

# SILVERCREST®



## HAND BLENDER SET SSMS 600 E6

(HU)

### BOTMIXER KÉSZLET

Használati utasítás

(CZ)

### TYČOVÝ MIXÉR

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

### STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

(SI)

### PALIČNI MEŠALNIK - KOMPLET

Navodila za uporabo

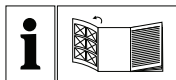
(SK)

### TYČOVÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

IAN 444311\_2307

(HU) (SI)  
(CZ) (SK)



(HU)

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

---

(SI)

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

---

(CZ)

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

---

(SK)

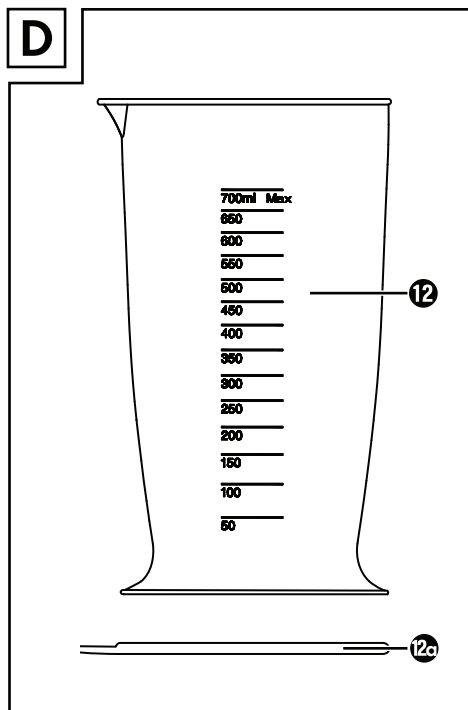
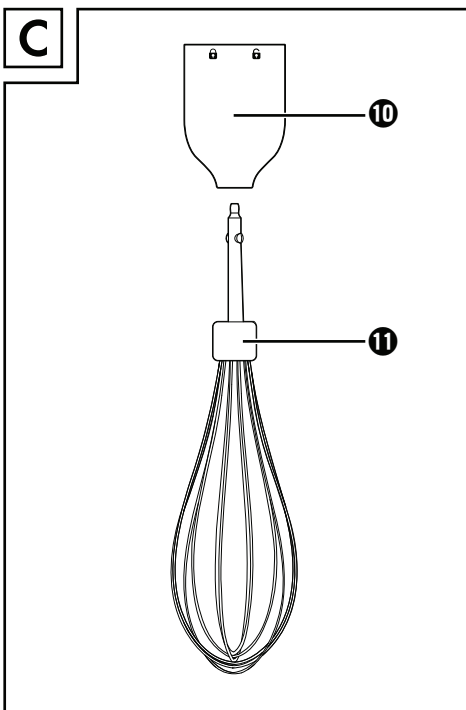
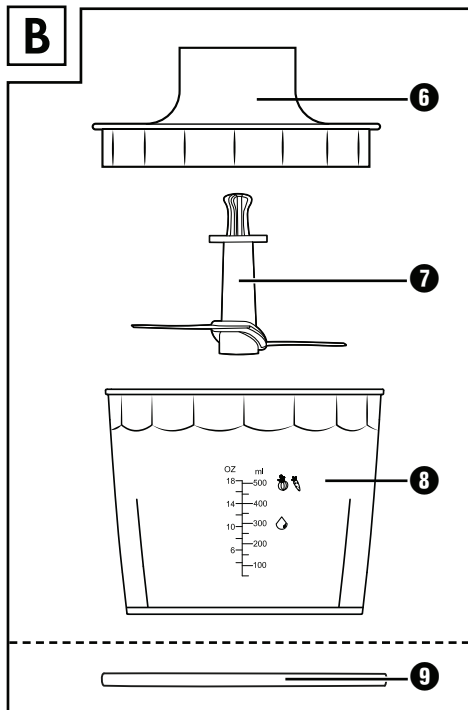
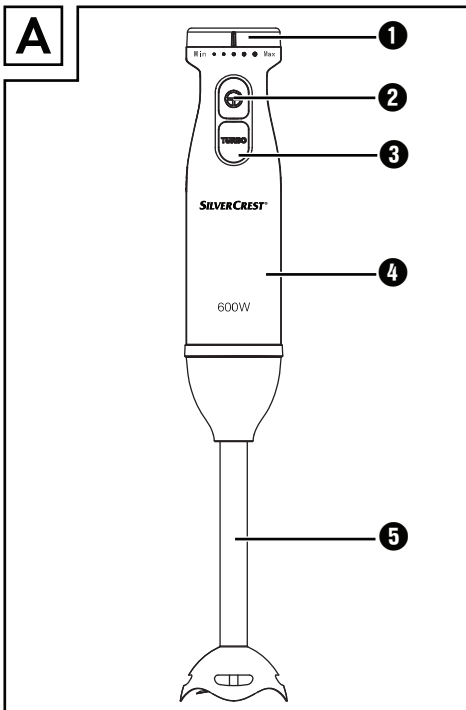
Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

