



HAND BLENDER SET SSMS 600 E6

(HU)

BOTMIXER KÉSZLET

Rövid útmutató

(CZ)

TYČOVÝ MIXÉR

Stručný návod

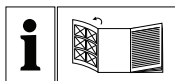
(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET

Kurzanleitung

IAN 435020_2304

(HU) (CZ)



(HU)

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

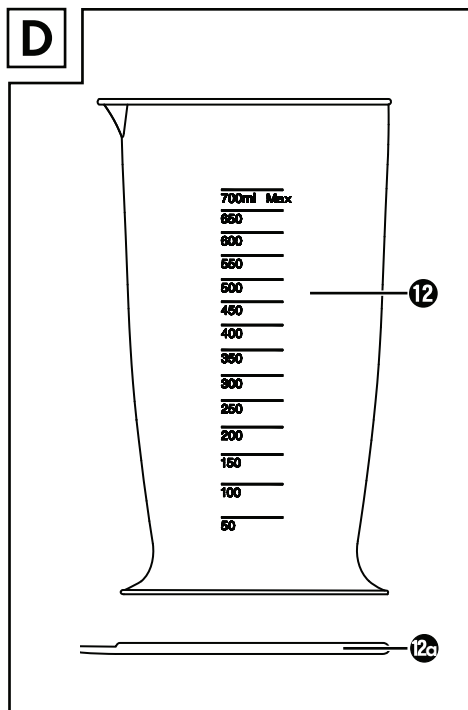
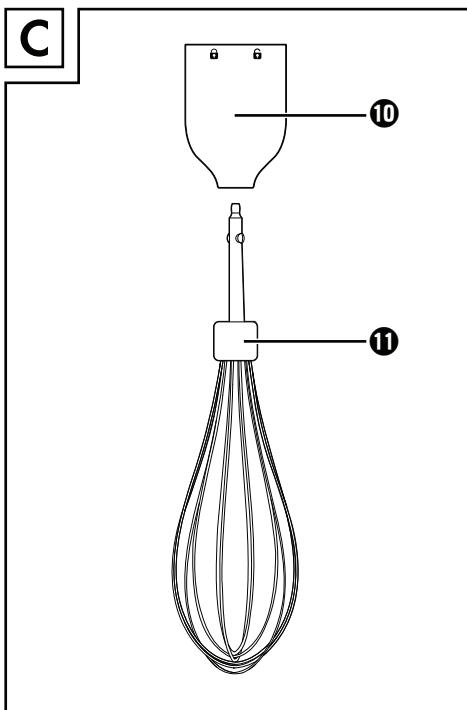
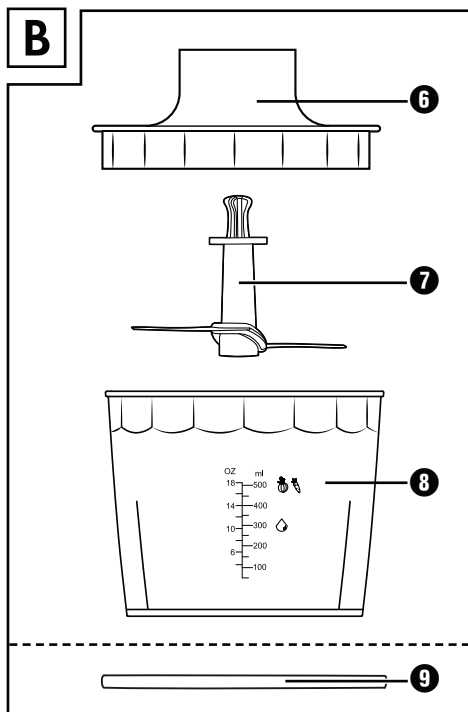
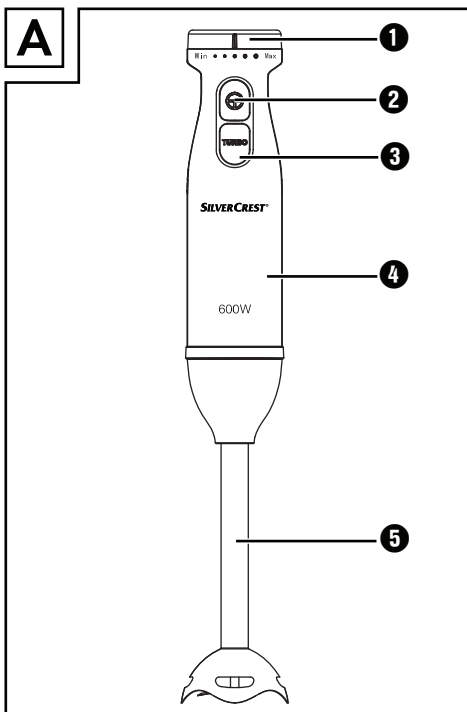
(CZ)

