová polievka

Pre 4 osoby

Suroviny

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

Príprava

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

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

Sladká ovocná nátierka

Suroviny

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

Príprava

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

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 ⑦ do krémova.

Rada: K tomu dobre chutí čerstvé ovocie.

Majonéza

Suroviny

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

Príprava

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

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	58
Bestimmungsgemäße Verwendung	58
Lieferumfang	58
Gerätebeschreibung/Zubehör	59
Technische Daten	59
Sicherheitshinweise	60
Verwendung	62
Zusammenbauen	62
Den Stabmixer zusammenbauen	62
Den Schneebesen zusammenbauen	63
Bedienen	63
Tabelle Verarbeitungszeiten	64
Reinigen	65
Entsorgung	66
Gerät entsorgen	66
Verpackung entsorgen	66
Service	67
Importeur	67
Rezepte	68
Gemüsecremesuppe	68
Kürbissuppe	69
Süßer Fruchtaufstrich	70
Schokocreme	70
Mayonnaise	71

Informationen zu dieser Kurzanleitung

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



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

⚠ WARNUNG!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

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

Abbildung B (Schneebeesen):

- ❻ Schneebeesen-Halter
- ❼ Schneebeesen

Abbildung C (Zubehör):

- ❽ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß )

Technische Daten

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

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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEGEFAHR

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

** STROMSCHLAGGEFAHR**

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

** WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

Verwendung

HINWEIS

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Zusammenbauen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Den Stabmixer zusammenbauen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Den Schneebesen zusammenbauen

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

Bedienen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben:

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

HINWEIS

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

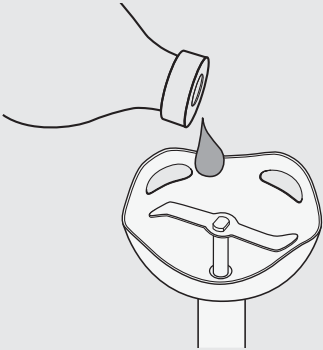


Tabelle Verarbeitungszeiten

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

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

¹ Stellen Sie die Geschwindigkeit je nach der von Ihnen gewünschten Konsistenz ein.

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

HINWEIS



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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

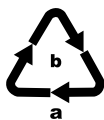


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgeschiedenen Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 425056_2301

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Gemüsecremesuppe

2 – 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

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

Schokocreme

Für 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

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

IAN 425056_2301