---

(DE) (AT) (CH)

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

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	19
CZ	Návod k obsluze	Strana	37
SK	Návod na obsluhu	Strana	55
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	73



# Tartalomjegyzék

<b>Bevezető</b> .....	<b>2</b>
<b>Rendeltetésszerű használat</b> .....	<b>2</b>
<b>A csomag tartalma</b> .....	<b>2</b>
<b>A készülék leírása/Tartozékok</b> .....	<b>3</b>
<b>Műszaki adatok</b> .....	<b>3</b>
<b>Biztonsági utasítások</b> .....	<b>4</b>
<b>Használat</b> .....	<b>6</b>
<b>Összeszerelés</b> .....	<b>7</b>
A botmixer összeszerelése .....	7
Habverő összeszerelése .....	7
Aprító összeszerelése .....	7
<b>Használat</b> .....	<b>8</b>
A botmixer és a habverő használata .....	8
Az aprító használata .....	9
<b>Tisztítás</b> .....	<b>11</b>
<b>Ártalmatlanítás</b> .....	<b>12</b>
A készülék ártalmatlanítása .....	12
A csomagolás ártalmatlanítása .....	12
<b>A Kompernass Handels GmbH garanciája</b> .....	<b>13</b>
Szerviz .....	14
Gyártja .....	14
<b>Receptek</b> .....	<b>15</b>
Zöldséges krémleves .....	15
Tökleves .....	16
Édes gyümölcskrém .....	17
Csokoládékrém .....	18
Majonéz .....	18

## Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozólag. A termék használata előtt ismerkedjen meg a használati és biztonsági utasításokkal. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a terméket. A készülék harmadik személynek történő továbbadásakor adja a termékhez valamennyi leírást is.

## Rendeltetésszerű használat

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

## A csomag tartalma

A készüléket szabványszerűen az alábbi elemekkel szállítjuk:

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

1) Vegye ki a készülék valamennyi részét és ezt a leírást a kartondobozból.

2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot!


3) A készülék valamennyi részét a „Tisztítás” részben leírtak alapján tisztítsa meg.

### TUDNIVALÓ

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

## A 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
Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban	0,2 W
Védelmi osztály	II /  (dupla szigetelés)
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
<b>Mérőpohár </b>	
Úrtartalom	930 ml
Skála a kiméréshez	700 ml
Max. betölthető mennyiség a feldolgozáshoz	300 ml
<b>Aprítóedény </b>	
Úrtartalom	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 készülékházba, azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból és javíttassa meg képzett szakemberrel.
- ▶ A hálózati kábelt mindig a csatlakozónál fogva húzza ki a hálózati aljzatból, ne magát a kábelt húzza.
- ▶ Ne törje meg és ne nyomja össze a hálózati kábelt, és úgy helyezze el, hogy ne lehessen rálépni vagy megbotlani benne.
- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezeteket 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.
- Illessze 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:

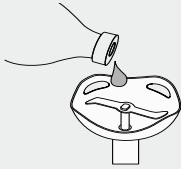
- 1) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- 2) Tartsa lenyomva a kapcsolót  **2** az élelmiszerek normál sebességgel történő feldolgozásához. Forgassa a sebességszabályozót **1** „Max” irányba a sebesség növeléséhez. Forgassa a sebességszabályozót **1** „Min” irányba a sebesség 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. Ily 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 <sup>1</sup>	kb. 30-60 másodperc
	bébiétel, levesek, szósok	100-400 ml	Min - Max <sup>1</sup>	kb. 60 másodperc
	turmixok, tejes italok	100-1000 ml	Min - Max <sup>1</sup>	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 <sup>1</sup>	kb. 20 másodperc
	sárgarépa	200 g	Min - Max <sup>1</sup>	kb. 15 másodperc
	mogyoró/ mandula	200 g	Turbó	kb. 30 másodperc
	dió	200 g	••• - ••••	kb. 25 másodperc
	parmezánsajt	250 g	Turbó	kb. 30 másodperc

<sup>1</sup> 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 csatlakozóaljzattól.



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 tisztítószereseket! 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 kerekese 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 felelősége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasználadott 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.

## **A Kompernass Handels GmbH garanciája**

Tisztelt Vásárlónk!

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

### **Garanciális feltételek**

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

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

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

### **Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények**

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

### **A garancia köre**

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

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

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

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



## A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 444311\_2307.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) és a cikkszám megadásával (IAN) 444311\_2307 megnyithatja a használati útmutatót.

