

SILVERCREST®



www.lidl-service.com

HAND BLENDER SSMT 600 A1

(CZ)

TYČOVÝ MIXÉR

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER

Bedienungsanleitung

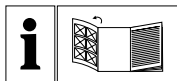
(SK)

TYČOVÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

IAN 306209

(CZ) (SK)



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.

CZ	Návod k obsluze	Strana	1
SK	Návod na obsluhu	Strana	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33

A



Obsah

Úvod	2
Použití v souladu s určením	2
Rozsah dodávky	2
Popis přístroje/příslušenství	3
Technické údaje	3
Bezpečnostní pokyny	4
Sestavení	6
Držení přístroje	6
Obsluha	7
Čištění	8
Uložení	9
Odstranění závad	9
Likvidace	10
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	11
Servis	12
Dovozce	12
Recepty	13
Zeleninová krémová polévka	13
Dýňová polévka	14
Sladká ovocná pomazánka	15
Bylinkový Vinaigrette	16
Mléčný shake s jogurtem a banány	16

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj slouží výhradně ke zpracování malého množství potravin. Je určen výlučně pro použití v soukromé domácnosti. Tento přístroj není určen pro komerční účely.

VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí.

- ▶ Přístroj používejte výlučně v souladu s určením.
- ▶ Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny. Riziko nese výhradně uživatel.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- tyčový mixér (mixovací nástavec a motorový blok)
- návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte úplnost dodávky a zda není viditelně poškozena.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

Popis přístroje/příslušenství

Obrázek A

- ❶ regulátor rychlosti
- ❷ spínač (normální rychlost)
- ❸ spínač Turbo (vysoká rychlost)
- ❹ motorový blok
- ❺ mixovací nástavec
- ❻ nůž

Technické údaje

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

Doporučujeme následující provozní doby:

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

Pokud se tato provozní doba překročí, může dojít k poškození přístroje v důsledku přehřátí!

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Přístroj zapojte výhradně do síťové zásuvky instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220 – 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ V případě provozních poruch a před čištěním přístroje vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku.
- ▶ Pokud přesto do pláště přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze síťové zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Vytahujte síťový kabel ze zásuvky vždy za zástrčku, netahejte pouze za samotný kabel.
- ▶ Síťový kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat a musí se položit tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj zakopnout.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem – vyhnete se tím nebezpečí.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Přístroj a jeho přívodní kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Skříň motorového bloku tyčového mixéru se nesmí otvírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a zaniká záruka.
- ▶  Motorový blok tyčového mixéru v žádném případě neponořujte do tekutiny a dbejte na to, aby žádné tekutiny nepronikly do skříně motorového bloku.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dílů příslušenství, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Přístroj zásadně odpojte od sítě,...
 - pokud jej necháte bez dozoru,
 - pokud jej čistíte,
 - při jeho sestavení a rozebírání.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Přístroj a jeho přívodní kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Nůž je velmi ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.
- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrým nožem hrozí nebezpečí poranění.
- ▶ Čistěte přístroj velmi opatrně. Nůž je velmi ostrý!
- ▶ Přístroj je nutné vždy odpojit od sítě, pokud není pod dohledem a také před montáží, demontáží nebo čištěním.
- ▶ Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.

Sestavení

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Síťovou zástrčku zastrčte do zásuvky až po sestavení mixéru.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Před prvním uvedením do provozu vyčistěte veškeré díly tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Nůž ❹ je velmi ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.
- Nasadte mixovací nástavec ❺ na motorový blok ❸ tak, aby šipka ukazovala na symbol ❶. Otáčejte mixovacím nástavcem ❺, dokud šipka na motorovém bloku ❸ neukazuje na symbol ❷.

