

# SILVERCREST®



## HAND BLENDER SSM 350 B1

(HU)

### BOTMIXER

Használati utasítás

(SK)

### TY OVÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

(CZ)

### TY OVÝ MIXÉR

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

(CH)

### STABMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 437612\_2304

(HU)  
(CZ) (SK)



(HU)

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

---

(CZ)

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

---

(SK)

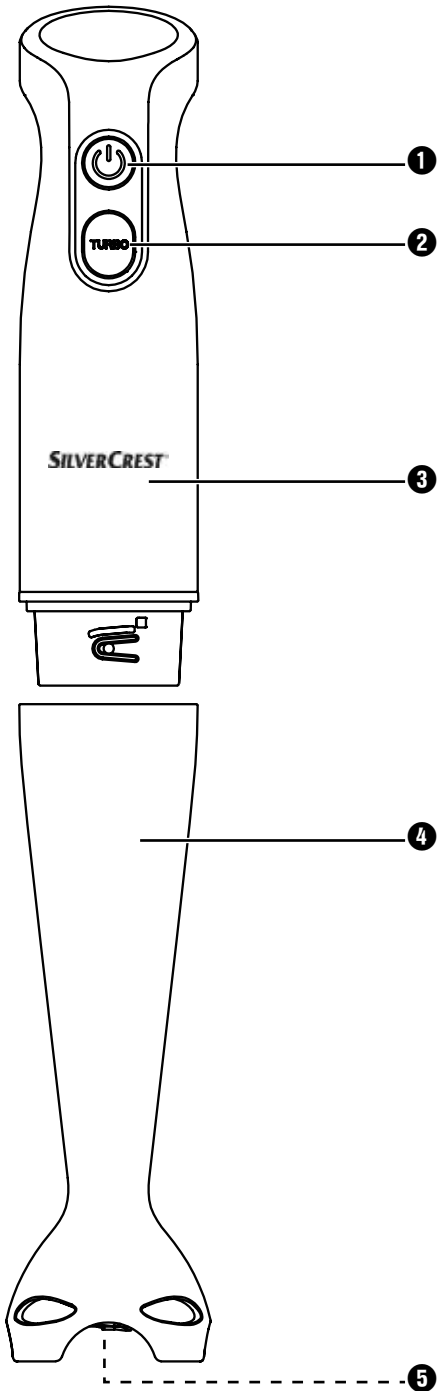
Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

---

(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
CZ	Návod k obsluze	Strana	15
SK	Návod na obsluhu	Strana	29
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	43



## 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>Összeszerelés</b> .....	<b>6</b>
<b>Használat</b> .....	<b>6</b>
<b>Tisztítás</b> .....	<b>7</b>
<b>Tárolás</b> .....	<b>8</b>
<b>Hibaelhárítás</b> .....	<b>8</b>
<b>Ártalmatlanítás</b> .....	<b>9</b>
A készülék ártalmatlanítása .....	9
A csomagolás ártalmatlanítása .....	9
<b>A Kompennass Handels GmbH garanciája</b> .....	<b>10</b>
Szervíz .....	11
Gyártja .....	11
<b>Receptek</b> .....	<b>12</b>
Zöld pesto .....	12
Zabpehely-gyümölcsös smoothie .....	12
Édes gyümölcslekvár .....	12
Banános tej .....	13
Majonéz .....	13

## 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 vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A készülék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

## Rendeltetésszerű használat

A botmixer kizárólag élelmiszerek aprítására és pürésítésére való. Kizárólag magánháztartásban használható. Ez a készülék nem alkalmas ipari használatra.

A készülék nem alkalmas nagyon kemény élelmiszerek, mint például fagyott élelmiszerek vagy csonthéjas magvak aprítására.

## A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:


- botmixer
- használati útmutató

- 1) Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- 3) Tisztítsa meg a készülék valamennyi részét a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.



### TUDNIVALÓ

- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **Szervíz** fejezetet).