## Szerviz

**(HU) Szerviz Magyarország**  
Tel.: 06800 21225  
E-Mail: [kompernass@lidl.hu](mailto:kompernass@lidl.hu)

IAN 444311\_2307

## 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](http://www.kompernass.com)

## Receptek

### Zöldséges krémleves

2-4 személyre

#### Hozzávalók

- 2-3 ek. olaj
- 20 dkg hagyma
- 20 dkg burgonya (különösen a lisztes húsú 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 zöldségalaplét, hogy jól lefedje a zöldséget és az egészet főzze puhára 10-15 perc alatt. Igény szerint öntsön hozzá zöldségalaplét, ha már nem fedí 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 zöldségaplé
- 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 zöldségaplét, 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 ①.

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

## Kazalo

<b>Uvod</b> .....	<b>20</b>
<b>Predvidena uporaba</b> .....	<b>20</b>
<b>Vsebina kompleta</b> .....	<b>20</b>
<b>Opis naprave/pribor</b> .....	<b>21</b>
<b>Tehnični podatki</b> .....	<b>21</b>
<b>Varnostna navodila</b> .....	<b>22</b>
<b>Možnosti uporabe</b> .....	<b>24</b>
<b>Sestavljanje</b> .....	<b>25</b>
Sestavljanje paličnega mešalnika .....	25
Sestavljanje metlice za stepanje .....	25
Sestavljanje sekljalnika .....	25
<b>Uporaba</b> .....	<b>26</b>
Uporaba paličnega mešalnika in metlice za stepanje .....	26
Uporaba sekljalnika .....	27
<b>Čiščenje</b> .....	<b>29</b>
<b>Odstranjevanje</b> .....	<b>30</b>
Odstranitev naprave med odpadke .....	30
Odstranitev embalaže .....	30
<b>Proizvajalec</b> .....	<b>30</b>
<b>Pooblaščen serviser</b> .....	<b>30</b>
<b>Garancijski list</b> .....	<b>31</b>
<b>Recepti</b> .....	<b>33</b>
Zelenjavna kremna juha .....	33
Bučna juha .....	34
Sladek sadni premaz .....	35
Čokoladna krema .....	36
Majoneza .....	36

## Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

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

## Predvidena uporaba

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

## Vsebina kompleta

Naprava se standardno dobavi z naslednjimi komponentami:

- Palični mešalnik - komplet
- Merilna posoda s pokrovom/podstavkom
- Metlica za sneg
- Sekljalnik (nož in posoda s pokrovom)
- Navodila za uporabo


- 1) Vse dele naprave in ta navodila za uporabo vzemite iz škatle.
- 2) Odstranite ves embalažni material.
- 3) Vse dele naprave očistite, kot je opisano v poglavju Čiščenje.

### NAPOTEK

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

## Opis naprave/pribor

Slika A (palični mešalnik):

- ❶ regulator hitrosti
- ❷ stikalo  (normalna hitrost)
- ❸ stikalo Turbo (visoka hitrost)
- ❹ motorni blok
- ❺ palični mešalnik

Slika B (sekljalnik):

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







Slika C (metlica za stepanje):

- ❿ držalo metlice
- ⓫ metlica za stepanje

Slika D (pribor):

- ⓬ merilna posoda (s kombiniranim pokrovom/podstavkom )

## Tehnični podatki

Omrežna napetost	220–240 V ~ (izmenični tok), 50–60 Hz	
Nazivna moč	600 W	
Vhodna moč v stanju izklopa	0,2 W	
Razred zaščite	II/  (dvojna izolacija)	
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za stik z živili.	
<b>Merilna posoda </b>		
Prostornina	930 ml	
Lestvica za odmerjanje	700 ml	
Največja dovoljena količina za obdelavo	300 ml	
<b>Posoda </b>		
Prostornina	1050 ml	
Največja dovoljena količina za obdelavo	živila do oznake za 500 ml	
	tekočine do oznake za 300 ml	



Priporočamo naslednje čase delovanja:

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

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

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

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

## Varnostna navodila

### NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

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

**⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA**

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

**⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

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

## **⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

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

## **POZOR! MATERIALNA ŠKODA!**

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

## **Možnosti uporabe**

### **OPOMBA**

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

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

### **POZOR! MATERIALNA ŠKODA!**

- ▶ Paličnega mešalnika **5** ne uporabljajte za obdelavo trdih živil, npr. kavnih zrn, ledenih kock, sladkorja, žit, čokolade itd.
- ▶ Za piriranje trde zelenjave, npr. korenja, dodajte malo tekočine ali pa zelenjavo prej skuhajte do mehkega.

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

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

## Sestavljanje

### **⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

- ▶ Električni vtič priključite v vtičnico šele po sestavitvi naprave.

### **OPOMBA**

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

## Sestavljanje paličnega mešalnika

### **⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

- ▶ Nož **7** je zelo oster! Z njim vedno ravnajte previdno.

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

## Sestavljanje metlice za stepanje

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

## Sestavljanje sekljalnika

### **⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

- ▶ Nož **7** je zelo oster! Z njim vedno ravnajte previdno.