Držení přístroje

Při obsluze přístroje jej prosím držte následovně:



Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

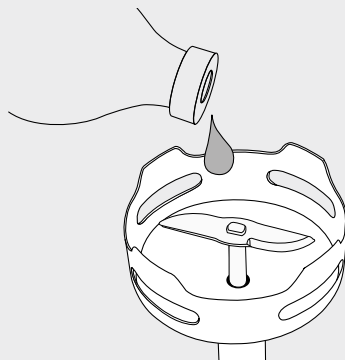
- Tyčový mixér nepoužívejte ke zpracování tuhých potravin. Vedlo by to k nenávratným poškozením přístroje!

Po sestavení tyčového mixéru:

- 1) Zástrčku zasuněte 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 spínač Turbo **③**.
Stisknutím spínače Turbo **③** máte okamžitě k dispozici maximální rychlost zpracování.
- 4) Když jste dokončili zpracování potravin, pusťte jednoduše stisknutý spínač **②** (a případně spínač Turbo **③**).

UPOZORNĚNÍ

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



Čištění

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky.



Při čištění v žádném případě nesmíte ponořit motorový blok ④ do vody ani jej držet pod tekoucí vodou.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ÚRAZU!

- ▶ Nůž ⑥ je velmi ostrý! Zacházejte s ním vždy opatrně.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívejte žádné agresivní, chemické nebo abrazivní čisticí prostředky! Ty mohou nenávratně poškodit povrch!

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Doporučuje se, aby byl přístroj okamžitě po jeho použití vyčištěn, aby se zabránilo přischnutí zbytků potravin.

- 1) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- 2) Sejměte mixovací nástavec ⑤ z motorového bloku ④. K tomu otáčejte mixovacím nástavcem ⑤ ve směru k symbolu  a sejměte jej.
- 3) Motorový blok ④ otřete vlhkým hadrem. Ujistěte se, zda se do otvorů motorového bloku ④ nedostala voda. V případě většího znečištění dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Otřete zbytky mycího prostředku vlhkým hadříkem.
- 4) Mixovací nástavec ⑤ důkladně opláchněte ve vodě s mycím prostředkem a poté odstraňte zbytky mycího prostředku čistou vodou.

UPOZORNĚNÍ



Mixovací nástavec ⑤ můžete mýt také v myčce nádobí.

- 5) Vysušte všechny díly důkladně a zkontrolujte, zda je přístroj před opětovným použitím zcela suchý.

Uložení

- 1) Přístroj vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.
- 2) Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Odstranění závad

Závada	Příčina	Řešení
Přístroj nefunguje.	Síťová zástrčka není zastrčená do zásuvky.	Zástrčku zasuněte do síťové zásuvky.
	Přístroj je vadný.	Obraťte se na servis.
Nůž ❹ se neotáčí nebo se otáčí jen ztěžka.	Motorový blok ❹ a mixovací nástavec ❺ nejsou správně smontované.	Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a přístroj správně sestavte.
	Nůž ❹ je blokován.	Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a odstraňte překážku.
	Mixované potraviny jsou příliš nepoddajné nebo tvrdé.	Přístroj není vhodný pro zpracování tvrdých potravin.

Pokud nemůžete odstranit poruchy výše popsaným způsobem nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš servis.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do běžného domovního odpadu.

Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

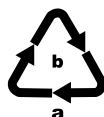
Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném podniku pro likvidaci odpadu nebo v komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze v komunálních sběrných dvorech odevzdat k recyklaci.



Balení zlikvidujte ekologicky.