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

(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
CZ	Stručný návod	Strana	17
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	33



Tartalomjegyzék

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma	2
A készülék leírása/Tartozékok	3
Műszaki adatok	3
Biztonsági utasítások	4
Használat	6
Összeszerelés	7
A botmixer összeszerelése	7
Habverő összeszerelése	7
Aprító összeszerelése	7
Használat	8
A botmixer és a habverő használata	8
Az aprító használata	9
Tisztítás	11
Ártalmatlanítás	12
A készülék ártalmatlanítása	12
A csomagolás ártalmatlanítása	12
Szerviz	13
Gyártja	13
Receptek	13
Zöldséges krémleves	13
Tökleves	14
Édes gyümölcskrém	15
Csokoládékrém	16
Majonéz	16

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) 435020_2304 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 botmixer kizárólag kis mennyiségű élelmiszer feldolgozására szolgál. A gép kizárólag magánháztartási használatra készült. A botmixer készletet nem terveztek üzletszerű használatra.

A csomag tartalma

A készüléket szabványszerűen az alábbi elemekkel szállítjuk:

- botmixer készlet
- mérőpohár kombinált fedéllel/talppal
- habverő
- Aprító (kés és aprítóedény fedéllel)
- rövid útmutató

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	1050 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 készülék házba, 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 elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezeték a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ 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, pl. szemes kávé, jégkocka, cukor, gabona, csokoládé stb. feldolgozásához.
- ▶ Kemény zöldségek, pl. sárgarépa pürésítéséhez, adjon hozzá kevés folyadékot vagy előzőleg főzze puhára a zöldségeket.

A habverővel **11** majonézt készíthet vagy tejszinhabot 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 tisztítson meg minden alkatrészt a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

A botmixer összeszerelése

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A kés **7** 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 **7** 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 töltsé meg .
- Tegye az aprítóedény fedelét **6** az aprítóedényre **8**. Közben ügyeljen arra, hogy a kés **7** megfelelően az aprítóedény fedelébe **6** nyúljon.
- Illesze a motorblokkot **4** az aprítóedény fedelén **6** lévő befogóba. Ügyeljen arra, hogy a két egymással szemben lévő rögzítőcsap a motorblokkon **4** 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 **7** rendkívül éles! Használja mindig óvatosan.

A botmixer és a habverő használata

TUDNIVALÓ

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

Ha a készüléket a kívánt módon összeszerelte:

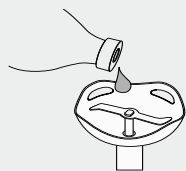
- 1) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- 2) Tartsa lenyomva a kapcsolót  **2** az élelmiszerek normál sebességgel történő feldolgozásához. Forgassa a sebességszabályozót **1** „Max” irányba a sebesség növeléséhez. Forgassa a sebességszabályozót **1** „Min” irányba a sebesség csökkentéséhez.
- 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 botmixer **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 töltse 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 **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.