- Postavite posodo **8** na ravno in suho podlago.
- Previdno namestite nož **7** na držalo v posodi **8**. Pri tem nož **7** malo obrnite, da zdrsne na držalo.

### **OPOMBA**

- ▶ Nož **7** se na koncu držalu ne prilega povsem trdno. To je normalno. Nož **7** je trdno pritrjen šele, ko namestite pokrov posode **6**.

- Živila za sekljanje dajte v posodo 8.

## OPOMBA

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

## OPOMBA

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

## Uporaba

### **OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

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

### **OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**


- ▶ Nož 7 je zelo oster! Z njim vedno ravnajte previdno.

## Uporaba paličnega mešalnika in metlice za stepanje

### OPOMBA

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

Ko ste napravo sestavili po svoji želji:

- 1) Vtaknite električni vtič v električno vtičnico.
- 2) Stikalo  2 držite pritisnjeno, da živila obdelate z normalno hitrostjo. Zavrtite regulator hitrosti 1 v smeri oznake »Max«, da zvišate hitrost. Zavrtite regulator hitrosti 1 v smeri oznake »Min«, da zmanjšate hitrost.

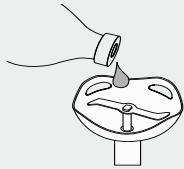
3) Držite pritisnjeno stikalo Turbo **3**, ko želite živila obdelati z visoko hitrostjo. Po pritisku na stikalo Turbo **3** vam je takoj na voljo največja možna hitrost obdelave.

4) Ko obdelavo živil končate, pritisnjeno stikalo **T 2/3** preprosto spustite.

## OPOMBA

- ▶ Če želite z metlico za stepanje **1** stepati smetano, posodo med stepanjem držite poševno. Tako smetana hitreje postane trdna. Pazite, da med stepanjem smetana ne brizga iz posode. Uporabite stikalo Turbo **3**.



## OPOMBA



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

## Uporaba sekljalnika

### OPOMBA

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

Ko je sekljalnik sestavljen:

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




### OPOMBA

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

4) Ko obdelavo živil končate, pritisnjeno stikalo **T 2/3** preprosto spustite.

5) Odstranite motorni blok **4** s pokrova posode **6**.

Primeri za piriranje, rezanje in sekljanje različnih živil z različnimi mešalnimi nastavki:

MEŠALNI NASTAVEK	SESTAVINE	PRIPOROČENA KOLIČINA	HITROST	ČAS
	Sadje, zelenjava	100-200 g	Min - Max <sup>1</sup>	pribl. 30-60 s
	Hrana za dojenčke, juhe, omake	100-400 ml	Min - Max <sup>1</sup>	pribl. 60 s
	Shake, mlečni napitki	100-1000 ml	Min - Max <sup>1</sup>	pribl. 60 s
	Krema	250 ml	Turbo	pribl. 70-90 s
	Sneg iz beljaka	beljak iz 4 jajc	Turbo	pribl. 120 s
	Čebula	200 g	Min - Max <sup>1</sup>	pribl. 10-20 s
	Peteršilj	30 g	Turbo	pribl. 20 s
	Česen	20 strokov	Min - Max <sup>1</sup>	pribl. 20 s
	Korenje	200 g	Min - Max <sup>1</sup>	pribl. 15 s
	Lešniki/mandlji	200 g	Turbo	pribl. 30 s
	Orehi	200 g	••• - ••••	pribl. 25 s
	Parmezan	250 g	Turbo	pribl. 30 s

<sup>1</sup> Nastavite hitrost glede na želeno konsistenco.

## Čiščenje

### **⚠ OPOZORILO! NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!**

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



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

### **⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!**

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

### **OPOMBA**



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

### **POZOR! MATERIALNA ŠKODA!**

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

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



## Odstranjevanje

### Odstranitev naprave med odpadke



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

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

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



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

### Odstranitev embalaže



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



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

## Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
NEMČIJA  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Pooblaščen serviser



**Servis Slovenija**

Tel.: 080 080 917

E-Mail: [kompernass@lidl.si](mailto:kompernass@lidl.si)

IAN 444311\_2307

## Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.

12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka,
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

**Prodajalec:**

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

## Recepti


### Zelenjavna kremna juha

2-4 osebe

#### Sestavine

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

#### Priprava

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

## Bučna juha

4 osebe

### Sestavine

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

### Priprava

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

## Sladek sadni premaz

### Sestavine

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

### Priprava

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

## Čokoladna krema

Za 4 osebe

### Sestavine

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

### Priprava

- 1) Zavrite smetano, razdrobite čokolado in jo v smetani počasi stalite pri nizki temperaturi. Z nožem odstranite sredico polovice vaniljevega stroka in jo primešajte masi.
- 2) Kremo do konca ohladite v hladilniku, da se strdi.
- 3) Pred postrežbo jo kremasto zmešajte z metlico za stepanje ①.

Nasvet: Zraven se prileže sveže sadje.