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

1–7: plasty,

20–22: papír a lepenka,

80–98: kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 306209

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Zeleninová krémová polévka

2 - 4 osoby

Suroviny

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

Příprava

- 1) Oloupejte cibuli a nakrájejte ji na kostičky. Omyjte a oloupejte mrkev a nakrájejte ji. Oloupejte brambory, opláchněte a nakrájejte je na cca. 2 cm velké kostky.
- 2) V hrnci ohřejte olej, a opražte cibuli. Přidejte mrkev a brambory a nechte je dusit spolu s cibulí. Přidejte toliko vývaru, dokud není vše zalito vývarem a vše nechte vařit 10-15 minut do měkka. Dle potřeby vývar dolévejte, aby zelenina byla vždy ve vývaru.
- 3) Omyjte petrželku, důkladně osušte a odstraňte stopky. Petržel nalámejte nebo nakrájejte na velké kusy a přidejte do polévky. Vše promixujte tyčovým mixérem 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 a česnek oloupejte a nakrájejte na kostky. Zázvor oloupejte a jemně jej nakrájejte na kostky. Cibuli a zázvor nejdříve podušte na horkém oleji. Po 2 minutách přidejte česnek a nechte jej dusit spolu s ostatními přísadami.
- 2) Dýni důkladně očistěte pod teplou vodou kartáčkem na zeleninu, poté ji nakrájejte na 2-3 cm velké kostky. (Jestliže se použije jiná dýně, než dýně Hokkaido, musí se tato předem oloupat). K udušené cibuli a udušenému zázvoru přidejte kostky dýně a nechte vše spolu dusit. Nalijte k tomu poloviční množství kokosového mléka a tolik zeleninového vývaru, aby byla dýně ve vývaru. Vařte do měkka cca. 20-25 minut zakryté. Poté vše rozmixujte tyčovým mixérem. 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 střík citronové šťávy
- 1 špetku vanilky

Příprava

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

Bylinkový Vinaigrette

Suroviny

- 3 - 4 snítky petržele
- 3 - 4 stonky bazalky
- cca 100 ml olivového oleje
- 1 neopracovaný citron
- 1 vrchovatá kávová lžička hořčice (Dijon hořčice)
- 1 stroužek česneku
- sůl, pepř, cukr

Příprava

- 1) Odstraňte listy byliny odstraňte ze stonky dejte je do vysoké mixovací nádoby.
- 2) Přidejte citronovou šťávu a trochu citrónové kůry.
- 3) Stroužky česneku oloupejte a nakrájejte na malé kostičky.
- 4) Hořčici, nasekaný česnek, sůl a pepř dejte do mixovací nádoby.
- 5) Suroviny promixujte tyčovým mixérem a postupně přilévejte olivový olej.
- 6) Vinaigrette dochuťte a případně přidejte špetku cukru.

Mléčný shake s jogurtem a banány

Suroviny

- 250 g jogurtu (vanilkový)
- 1 banán
- 200 ml mléka
- 1 balíček vanilkového cukru

Příprava

- 1) Banán oloupejte a nakrájejte na malé kousky.
- 2) Všechny přísady dejte do nádoby mixéru.
- 3) Tyčovým mixérem zmixujte do pyré a promíchejte.

Obsah

Úvod	18
Používanie na určený účel	18
Obsah dodávky	18
Opis prístroja/príslušenstvo	19
Technické údaje	19
Bezpečnostné pokyny	20
Zloženie	22
Držanie prístroja	22
Obsluha	23
Čistenie	24
Ukladanie	25
Odstraňovanie porúch	25
Likvidácia	26
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	27
Servis	28
Dovozca	28
Recepty	29
Krémová zeleninová polievka	29
Tekvicová polievka	30
Sladká ovocná nátierka	31
Bylinková omáčka vinaigrette	32
Jogurtovo-banánový mliečny koktail	32

Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie na určený účel

Tento prístroj slúži výlučne na spracovávanie potravín v malých množstvách. Je určený výlučne na používanie v domácnostiach. Tento prístroj nie je určený na komerčné použitie.

VÝSTRAHA

Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určeným účelom!

Pri nesprávnom používaní a/alebo používaní prístroja v rozpore s určeným účelom môžu hroziť nebezpečenstvá.

- ▶ Tento prístroj používajte výlučne v súlade s určeným účelom.
- ▶ Dodržiavajte postupy, uvedené v tomto návode na obsluhu.