TUDNIVALÓ

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

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

Példák különböző ételek pürésítésére, darabolására és aprítására a különböző keverőtartozékokkal:

TURMIX-KEHELY	HOZZÁVALÓK	JAVASOLT MENNYISÉG	SEBESSÉG	IDŐ
	gyümölcs, zöldség	100–200 g	Min – Max ¹	kb. 30–60 másodperc
	bébiétel, levesek, szósok	100–400 ml	Min – Max ¹	kb. 60 másodperc
	turmixok, tejes italok	100–1000 ml	Min – Max ¹	kb. 60 másodperc
	krém	250 ml	Turbo	kb. 70–90 másodperc
	tojáshab	4 tojás fehérje	Turbó	kb. 120 másodperc
	vöröshagyma	200 g	Min	3 x 1 másodperc
	petrezselyem	50 g	Turbo	kb. 20 másodperc
	fokhagyma	20 gerezd	Min – Max ¹	kb. 20 másodperc
	sárgarépa	200 g	Min – Max ¹	kb. 15 másodperc
	mogyoró/mandula	200 g	Turbó	kb. 30 másodperc
	dió	200 g	••• – ••••	kb. 25 másodperc
	parmezánsajt	250 g	Turbó	kb. 30 másodperc

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

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 tisztítószeret! 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 törölkendővel. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a motorblokk ④ nyílásaiba. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe hatású mosogatószeret a törölkendőre. A mosogatószermaradványokat nedves törölkendővel 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 törölkendővel töröljön mindent szárazra és ügyeljen arra, hogy a készülék az újabb használat előtt teljesen száraz legyen.

Ártalmatlanítás

A készülék ártalmatlanítása



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

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

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

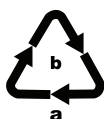


Az elhasználódott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

A csomagolás ártalmatlanítása



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



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

Szerviz

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

IAN 435020_2304

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 húsu 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 **5** kb. 1 percig. Ízesítse sóval, borssal és őrölt szerecsendióval.

Töklevés

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 csumáját. Jól csepegtesse le egy szűrőn, hogy a felesleges víz lefolyhasson és a krém ne legyen túl folyékony. A nagyobb epreket darabolja össze. Használhat fagyasztott gyümölcsöt is, de turmixolás előtt hagyja kiolvadni.
- 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 ❶.

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 ❶ a pohárba és nyomja meg a turbó-kapcsolót ❸.
- 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.

Obsah

Informace k tomuto stručnému návodu	18
Použití dle předpisů	18
Rozsah dodávky	18
Popis přístroje/příslušenství	19
Technická data	19
Bezpečnostní pokyny	20
Použití	22
Sestavení přístroje	23
Sestavení tyčového mixéru	23
Sestavení metly	23
Sestavení rozmělnovače	24
Obsluha	24
Obsluha tyčového mixéru a metly	25
Obsluha rozmělnovače	25
Čištění	27
Likvidace	28
Likvidace přístroje	28
Likvidace obalu	28
Servis	29
Dovozce	29
Recepty	29
Zeleninová krémová polévka	29
Dýňová polévka	30
Sladká ovocná pomazánka	31
Čokoládový krém	32
Majonéza	32

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) 435020_2304 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
- Rozmělnovač (nůž a miska s víkem)
- Stručný návod

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 (rozmělnovač):

- ❻ víko mísy
- ❼ nůž
- ❽ miska
- ❾ víko

Obrázek C (šlehač sněhu):

- ❿ držák metly
- ⓫ metla

Obrázek D (příslušenství):

- ⓫ měrná nádobka (s kombinovaným víkem/stojanem )

Technická data

Napětí sítě	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50 – 60 Hz
Jmenovitý výkon	600 W
Třída ochrany	II /  (dvojitá izolace)
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.
Měrná nádobka 	
Kapacita nádoby	930 ml
Stupnice k odměření	700 ml
Max. množství naplnění ke zpracování	300 ml

Miska ⑧

Kapacita nádoby	1050 ml
Max. množství naplnění ke zpracování	potraviny až po značku 500 ml 
	tekutiny až po značku 300 ml 

Doporučujeme následující provozní doby:

Nechte tyčový mixér ⑤ po 1 minutě provozu vychladnout asi 2 minuty.

Nechte rozmělnovač po 1 minutě provozu vychladnout asi 2 minuty.

Nechte šlehač metla ⑪ po 3 minutách provozu vychladnout asi 10 minuty.