## Majoneza

### Sestavine

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

### Priprava

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

## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>38</b>
<b>Použití dle předpisů</b> .....	<b>38</b>
<b>Rozsah dodávky</b> .....	<b>38</b>
<b>Popis přístroje/příslušenství</b> .....	<b>39</b>
<b>Technická data</b> .....	<b>39</b>
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>40</b>
<b>Použití</b> .....	<b>42</b>
<b>Sestavení přístroje</b> .....	<b>43</b>
Sestavení tyčového mixéru .....	43
Sestavení metly .....	43
Sestavení rozmělnovače .....	44
<b>Obsluha</b> .....	<b>44</b>
Obsluha tyčového mixéru a metly .....	45
Obsluha rozmělnovače .....	45
<b>Čištění</b> .....	<b>47</b>
<b>Likvidace</b> .....	<b>48</b>
Likvidace přístroje .....	48
Likvidace obalu .....	48
<b>Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH</b> .....	<b>49</b>
Servis .....	50
Dovozce .....	50
<b>Recepty</b> .....	<b>51</b>
Zeleninová krémová polévka .....	51
Dýňová polévka .....	52
Sladká ovocná pomazánka .....	53
Čokoládový krém .....	54
Majonéza .....	54



## Úvod

Gratulujeme Vám k zakoupení nového přístroje.

Vášim nákupem jste si vybrali kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny a upozornění ohledně bezpečnosti, použití a likvidace. Před použitím výrobku si dobře přečtěte provozní a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a v uvedených oblastech použití. Tento návod dobře uschovejte. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

## 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)
- Návod k obsluze


- 1) Vyměňte všechny části přístroje a tento návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 3) Vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

### UPOZORNĚNÍ

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

## 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):

- ⓬ měrná nádobka (s kombinovaným víkem/stojanem )

## Technická data

Napětí sítě	220 – 240 V ~ (střídavý proud), 50 – 60 Hz
Jmenovitý výkon	600 W
Příkon ve vypnutém stavu	0,2 W
Třída ochrany	II /  (dvojitá izolace)
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.
<b>Měrná nádobka </b>	
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 ① 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.
- ▶ Příklad: 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 vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Skříň bloku motoru tyčového mixéru se nesmí otvírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a záruka zaniká.
-  Blok motoru tyčového mixéru v žádném případě nepoužívejte do tekutiny a dbejte na to, aby žádné tekutiny nepronikly do skříňe 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 kojeneckou 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 zasuňte do zásuvky až po sestavení přístroje.

### UPOZORNĚNÍ

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

## Sestavení tyčového mixéru

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Nůž **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 kolejnič 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.

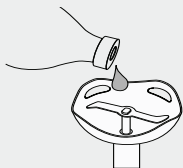
Po sestavení přístroje podle potřeby:

- 1) Síťovou zástrčku zasuňte do síťové zásuvky.
- 2) Ke zpracování potravin normální rychlostí podržte stisknutý spínač **T** **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 **T** **2/3**.

### UPOZORNĚNÍ

- ▶ Chcete-li pomoci metly **11** šlehat šlehačku, držte nádobu během šlehání šikmo. Tím šlehačka rychleji ztuhne. Dbejte, aby během šlehání šlehačka nevystříkovala. 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 **T** **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 <sup>1</sup>	cca 30–60 s
	dětská výživa, polévky, omáčky	100–400 ml	Min – Max <sup>1</sup>	cca 60 s
	koktejly, mléčné nápoje	100–1000 ml	Min – Max <sup>1</sup>	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 <sup>1</sup>	cca 20 s
	mrkev	200 g	Min – Max <sup>1</sup>	cca 15 s
	lískové oříšky / mandle	200 g	Turbo	cca 30 s
	vlašské ořechy	200 g	••• – ••••	cca 25 s
	parmezán	250 g	Turbo	cca 30 s

<sup>1</sup> 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 vyřete 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 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.

## Záruka společnosti Kompennass 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 pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

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

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

### Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

### Rozsah záruky

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

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, 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 (IAN) 444311\_2307 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- 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 poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 444311\_2307 otevřít svůj návod k obsluze.

## Servis



### Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: [kompernass@lidl.cz](mailto:kompernass@lidl.cz)

IAN 444311\_2307

## 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](http://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  po dobu cca. 1 minuty. Dochufte 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 příchutí.

## 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 dřev 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 dřev a přidejte množství na špičce 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 kaka)
- ½ vanilky (dužina)

### Příprava

- 1) Šlehačku uveďte do varu, čokoládu rozdrobte a při nízké teplotě ji ve šlehačce nechte pomalu rozpustit. Vyškrabte dužinu z půlky vanilky a zamíchejte do směsi.
- 2) Vše nechte v ledničce úplně vychladnout a ztuhnout.
- 3) Před podáváním prošlehejte šlehačem na sníh **11**.