UPOZORNENIE

- ▶ Nároky akéhokoľvek druhu za škody, spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými zmenami alebo použitím nepovolených náhradných dielov, sú vylúčené. Riziko nesie výlučne používateľ.

Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:

- Tyčový mixér (metlička na šľahanie pyré a blok motora)
- Návod na obsluhu

UPOZORNENIE

- ▶ Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatočným balením alebo dopravou, sa obráťte na zákaznicku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Opis prístroja/príslušenstvo

Obrázok A

- ❶ Regulátor rýchlosti
- ❷ Spínač (normálna rýchlosť)
- ❸ Turbo spínač (rýchla rýchlosť)
- ❹ Blok motora
- ❺ Metlička na šľahanie pyré
- ❻ Nôž

Technické údaje

Sieťové napätie	220-240 V ~ (striedavý prúd), 50 Hz
Menovitý výkon	600 W
Trieda ochrany	II /  (dvojitá izolácia)
	Všetky diely tohto prístroja prichádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Odporúčame nasledovné doby prevádzky:

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

V prípade prekročenia tejto prevádzkovej doby môže dôjsť k poškodeniu prístroja v dôsledku prehriatia!

Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Prístroj zapojte len do elektrickej zásuvky s napätím 220 – 240 V ~, 50 Hz nainštalovanej podľa predpisov.
- ▶ V prípade prevádzkových porúch a pred čistením prístroja vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Prístroj nesmiete vystaviť vlhkosti ani ho používať v exteriéri.
- ▶ Ak by do krytu prístroja predsa len vnikla kvapalina, ihneď vytiahnite zástrčku prístroja z elektrickej zásuvky a nechajte prístroj opraviť kvalifikovaným odborným personálom.
- ▶ Sieťový kábel vyťahujte z elektrickej zásuvky vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- ▶ Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel a veďte ho tak, aby na neho nikto nemohol stúpiť ani sa o neho potknúť.
- ▶ Poškodenú elektrickú zástrčku alebo pripojovací kábel nechajte ihneď vymeniť len autorizovaným odborným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhli ohrozeniam.
- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Prístroj a jeho prípojný kábel sa musia držať mimo dosahu detí.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Kryt bloku motora tyčového mixéra nesmiete otvárať. V takomto prípade je ohrozená bezpečnosť a zanikne záruka.
- ▶  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 pohybujú, musíte prístroj vypnúť a odpojiť ho od elektrickej siete.
- ▶ Prístroj v zásade odpojte od distribučnej siete, ...
 - keď je prístroj bez dozoru,
 - keď prístroj čistíte,
 - keď ho skladáte alebo rozoberáte.
- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Prístroj a jeho prípojný kábel sa musia držať mimo dosahu detí.
- ▶ Nôž je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.
- ▶ Pri práci s mimoriadne ostrým nožom hrozí nebezpečenstvo zranenia.
- ▶ Prístroj čistite veľmi opatrne. Nôž je mimoriadne ostrý!
- ▶ Pokiaľ prístroj nie je pod dohľadom, tak sa pred zložením a rozložením alebo čistením musí vždy odpojiť od siete.
- ▶ Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia.

Zloženie

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky až po zmontovaní.

UPOZORNENIE

- ▶ Pred prvým uvedením do prevádzky vyčistite všetky diely podľa opisu v kapitole „Čistenie“.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nôž **6** je extrémne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.
- Metličku na šľahanie pyrre **5** nasadíte na blok motora **4**, aby šípka ukazovala na symbol **7**. Otáčajte metličkou na šľahanie pyrre **5**, dokiaľ šípka na bloku motora **4** nebude ukazovať na symbol **8**.