## A készülék leírása/Tartozékok

- 1 kapcsoló  (normális sebesség)
- 2 TURBO-kapcsoló (nagy sebesség)
- 3 motorblokk
- 4 pürésítő bot
- 5 kés

## Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220 - 240 V ~ (váltóáram), 50 / 60 Hz
Névleges teljesítmény	350 W
Védelmi osztály	II  (dupla szigetelés)
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.


Az alábbi üzemeltetési időket ajánljuk:

1 perc üzemeltetés után hagyja a készüléket lehűlni kb. 1 percig.

Ha túllépi ezt az üzemidőt, akkor túlmelegedés miatt kár keletkezhet a készülékben!

## Biztonsági utasítások

### ⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ A készüléket csak az előírásoknak megfelelően beszerelt, 220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz hálózati feszültségű csatlakozóaljhoz csatlakoztassa.
- ▶ Húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból üzemzavar esetén, ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket, a készülék összeszerelése, szétszerelése vagy tisztítása előtt.
- ▶  A készülék motorblokkját semmiképpen sem szabad folyadékba meríteni és nem szabad hagyni, hogy folyadék kerüljön a motorblokk házába.
- ▶ Védje a készüléket a nedvességtől és ne használja a szabadban.
- ▶ Ha mégis folyadék kerül a készülékházba, azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a csatlakozóaljzattól és javíttassa meg képzett szakemberrel.
- ▶ A hálózati kábelt mindig a hálózati csatlakozódugónál és soha ne a kábelnél fogva húzza ki a hálózati csatlakozóaljzattól.
- ▶ Ne törje meg és ne nyomja össze a hálózati kábelt és úgy helyezze el, hogy ne lehessen rálépni vagy megbotlani benne.
- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezeték a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ 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.
- ▶ Tilos felnyitni a motorblokk házát. Ez nem biztonságos és a garancia is érvényét veszti.

## **⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- ▶ A használat közben mozgó tartozékok vagy kiegészítők cseréje előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani a hálózatról.
- ▶ Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ A kés rendkívül éles! Mindig óvatosan használja. Sérülésveszély áll fenn!
  - Nagyon óvatosan tisztítsa a készüléket, különösen a pürésítő botot.
  - Soha ne nyúljon a forgásban levő késhez.
  - Ne tartson tárgyakat a forgásban lévő késhez.
  - Tartsa távol a forgásban lévő késtől a bő ruházatot és hosszú haját.
  - Várja meg, amíg a kés megáll, mielőtt leveszi a pürésítő botot a motorblokkról.
  - Várja meg, amíg a kés megáll, mielőtt kiveszi a készüléket az élelmiszerből.
- ▶ A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn.
- ▶ Ha a készüléket forró ételek edényben történő pürésítésére használja, vegye le az edényt a főzőlapról és ügyeljen arra, hogy a folyadék ne forrjon. Hagyja a forró ételeket kissé lehűlni, hogy megelőzze a leforrázást.

## **FIGYELEM! ANYAGI KÁR!**

- ▶ Ne hagyja a botmixert forró edényben a főzőlapon, ha nem használja a botmixert.



## TUDNIVALÓ

- ▶ A felhasználó részéről nincs szükség közbeavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti beállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

## Összeszerelés

### FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A hálózati csatlakozódugót csak az összeszerelés után dugja a csatlakozóaljzatba.

### TUDNIVALÓ

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

### FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A kés **5** rendkívül éles! Mindig óvatosan használja.
- Úgy helyezze fel a pürésítő botot **4** a motorblokkra **3**, hogy a **▲** nyíl a **↑** szimbólumra mutasson. Forgassa el a pürésítő botot **4** a **↑** szimbólum irányába, amíg érezhetően be nem kattann.

## Használat

A pürésítő bottal **4** szószokat, leveseket és mártásokat készíthet. Azt javasoljuk, hogy egyszerre csak 1 percig használja a készüléket, majd hagyja 1 percig hűlni.


### FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Az élelmiszer ne legyen túl forró! A kifröccsenő tartalom forrázást okozhat.

### FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használja a készüléket kemény élelmiszerek feldolgozásához. Ez helyrehozhatatlan kárt tehet a készülékben!