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 citronovou šťávu do nádoby mixéru, šlehač **11** držte svisle v nádobě a stiskněte turbo tlačítko **3**.
- 2) Pomalu k tomu přidávejte stejnoměrně olej (po dobu cca. 1 minuty) tak, aby se olej promíchal s jinými přísadami.
- 3) Vzápětí dochuťte dle chuti solí a pepřem.

## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>56</b>
<b>Používanie primerané účelu</b> .....	<b>56</b>
<b>Obsah dodávky</b> .....	<b>56</b>
<b>Opis prístroja/príslušenstvo</b> .....	<b>57</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>57</b>
<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>58</b>
<b>Používanie</b> .....	<b>60</b>
<b>Montáž</b> .....	<b>61</b>
Montáž mixéra .....	61
Montáž metličky na sneh .....	61
Montáž drviča .....	61
<b>Obsluha</b> .....	<b>62</b>
Obsluha tyčového mixéra a šľahacej metličky .....	62
Obsluha mixéra .....	63
<b>Čistenie</b> .....	<b>65</b>
<b>Likvidácia</b> .....	<b>66</b>
Likvidácia prístroja .....	66
Likvidácia obalu .....	66
<b>Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH</b> .....	<b>67</b>
Servis .....	68
Dovozca .....	68
<b>Recepty</b> .....	<b>69</b>
Krémová zeleninová polievka .....	69
Tekvicová polievka .....	70
Sladká ovocná nátierka .....	71
Čokoládový krém .....	72
Majonéza .....	72

## Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe tohto nového prístroja.

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

## Používanie primerané účelu

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

## Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

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


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

### UPOZORNENIE

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

## Opis prístroja/príslušenstvo

Obrázok A (ručný tyčový mixér):

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

Obrázok B (drvič):

- ❻ Miska s vrchnákom
- ❼ Nôž
- ❽ Miska
- ❾ Vrchnák




Obrázok C (metlička na šľahanie snehu):



- ❿ Držiak šľahacej metličky
- ⓫ Šľahacia metlička

Obrázok D (príslušenstvo):

- ⓬ Odmerná nádoba (s kombinovaným vrchnákom/podstavcom )

## Technické údaje

Menovité napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 - 60 Hz
Menovitý výkon	600 W
Príkion vo vypnutom stave	0,2 W
Trieda ochrany	II /  (dvojitá izolácia)
	Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.
<b>Odmerná nádoba </b>	
Objem	930 ml
Stupnica na odmeranie	700 ml
Max. Plniace množstvo na spracovanie	300 ml

<b>Miska 8</b>	
Objem	1050 ml
Max. Plniace množstvo na spracovanie	Potraviny až po značku 500 ml 
	Tekutiny až po značku 300 ml 

Odporúčame nasledujúce doby prevádzky:

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

Nechajte drvič ochladieť cca 2 minúty po 1 minúte prevádzky.

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


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

## Bezpečnostné pokyny

### NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

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

**⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM**

- ▶ Tento elektrický spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
  - ▶ Spotrebič a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
  - ▶ Kryt bloku motora tyčového mixéra nesmiete otvárať. V takom prípade vám hrozí nebezpečenstvo úrazu a záruka stráca platnosť.
-  Blok motora tyčového mixéra v žiadnom prípade neponárajte do tekutín a zabráňte vniknutiu tekutín do telesa bloku motora.

**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

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

## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Deti sa s elektrickým spotrebičom nesmú hrať.
- ▶ Spotrebič a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Nože sú extrémne ostré! Stále s nimi zaobchádzajte opatrne.
- ▶ Pri práci s extrémne ostrými nožmi hrozí nebezpečenstvo úrazu.
- ▶ Elektrický spotrebič čistíte veľmi opatrne. Nože sú extrémne ostré!
- ▶ Buďte vždy opatrní pri vyprázdňovaní misky!
- ▶ Nože sú extrémne ostré! Pri chýbajúcom dozore a pred montážou, demontážou alebo čistením sa musí prístroj vždy odpojiť od siete.

## **POZOR! VECNÉ ŠKODY!**

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

## **Používanie**

### **UPOZORNENIE**

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

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

### **POZOR! VECNÉ ŠKODY!**

- ▶ Tyčový mixér **5** nepoužívajte na spracovanie tvrdých potravín, ako sú kávové zrná, ľadové kocky, cukor, obilie, čokoláda atď.
- ▶ Na mixovanie tvrdej zeleniny, ako je mrkva, pridajte trochu tekutiny alebo zeleninu vopred uvarte do mäkka.

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

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

## Montáž

### POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!





- ▶ Zasuňte zástrčku do sieťovej zásuvky až po zmontovaní.

### UPOZORNENIE





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

## Montáž mixéra

### POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

- ▶ Nôž **7** je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.
- Nasadíte ručný mixér **5** na blok motora **4** tak, aby šípka  ukazovala na symbol . Otočte ručný mixér **5**, až bude šípka  na bloku motora **4** ukazovať na symbol .