Držanie prístroja

Na obsluhu prístroja držte tento nasledujúcim spôsobom:



Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

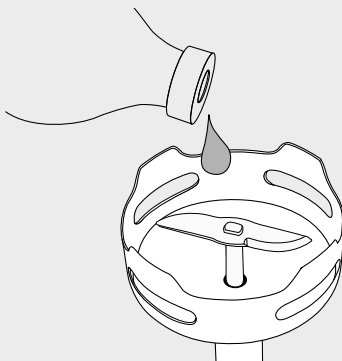
- Tyčový mixér nepoužívajte na spracovanie tuhých potravín. Spôsobilo by to neopraviteľné škody na prístroji!

Keď ste tyčový mixér zmontovali:

- 1) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.
- 2) Spínač **2** podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať s normálnou rýchlosťou. Na zvýšenie teploty otočte regulátor rýchlosti **1** do smeru „Max“. Na zníženie teploty otočte regulátor rýchlosti **1** do smeru „Min“.
- 3) Turbo spínač **3** podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať s vysokou rýchlosťou. Stlačením Turbo spínača **3** máte ihneď k dispozícii maximálnu rýchlosť spracovania.
- 4) Keď ste hotoví so spracovaním potravín, jednoducho pustiť stlačený spínač **2** (a prípadne Turbo spínač **3**).

UPOZORNENIE

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



Čistenie

VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Skôr než začnete prístroj čistiť, vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.



Pri čistení nesmiete blok motora ❹ v žiadnom prípade ponárať do vody ani ho držať pod tečúcou vodou.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Nôž ❻ je extrémne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne agresívne, chemické alebo abrazívne čistiace prostriedky! Mohli by neopraviteľne poškodiť povrch prístroja!

UPOZORNENIE

- Odporúča sa prístroj bezprostredne po použití vyčistiť, aby sa zabránilo vysušeniu zvyškov potravín.

- 1) Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- 2) Odoberte metličku na šľahanie pyrė ❺ z bloku motora ❹. Otočte metličku na šľahanie pyrė ❺ v smere symbolu ❻ a vytiahnite ju.
- 3) Blok motora ❹ vyčistíte vlhkou utierkou.
Uistite sa, či sa do otvorov bloku motora ❹ nedostala žiadna voda. Pri odolných nečistotách dajte na vlhkú utierku trochu jemného čistiaceho prostriedku. Zvyšky umývacieho prostriedku zotrite vlhkou utierkou.
- 4) Tyčový mixér ❺ umyte dôkladne vo vode s umývacím prostriedkom a jeho zvyšky potom opláchnite čistou vodou.

UPOZORNENIE



Metličku na šľahanie pyrė ❺ môžete umývať tiež v umývačke riadu.

- 5) Všetko dobre vytrite a uistite sa, či je prístroj pred ďalším použitím úplne suchý.

Uskladnenie

- 1) Prístroj vyčistite tak, ako je uvedené v kapitole „Čistenie“.
- 2) Vyčistený prístroj uchovávajte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Odstraňovanie porúch

Porucha	Príčina	Riešenie
Prístroj nefunguje.	Sieťová zástrčka nie je zastrčená do zásuvky.	Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na servis.
Nôž ❹ sa neotáča alebo sa otáča iba ťažko.	Blok motora ❹ a tyčový mixér ❺ nie sú správne spojené.	Vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky a spojte prístroj správne.
	Nôž ❹ je blokovaný.	Vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky a odstráňte prekážku.
	Miešaný materiál je príliš tuhý alebo príliš tvrdý.	Prístroj nie je vhodný na spracovanie tvrdých potravín.

Ak sa poruchy nedajú odstrániť spôsobom uvedeným vyššie v tabuľke alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš servis.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EÚ.

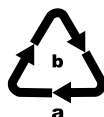
Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo vašom miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte váš miestny zberný dvor.



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



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete nechať zlikvidovať cez miestne recyklačné strediská.



Obal zlikvidujte ekologicky.