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

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Příklad: 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.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ 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.
- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než jsou popsány v tomto návodu. Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění!
- ▶ Přístroj zásadně odpojte od sítě ...
 - ... při jeho ponechání bez dozoru;
 - ... při jeho čištění;
 - ... při jeho montáži nebo demontáži.
- ▶ Používáte-li přístroj pro mixování horkých potravin v hrnci, odstavte tento z varné desky a ujistěte se, zda tekutina nevře. Nechte horké potraviny mírně vychladnout, aby se zabránilo opaření.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Nože jsou extrémně ostré! Manipulujte s nimi vždy s maximální opatrností.
- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrými noži hrozí nebezpečí poranění.
- ▶ Čistěte přístroj velmi opatrně. Nože jsou extrémně ostré!
- ▶ Buďte vždy opatrní při vyprazdňování mísy! Nože jsou extrémně ostré!
- ▶ Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Tyčový mixér nenechávejte stát v horkém hrnci na varné plotýnce, když se nepoužívá.

Použití

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pomocí odměrné nádoby **12** můžete odměřovat tekutiny do 700 ml. Zpracovávejte vždy maximálně 300 ml, neboť v opačném případě může tekutina z odměrné nádoby **12** vystříknout.
- ▶ Chcete-li v měrné nádobce **12** uchovávat tekutiny/potraviny, můžete sejmut stojan **12a** měrné nádoby **12** a použít ho jako víko. Dbejte při tom na to, aby zůstal uzavřený také výtokový otvor na měrné nádobce **12**.

Tyčovým mixérem **5** lze připravovat dipy k namáčení, omáčky, polévky a kojenickou výživu nebo mixovat ovoce. Doporučujeme, provozovat tyčový mixér **5** max. 1 minutu v kuse a poté jej nechat vychladnout.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Tyčový mixér **5** nepoužívejte ke zpracování tuhých potravin, jako např. kávová zrnka, kostky ledu, cukr, obilniny, čokoláda atd.
- Chcete-li mixovat tvrdou zeleninu, například mrkev, přidejte trochu tekutiny nebo zeleninu předem uvařte doměkka.

Šlehačem sněhu **11** můžete ušlehat šlehačku nebo sníh z bílků a zadělat těsto, zamíchat dezert nebo majonézu. Doporučujeme, provozovat šlehač sněhu **11** max. 3 minuty v kuse a poté jej nechat vychladnout.

Rozmělňovačem, sestávajícím z nože **7**, mísy **8** a víka na mísu **6**, lze nasekat bylinky nebo také rozdrtit tvrdší potraviny. Doporučujeme, provozovat rozmělňovač max. 1 minutu v kuse a poté jej nechat vychladnout.

Sestavení přístroje

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- Zástrčku 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 **7** 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 šlehačí metlu **11** do držáku šlehačí metly **10**, aby pevně zaskočila.
- Takto složený šlehač **11** nasadte na těleso motoru **4** tak, aby šipka ▼ ukazovala na symbol **6**. Tělesem motoru **4** otáčejte tak dlouho, dokud šipka ▼ neukazuje na symbol **6**.

Sestavení rozmělnovače

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nůž **7** je velmi ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.

- Misku **8** postavte na rovnou a suchou plochu.
- Nasadíte opatrně nůž **7** na přídržení v misce **8**. Přitom nůž **7** trochu pootočte tak, aby sklouzl na přídržení.

UPOZORNĚNÍ

- Nůž **7** při tom nedosedá pevně na přídržení. To je normální. Nůž **7** dosedá pevně až tehdy, když je nasazené víko misky **6**.
- Potraviny určené k rozmělnění naplňte do misky **8**.

UPOZORNĚNÍ

- Naplňte misku **8** k zpracování potravin jen po značku 500 ml  a zpracování kapalin jen po značku 300 ml .
- Víko misky **6** nasadíte na misku **8**. Dbejte při tom na to, aby nůž **7** správně zapadl do víka misky **6**.
- Těleso motoru **4** zasuňte do uchycení na víku misky **6**. Při tom dbejte na to, aby oba protilehlé upevňovací čepy na tělese motoru **4** vklouzly do k tomu určených kolejnic v uchycení. Jinak nelze těleso motoru **4** spojit s uchycením na víku misky **6**.

UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li v misce **8** uchovávat potraviny, můžete použít víko **9**. K tomu účelu případně opatrně sejměte víko misky **6** a těleso motoru **4** a nůž **7**.

Obsluha

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Potraviny nesmí být příliš horké! Kvůli vystřikujícímu obsahu by mohlo dojít k opaření.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nůž **7** je velmi ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.

Obsluha tyčového mixéru a metly

UPOZORNĚNÍ

- Naplňte měrnou nádobku **12** ke zpracování kapalin/potravin maximálně jen do 300 ml.

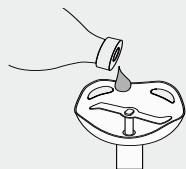
Po sestavení přístroje podle potřeby:

- 1) Síťovou zástrčku zasuňte do síťové zásuvky.
- 2) Ke zpracování potravin normální rychlostí podržte stisknutý spínač **2**.
Pro zvýšení rychlosti otáčejte regulátorem rychlosti **1** směrem k „Max“. Pro snížení rychlosti otáčejte regulátorem rychlosti **1** směrem k „Min“.
- 3) Ke zpracování potravin vyšší rychlostí podržte stisknutý turbospínač **3**.
Stisknutím turbospínače **3** je okamžitě k dispozici maximální rychlost zpracování.
- 4) Po dokončení zpracování potravin jednoduše uvolněte stisknutý spínač **2/3**.

UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li pomoci metly **11** šlehat šlehačku, držte nádobu během šlehání šikmo. Tím šlehačka rychleji ztuhne. Dbejte, aby během šlehání šlehačka nevysířkovala. Použijte turbospínač **3**.

UPOZORNĚNÍ



Pokud se během provozu ozývají neobvyklé zvuky, jako je pískání apod., pak hnací hřídel tyčového mixéru **5** namažte trochou neutrálního stolního oleje.

Obsluha rozmělnovače

UPOZORNĚNÍ

- Naplňte misku **8** k zpracování potravin jen po značku 500 ml a zpracování kapalin jen po značku 300 ml .

Po sestavení rozmělnovače:

- 1) Síťovou zástrčku zasuňte do síťové zásuvky.
- 2) Misku **8** postavte na rovnou a suchou plochu. Miska **8** je osazena silikonovými nožkami, aby miska **8** snadno neklouzala.
- 3) Ke zpracování potravin normální rychlostí podržte stisknutý spínač **2**. Pro zvýšení rychlosti otáčejte regulátorem rychlosti **1** směrem k „Max“. Pro snížení rychlosti otáčejte regulátorem rychlosti **1** směrem k „Min“.

UPOZORNĚNÍ

- Misku **8** a nasazené víko misky **6** pevně přidržte jednou rukou, zatímco druhou rukou stisknete spínač  **2/3**.
- Nesundávejte těleso motoru **4** z víka misky **6**, zatímco tisknete spínač  **2/3**.

4) Po dokončení zpracování potravin jednoduše uvolněte stisknutý spínač  **2/3**.

5) Sundejte těleso motoru **4** z víka misky **6**.

Příklady mixování, sekání a mletí různých potravin pomocí různých mixovacích nástavců:

MIXOVACÍ NÁSTAVEC	SUROVINY	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	RYCHLOST	ČAS
	ovoce, zelenina	100–200 g	Min – Max ¹	cca 30–60 s
	dětská výživa, polévky, omáčky	100–400 ml	Min – Max ¹	cca 60 s
	koktejly, mléčné nápoje	100–1000 ml	Min – Max ¹	cca 60 s
	krém	250 ml	Turbo	cca 70–90 s
	sníh z bílků	bílek ze 4 vajec	Turbo	cca 120 s
	cibule	200 g	Min	3 x 1 s
	petržel	50 g	Turbo	cca 20 s
	česnek	20 stroužků	Min – Max ¹	cca 20 s
	mrkev	200 g	Min – Max ¹	cca 15 s
	lískové oříšky / mandle	200 g	Turbo	cca 30 s
	vlašské ořechy	200 g	... – ...	cca 25 s
	parmezan	250 g	Turbo	cca 30 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.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrým nožem **7** hrozí nebezpečí poranění. Po použití a vyčištění rozmělnovač opět sestavte, aby nedošlo k poranění o volně ležící nůž **7**.
Nůž **7** ukládejte mimo dosah dětí.