Ha összeszerelte a készüléket:

- 1) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
- 2) Helyezze a pürésítő botot **4** függőlegesen a pürésíteni kívánt élelmiszerbe.
- 3) Tartsa lenyomva a kapcsolót  **1** az élelmiszer normális sebességgel történő feldolgozásához.
- 4) Tartsa lenyomva a TURBO kapcsolót **2** az élelmiszer nagy sebességgel történő feldolgozásához.

## TUDNIVALÓ

- ▶ Puha élelmiszerekhez válassza a normális sebességet, keményebb élelmiszerekhez pedig a TURBO sebességet.

5) Ha befejezte az élelmiszer feldolgozását, akkor csak engedje el a lenyomott kapcsolót **1/2**. Húzza ki a pürésítő botot **4**, amint a kés **5** leállt.

Az alábbi táblázat tájékoztató jellegű. Kövesse az ajánlott feldolgozási időket, hogy elkerülje a készülék túlmelegedését. Ha a hozzávalók az ajánlott idő elteltével nem kielégítően vannak feldolgozva, a készülék további használata előtt várjon, amíg lehűl a motor.

Azt javasoljuk, hogy 1 perc üzemeltetés után 1 percig hagyja hűlni a készüléket.

HOZZÁVALÓK	JAVASOLT MENNYISÉG	SEBESSÉG	IDŐ
gyümölcs, zöltség	100-200 g	Turbo	kb. 30-60 másodperc
bébiétel, levesek, szószok	100-400 ml	Turbo	kb. 60 másodperc
turmixok, tejes italok	100-1000 ml	Normál	kb. 60 másodperc


## TUDNIVALÓ



Ha a működtetés közben szokatlan zajokat, pl. nyikorgást vagy hasonlókat hall, akkor tegyen kevés semleges étolajat a pürésítő bot **4** hajtótengelyére.

## Tisztítás

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS - ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- ▶  Tisztításkor semmiképpen ne merítse vízbe vagy ne tartsa folyó víz alá a motorblokkot **3**.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A kés **5** rendkívül éles! Mindig óvatosan használja.

### FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

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

## TUDNIVALÓ

► Azt ajánljuk, hogy a készüléket azonnal tisztítsa meg használat után, ezzel elkerülheti az élelmiszer-maradványok rászáradását.

- 1) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- 2) Vegye le a pürésítő botot **4** a motorblokkról **3**. Ehhez forgassa el a pürésítő botot **4** a **1** szimbólum irányába, és húzza le.
- 3) Tisztítsa meg a motorblokkot **3** nedves törlőkendővel. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a motorblokk **3** nyílásaiba. Makacs szennyeződések esetén tegyen enyhe hatású mosogatószert a törlőkendőre. A mosogatószermaradványokat nedves törlőkendővel törölje le.
- 4) Gondosan tisztítsa meg a pürésítő botot **4** mosogatószeres vízzel, majd öblítse le tiszta vízzel a mosogatószer-maradványokat.
- 5) Töröljön mindent szárazra és ügyeljen arra, hogy a készülék az újabb használat előtt teljesen száraz legyen.

## Tárolás

- 1) Tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.
- 2) A megtisztított készüléket tiszta, pormentes és száraz helyen tárolja.

## Hibaelhárítás

Hiba	Ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozódugó nincs csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.
	A készülék meghibásodott.	Forduljon a szervizhez.
A kés <b>5</b> nem vagy csak nehezen forog.	A motorblokkot <b>3</b> és a pürésítő botot <b>4</b> nem megfelelően szerelte össze.	Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból és szerelje összes a készüléket megfelelően.
	A kés <b>5</b> blokkolva van.	Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból és távolítsa el az akadályt.
	A kevert anyag túl sűrű vagy túl kemény.	A készülék nem használható kemény élelmiszerek feldolgozására.

Ha a hibát nem lehet elhárítani a fenti hibaelhárító tippekkel, vagy ha ezektől eltérő zavarokat észlel, akkor forduljon szervizünkhöz.

## Ártalmatlanítás

### A készülék ártalmatlanítása



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

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

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



Az elhasználódott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

### A csomagolás ártalmatlanítása



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



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

## 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 lejárta után esedékes javítások díjkötelesek.

### A garancia köre

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

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

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

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben 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) 437612\_2304.
- 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) 437612\_2304 megnyithatja a használati útmutatót.