## Montáž metličky na sneh

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

## Montáž drviča

### VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!



- ▶ Nôž **7** je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.
- Misku **8** postavte na rovný a suchý podklad.
- Opatrne nasadíte nôž **7** na držiak v miske **8**. Prítom nôž **7** trochu pootočte tak, aby skĺzol na držiak.

### UPOZORNENIE

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



## UPOZORNENIE

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

## UPOZORNENIE

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

## Obsluha

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

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

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**



- ▶ Nôž **7** je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.

## Obsluha tyčového mixéra a šľahacej metličky

### UPOZORNENIE

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

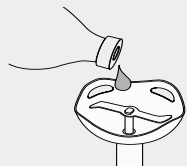
Keď ste prístroj poskladali podľa želania:

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

## UPOZORNENIE

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




## UPOZORNENIE




Ak by počas prevádzky došlo k neobvyčajným zvukom, ako je pískanie alebo podobne, dajte na hnací hriadeľ tyčového mixéra **5** trochu neutrálneho jedlého oleja.

## Obsluha mixéra




### UPOZORNENIE

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




Keď ste mixér zmontovali:

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

### UPOZORNENIE

- Misku **8** a nasadený vrchnák misky **6** držte pevne jednou rukou a druhou rukou stláčajte vypínač / vypínač turbo  **2/3**.
  - Blok motora **4** neodoberajte z vrchnáka misky **6**, keď stláčate vypínač / vypínač turbo  **2/3**.
- 4) Keď sú potraviny spracované, stlačený vypínač / vypínač turbo  **2/3** jednoducho pustíte.
  - 5) Blok motora **4** odoberte z vrchnáka misky **6**.

Príklady na mixovanie, posekanie a rozomletie rôznych potravín s rozličnými nastavkami:

MIXOVACÍ NADSTAVEC	PRÍSADY	ODPORÚČANÉ MNOŽSTVO	RÝCHLOSŤ	ČAS
	Ovocie, zelenina	100-200 g	Min - Max <sup>1</sup>	cca 30 - 60 s
	Dojčenská výživa, polievky, omáčky	100-400 ml	Min - Max <sup>1</sup>	cca 60 s
	Kokteily, mliečne nápoje	100-1000 ml	Min - Max <sup>1</sup>	cca 60 s
	Krém	250 ml	Turbo	cca 70 - 90 s
	Sneh	vaječný bielok zo 4 vaječ	turbo	cca 120 s
	Cibuľa	200 g	Min	3 x 1 s
	Petržlen	50 g	Turbo	cca 20 s
	Cesnak	20 strúčikov	Min - Max <sup>1</sup>	cca 20 s
	Mrkva	200 g	Min - Max <sup>1</sup>	cca 15 s
	Lieskové orechy/ mandle	200 g	turbo	cca 30 s
	Vlašské orechy	200 g	••• - ••••	cca 25 s
	Parmezán	250 g	turbo	cca 30 s

<sup>1</sup> Nastavte rýchlosť podľa želanej konzistencie.

## Čistenie

### **⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

► Pred čistením mixéra vždy vyťahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.



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

### **⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

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

### **UPOZORNENIE**



Odmerná nádoba 12 s kombinovaným vrchnákom/podstavcom 12a, šľahacia metlička 11, miska 8 s vrchnákom 9 a nôž 7 sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

### **POZOR! VECNÉ ŠKODY!**

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

- 1) Vyťahnite sieťovú zástrčku.
- 2) Vlhkou handrou očistíte blok motora 4 a držiak metličky na sneh 10. Zabezpečte, aby sa žiadna voda nedostala do otvorov v bloku motora 4. V prípade odolávajúcich nečistôt pridajte na utierku trochu jemného čistiaceho prostriedku. Zvyšky čistiaceho prostriedku utrite vlhkou utierkou.
- 3) Dôkladne vyčistíte tyčový mixér 5, vrchnák misky 6, misku 8 s vrchnákom 9, šľahaciu metličku 11, odmernú nádobu 12 s kombinovaným vrchnákom/podstavcom 12a a nôž 7 vo vode s prostriedkom na umývanie riadu. Zvyšky prostriedku na umývanie riadu odstráňte potom čistou vodou.
- 4) Suchou handrou všetko poriadne vysušte a zabezpečte, aby bol prístroj pred ďalším používaním celkom suchý.

## Likvidácia

### Likvidácia prístroja



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

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

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



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

### Likvidácia obalu



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



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

## Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

### Záručné podmienky

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

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

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

### Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

### Rozsah záruky

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

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

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

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

## Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 444311\_2307 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 444311\_2307 otvoríte váš návod na obsluhu.