UPOZORNĚNÍ



Měrná nádobka **12** s kombinovaným víkem/stojanem **12a**, metla **11**, miska **8** s víkem **9** a nůž **7** jsou vhodné k mytí v myčce na 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 **10** 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**, víko misky **6**, misku **8** s víkem **9**, metlu **11**, měrnou nádobku **12** s kombinovaným víkem/stojanem **12a** a nůž **7** důkladně vyčistěte ve vodě s mycím prostředkem. Zbytky mycího prostředku poté odstraňte 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 zajistěte 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

CZ **Servis Česko**
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@idl.cz
IAN 435020_2304

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 ji rozmělnovačem. 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 **5** 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) Oloupejte cibuli a nasekejte ji rozmělnovačem, u česneku postupujte stejně. 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 hluboko zamraženého)
- 125 g želírovacího cukru 2:1
- 1 střík citrónové šťávy
- 1 dřeň z vanilkového lusku na špičku nože

Příprava

- 1) Jahody omyjte a očistěte, odstraňte zelenou stopku. Nechte je v sítku dobře okapat, aby mohla odtéct nadbytečná voda a pomazánka nebyla tekutá. Větší jahody nakrájejte na menší kousky. Můžete používat i mražené ovoce, nechejte ho však před mixováním rozmrazit.
- 2) Odvažte 250 g jahod a vložte je do vhodné mixovací nádoby.
- 3) Pokapejte je citrónovou šťávou.
- 4) V případě potřeby vyškrábejte z vanilkového lusku dřevěnou špičku nože.
- 5) Přidejte želírovací cukr a důkladně mixujte tyčovým mixérem **5** po dobu 45–60 sekund. Pokud jsou nadále přítomny větší kousky, směs nechte 2 minuty odstát a poté znovu pasírujte po dobu 60 sekund.
- 6) Přiveďte k varu na mírném ohni a pak za stálého míchání vařte asi 2–3 minuty.
- 7) Ovocnou pomazánku si vychutnejte ihned nebo ji naplňte sklenici se šroubovacím víčkem a uzavřete.

Čokoládový krém

Pro 4 osoby

Suroviny

- 350 g šlehačky
- 200 g hořké čokolády (> 60% podíl kakaá)
- 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 ❶.

Tip: Nejlépe k pomazánce chutná čerstvé ovoce.

Majonéza

Suroviny

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

Příprava

- 1) Dejte vejce žloutek a citrónovou šťávu do nádoby mixéru, šlehač ❶ držte svisle v nádobě a stiskněte turbo tlačítko ❸.
- 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.

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	34
Bestimmungsgemäße Verwendung	34
Lieferumfang	34
Gerätebeschreibung/Zubehör	35
Technische Daten	35
Sicherheitshinweise	36
Verwendung	38
Zusammenbauen	39
Stabmixer zusammenbauen	39
Schneebeesen zusammenbauen	39
Multizerkleinerer zusammenbauen	39
Bedienen	40
Stabmixer und Schneebeesen bedienen	40
Multizerkleinerer bedienen	41
Reinigen	43
Entsorgung	44
Gerät entsorgen	44
Verpackung entsorgen	44
Service	45
Importeur	45
Rezepte	46
Gemüsecremesuppe	46
Kürbissuppe	47
Süßer Fruchtaufstrich	48
Schokocreme	49
Mayonnaise	49

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) 435020_2304 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
- Multizerkleinerer (Messer und Schüssel mit Verschlussdeckel)
- Kurzanleitung

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

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

Abbildung B (Multizerkleinerer):

- ❻ Antriebsdeckel
- ❼ Messer
- ❽ Schüssel
- ❾ Verschlussdeckel

Abbildung C (Schneebesen):

- ❿ Schneebesen-Halter
- ⓫ Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- ⓬ 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	1050 ml
Nutzvolumen	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 Multizerkleinerer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

Den Schneebesen **1** 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.
- ▶ 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.