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

1–7: plasty,

20–22: papier a lepenka,

80–98: kompozitné materiály

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobné chybe, výrobok Vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, za evidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webových stránkach www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a softvéry.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 306209

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Krémová zeleninová polievka

2 - 4 osoby

Suroviny

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

Príprava

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

Tekvicová polievka

Pre 4 osoby

Suroviny

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

Príprava

- 1) Cibuľu ošúpeme a pokrájame na kocky, cesnak takisto. Zázvor ošúpeme a pokrájame na malé kocky. Najprv podusíme cibuľu a zázvor v horúcom oleji. Po 2 minútach pridáme cesnak a ďalej dusíme.
- 2) Tekvicu dobre očistíme kefou pod horúcou vodou, potom nakrájame na 2 - 3 cm kocky. (Inú tekvicu než Hokkaido treba aj ošúpať.) Tekvicové kocky pridáme k cibuli a zázvoru a ďalej dusíme. Prilejeme polovicu množstva kokosového mlieka a toľko zeleninového vývaru, aby bola tekvica celkom zakrytá. Zakryjeme pokrievkou a varíme do mäkkosti asi 20 - 25 minút. Mixérom všetko dohľadka rozmixujeme. Pritom pridáme toľko kokosového mlieka, aby polievka získala správnu, jemne krémovú konzistenciu.
- 3) Polievku dochutíme pomarančovou šťavou, bielym vínom, cukrom, soľou a korením tak, aby mala okrem ostrej aj sladkú a vyváženú kysloslanú príchuť.

Sladká ovocná nátierka

Suroviny

- 250 g jahôd alebo iného ovocia (čerstvé alebo mrazené)
- 1 balíček (asi 125 g) želírovacieho cukru bez varenia
- 1 strek citrónovej šťavy
- na 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 mixérom poriadne rozmixujeme 45 - 60 sekúnd. Ak ešte zostanú väčšie kúsky ovocia, necháme 2 minúty odstáť a potom znova pomixujeme 60 sekúnd.
- 6) Podávame hneď alebo dáme nátierku do skleného pohára so skrutkovacím vekom a dobre uzavrieme.

Bylinková omáčka vinaigrette

Suroviny

- 3 - 4 stonky hladkolistého petržlenu
- 3 - 4 stonky bazalky
- asi 100 ml olivového oleja
- 1 (chemicky) neošetrovaný citrón
- 1 kopcovitá ČL horčice (dijonskej)
- 1 strúčik cesnaku
- soľ, korenie, cukor

Príprava

- 1) Poodtrháme lístky byliniek od stonky a dáme do vysokej nádoby na mixovanie.
- 2) Pridáme šťavu z citróna a trochu postrúhanej kôrky.
- 3) Olúpeme strúčiky cesnaku a nakrájame na malé kocky.
- 4) Do nádoby na mixovanie dáme horčicu, na kocky pokrájané strúčiky cesnaku, soľ a korenie.
- 5) Suroviny rozmixujeme tyčovým mixérom a postupne k nim prilievame olivový olej.
- 6) Ochutnáme omáčku vinaigrette a prípadne ešte pridáme štipku cukru.

Jogurtovo-banánový mliečny koktail

Suroviny

- 250 g jogurtu (vanilka)
- 1 banán
- 200 ml mlieka
- 1 balíček vanilkového cukru

Príprava

- 1) Banány olúpte a nakrájajte na malé kúsky.
- 2) Všetky prísady dajte do mixovacej nádoby.
- 3) Tyčovým mixérom urobte pyré a premixujte.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	34
Bestimmungsgemäße Verwendung	34
Lieferumfang	34
Gerätebeschreibung/Zubehör	35
Technische Daten	35
Sicherheitshinweise	36
Zusammenbauen	38
Gerät halten	38
Bedienen	39
Reinigen	40
Aufbewahren	41
Fehlerbehebung	41
Entsorgung	42
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	43
Service	44
Importeur	44
Rezepte	45
Gemüse-Cremesuppe	45
Kürbissuppe	46
Süßer Fruchtaufstrich	47
Kräuter-Vinaigrette	48
Joghurt - Bananen - Milchshake	48