## Servis



**Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001

E-Mail: [kompernass@lidl.sk](mailto:kompernass@lidl.sk)

IAN 444311\_2307

## Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recepty


### Krémová zeleninová polievka

2 - 4 osoby

#### Suroviny

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

#### Príprava

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



## Tekvicová polievka

Pre 4 osoby

### Suroviny

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

### Príprava

- 1) Ošúpte cibuľu a rozsekaťte ju drvičom. To isté urobte aj s cesnakom. Zázvor ošúpeme a pokrájame na malé kocky. Najprv podusíme cibuľu a zázvor v horúcom oleji. Po 2 minútach pridáme cesnak a ďalej dusíme.
- 2) Tekvicu dobre očistíme kefou pod horúcou vodou, potom nakrájame na 2 – 3 cm kocky. (Inú tekvicu než Hokkaido treba aj ošúpať.) Tekvicové kocky pridáme k cibuli a zázvoru a ďalej dusíme. Prilejeme polovicu množstva kokosového mlieka a toľko zeleninového vývaru, aby bola tekvica celkom zakrytá. Zakryjeme pokrievkou a varíme do mäkka asi 20 – 25 minút. Mixérom **5** všetko dohľadka rozmixujeme. Pritom pridáme toľko kokosového mlieka, aby polievka získala správnu, jemne krémovú konzistenciu.
- 3) Polievku dochutíme pomarančovou šľavou, bielym vínom, cukrom, soľou a korením tak, aby mala okrem ostrej aj sladkú a vyváženú kysloslanú príchuť.

## Sladká ovocná nátierka

### Suroviny

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

### Príprava

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

## Čokoládový krém

Pre 4 osoby

### Suroviny

- 350 g šľahačky
- 200 g horkej čokolády (> 60 % obsah kakaa)
- ½ vanilkového struku (dreň)

### Príprava

- 1) Smotanu necháme zovrieť, čokoládu rozlámeme na kúsky a necháme v nej pri nízkej teplote pomaly roztopiť. Vyškriabeme dreň z polovice struku vanilky a vmiešame.
- 2) V chladničke úplne vychladíme a necháme stuhnúť.
- 3) Pred servírovaním vyšľaháme metličkou ❶ do krémova.

Rada: K tomu dobre chutí čerstvé ovocie.

## Majonéza

### Suroviny

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

### Príprava

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

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>74</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>74</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>74</b>
<b>Gerätebeschreibung/Zubehör</b> .....	<b>75</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>75</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>76</b>
<b>Verwendung</b> .....	<b>78</b>
<b>Zusammenbauen</b> .....	<b>79</b>
Stabmixer zusammenbauen .....	79
Schneebeesen zusammenbauen .....	79
Multizerkleinerer zusammenbauen .....	79
<b>Bedienen</b> .....	<b>80</b>
Stabmixer und Schneebeesen bedienen .....	80
Multizerkleinerer bedienen .....	81
<b>Reinigen</b> .....	<b>83</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>84</b>
Gerät entsorgen .....	84
Verpackung entsorgen .....	84
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>85</b>
Service .....	86
Importeur .....	86
<b>Rezepte</b> .....	<b>87</b>
Gemüsecremesuppe .....	87
Kürbissuppe .....	88
Süßer Fruchtaufstrich .....	89
Schokocreme .....	90
Mayonnaise .....	90

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
- Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
- Schneebesen
- Multizerkleinerer (Messer und Schüssel mit Verschlussdeckel)
- Bedienungsanleitung

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

### HINWEIS

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

## 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
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,2 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolation)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
<b>Messbecher ❷</b>	
Fassungsvermögen	930 ml
Skala zum Abmessen	700 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	300 ml
<b>Schüssel ❸</b>	
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 **6** weist. Drehen Sie den Stabmixer **5**, bis der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol **7** weist.

## Schneebeesen zusammenbauen

- Drücken Sie den Schneebeesen **11** in den Schneebeesen-Halter **10**, bis dieser fest einrastet.
- Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebeesen **11** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol **7** weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil ▼ auf das Symbol **6** 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 <sup>1</sup>	ca. 30-60 Sek.
	Babynahrung, Suppen, Soßen	100-400 ml	Min - Max <sup>1</sup>	ca. 60 Sek.
	Shakes, Milchgetränke	100-1000 ml	Min - Max <sup>1</sup>	ca. 60 Sek.
	Creme	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 <sup>1</sup>	ca. 20 Sek.
	Möhren	200 g	Min - Max <sup>1</sup>	ca. 15 Sek.
	Haselnüsse/ Mandeln	200 g	Turbo	ca. 30 Sek.
	Walnüsse	200 g	••• - ••••	ca. 25 Sek.
	Parmesan	250 g	Turbo	ca. 30 Sek.

<sup>1</sup> 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.

## 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 Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (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 oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

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

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



## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein und die Artikelnummer (IAN) 444311\_2307 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 444311\_2307 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 444311\_2307

## 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](http://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](http://www.kompernass.com)

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací

Stav informácii · Stand der Informationen:

10/2023 · Ident.-No.: SSMS600E6-092023-1

---

IAN 444311\_2307