** 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 harter Lebensmittel, wie z. B. Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade etc.
- ▶ Zum Pürieren von hartem Gemüse, wie z. B. Möhren, fügen Sie entweder etwas Flüssigkeit zu oder kochen Sie das Gemüse vorher weich.

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 Multizerkleinerer, bestehend aus Messer ⑦, Schüssel ⑧ und Antriebsdeckel ⑥, können Sie Kräuter hacken oder auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Multizerkleinerer 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 ⑦ 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  weist. Drehen Sie den Stabmixer ⑤, bis der Pfeil ▼ am Motorblock ④ auf das Symbol  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  weist. Drehen Sie den Motorblock ④, bis der Pfeil ▼ auf das Symbol  weist.

Multizerkleinerer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer ⑦ 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 Antriebsdeckel 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 Antriebsdeckel **6** auf die Schüssel **8**. Achten Sie dabei darauf, dass das Messer **7** korrekt in den Antriebsdeckel **6** greift.
- Stecken Sie den Motorblock **4** in die Aufnahme auf dem Antriebsdeckel **6**. Beachten Sie dabei, dass die zwei einander gegenüberliegenden Fixierstifte am Motorblock **4** in die dafür vorgesehenen Schienen in der Aufnahme gleiten. Ansonsten lässt sich der Motorblock **4** nicht mit der Aufnahme am Antriebsdeckel **6** verbinden.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel **8** aufbewahren möchten, können Sie den Verschlussdeckel **9** verwenden. Nehmen Sie dazu ggf. erst den Antriebsdeckel **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 **7** 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 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 **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 die Turbotaste **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**.

Multizerkleinerer 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 Multizerkleinerer 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 die Taste **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.

HINWEIS

- ▶ Halten Sie die Schüssel **8** und den aufgesetzten Antriebsdeckel **6** mit der einen Hand fest, während Sie mit der anderen Hand die Taste **T 2/3** drücken.
- ▶ Nehmen Sie den Motorblock **4** nicht vom Antriebsdeckel **6** ab, während Sie die Taste **T 2/3** drücken.

4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste  **2/3** los.

5) Nehmen Sie den Motorblock **4** von dem Antriebsdeckel **6** ab.

Beispiele für das Pürieren, Hacken und Zerkleinern von verschiedenen Lebensmitteln mit den verschiedenen Mix-Aufsätzen:

MIX-AUFSATZ	ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
	Obst, Gemüse	100–200 g	Min – Max ¹	ca. 30–60 Sek.
	Babynahrung, Suppen, Soßen	100–400 ml	Min – Max ¹	ca. 60 Sek.
	Shakes, Milchgetränke	100–1000 ml	Min – Max ¹	ca. 60 Sek.
	Crème	250 ml	Turbo	ca. 70–90 Sek.
	Eischnee	Eiweiß aus 4 Eiern	Turbo	ca. 120 Sek.
	Zwiebeln	200 g	Min	3 x 1 Sek.
	Petersilie	50 g	Turbo	ca. 20 Sek.
	Knoblauch	20 Zehen	Min – Max ¹	ca. 20 Sek.
	Möhren	200 g	Min – Max ¹	ca. 15 Sek.
	Haselnüsse/ Mandeln	200 g	Turbo	ca. 30 Sek.
	Walnüsse	200 g	... – ...	ca. 25 Sek.
	Parmesan	250 g	Turbo	ca. 30 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.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer **7** besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie den Multizerkleinerer 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 Verschlussdeckel **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 Antriebsdeckel **6**, die Schüssel **8** mit Verschlussdeckel **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.

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

Verpackung entsorgen



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



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

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 435020_2304

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 Multizerkleinerer 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 Multizerkleinerer 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 Hokkaidokürbis 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. Sie können auch tiefgefrorene Früchte verwenden, lassen Sie sie jedoch vor dem Mixen auftauen.
- 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

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 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 · Stav informací

Stand der Informationen: 09/2023 · Ident.-No.: SSMS600E6-042023-1

IAN 435020_2304