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer (Pürierstab und Motorblock)
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A

- ❶ Geschwindigkeitsregler
- ❷ Schalter (normale Geschwindigkeit)
- ❸ Turbo-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
- ❹ Motorblock
- ❺ Pürierstab
- ❻ Messer

Technische Daten

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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

Wenn diese Betriebszeit überschritten wird, 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 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen, den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer **6** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Setzen Sie den Pürierstab **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil auf das Symbol **7** weist. Drehen Sie den Pürierstab **5**, bis der Pfeil am Motorblock **4** auf das Symbol **7** weist.

Gerät halten

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



Bedienen

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

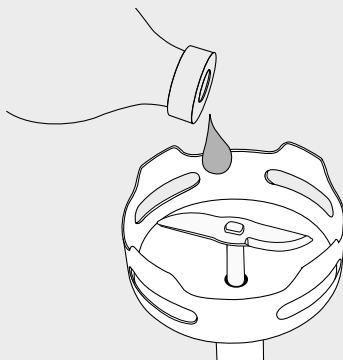
- Benutzen Sie den Stabmixer nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

Wenn Sie den Stabmixer zusammengebaut haben:

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

HINWEIS

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



Reinigen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

 Sie dürfen den Motorblock  bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

- Es empfiehlt sich, das Gerät unmittelbar nach dem Gebrauch zu reinigen, um ein Anrocknen von Lebensmittelresten zu vermeiden.

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Nehmen Sie den Pürierstab  vom Motorblock  ab. Drehen Sie den Pürierstab  dazu in Richtung -Symbol und ziehen Sie ihn ab.
- 3) Reinigen Sie den Motorblock  mit einem feuchten Tuch. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks  gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 4) Reinigen Sie den Pürierstab  gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.

HINWEIS



Sie können den Pürierstab  auch in der Spülmaschine reinigen.

- 5) Trocknen Sie alles gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Aufbewahren

- 1) Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- 2) Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
Das Messer ❹ dreht sich nicht oder nur schwer.	Motorblock ❸ und Pürerstab ❺ sind nicht richtig zusammengesetzt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und setzen Sie das Gerät richtig zusammen.
	Das Messer ❹ ist blockiert.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und entfernen Sie das Hindernis.
	Das Mixgut ist zu zäh oder zu hart.	Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung harter Lebensmittel geeignet.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Entsorgung



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

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



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



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

1–7: Kunststoffe,

20–22: Papier und Pappe,

80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 306209

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Gemüse-Cremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
- 2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Stabmixer 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.

Kräuter-Vinaigrette

Zutaten

- 3 - 4 Stängel glatte Petersilie
- 3 - 4 Stängel Basilikum
- ca. 100 ml Olivenöl
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 gehäufte TL Senf (Dijonsenf)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

- 1) Die Blätter der Kräuter von den Stielen entfernen und in ein hohes Mixgefäß geben.
- 2) Den Saft der Zitrone und etwas geriebene Schale dazugeben.
- 3) Die Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 4) Den Senf, die gewürfelte Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer in das Mixgefäß geben.
- 5) Die Zutaten mit dem Stabmixer aufmixen und nach und nach das Olivenöl hinzufließen lassen.
- 6) Die Vinaigrette abschmecken und eventuell noch eine Prise Zucker dazugeben.

Joghurt - Bananen - Milchshake

Zutaten

- 250 g Joghurt (Vanille)
- 1 Banane
- 200 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

- 1) Die Banane schälen und in kleine Stücke schneiden.
- 2) Alle Zutaten in ein Mixgefäß geben.
- 3) Mit dem Stabmixer pürieren und mixen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stav informací · Stav informăcií · Stand der Informationen:

10/2018 · Ident.-No.: SSMT600A1-082018-1

IAN 306209