## Szerviz

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

IAN 437612\_2304

## Gyártja

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

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

## Receptek

### Zöld pesto

- 80 g bazsalikom
- 80 ml olívaolaj
- 2-3 ek. fenyőmag
- 1-2 gerezd fokhagyma
- 50 g parmezán sajt
- ízesítéshez só és bors

#### Elkészítés

- 1) Mossa meg a friss fűszernövényeket és rázza le róluk a vizet, hámozza meg a fokhagymát, vágja apróra a parmezán sajtot.
- 2) Tegye az olívaolajat és a fűszernövényeket egy keverőpohárba és pürésítse a botmixerrel 5 kb. 10 másodpercig. Adott esetben ossza a fűszernövényeket két részre és pürésítse egymás után kb. 10 másodpercig.
- 3) Tegye a többi hozzávalót a keverőpohárba, és turmixolja további 25-30 másodpercig, amíg eléri a kívánt állagot.

### Zabpehely-gyümölcsös smoothie

#### Hozzávalók

- 1 banán és 1 kivi
- 200 ml tej vagy tejpótló (pl. zabtej, mandulatej)
- 50 g szemcsés zabpehely
- 2 ek. lenmag
- 1 tk. méz vagy juharszirup
- 80 ml natúr joghurt
- ízlés szerint további gyümölcsök, pl. áfonya vagy szamóca

- 1) Hámozza meg és aprítsa fel a banánt és a kivit.
- 2) Tegye a hozzávalókat a keverőpohárba és pürésítse 30-60 másodpercig, amíg eléri a kívánt konzisztenciát.

### Édes gyümölcslekvár

#### Hozzávalók

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

## Elkészítése

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

## Banános tej


- 1 banán
  - 250 ml tej
  - kb. 1 tk. cukor ízlés szerint
- 1) Hámozza meg a banánt héját és darabolja össze a banánt.
  - 2) Tegye a keverőpohárba a banánt, a tejet és a cukrot, majd keverje össze a botmixerrel **5**.

## Majonéz

### Hozzávalók

- 250 ml semleges növényi olaj, pl. repceolaj
- 2 tojássárgája
- 15 g gyenge ecet vagy citromlé
- ízesítéshez só és bors

### Elkészítés

- 1) Tegye a tojássárgáját és az ecetet egy keverőpohárba, tartsa függőlegesen a botmixert **5** a pohárba és tartsa lenyomva a  kapcsolót **1**.
- 2) Öntse hozzá az olajat lassan, egyenletesen vékony sugárban (kb. 1 perc alatt), hogy az olaj összeálljon a többi hozzávalóval.
- 3) Végül ízesítse ízlés szerint sóval és borssal.





## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>16</b>
<b>Použití v souladu s určením</b> .....	<b>16</b>
<b>Rozsah dodávky</b> .....	<b>16</b>
<b>Popis přístroje/příslušenství</b> .....	<b>17</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>17</b>
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>18</b>
<b>Sestavení</b> .....	<b>20</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>20</b>
<b>Čištění</b> .....	<b>21</b>
<b>Uložení</b> .....	<b>22</b>
<b>Odstanění závad</b> .....	<b>22</b>
<b>Likvidace</b> .....	<b>23</b>
Likvidace přístroje .....	23
Likvidace obalu .....	23
<b>Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>24</b>
Servis .....	25
Dovozce .....	25
<b>Recepty</b> .....	<b>26</b>
Zelené pesto .....	26
Ovesná kaše-Smoothie s ovocem .....	26
Sladká ovocná pomazánka .....	26
Banánové mléko .....	27
Majonéza .....	27

## Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje.

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

## Použití v souladu s určením

Tyčový mixér slouží výhradně k rozměňování a mixování potravin. Je určen výlučně pro použití v soukromé domácnosti. Přístroj není určen pro komerční účely.

Přístroj není určen k rozměňování velmi tvrdých potravin, jako jsou například mražené potraviny nebo ořechy.

## Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:


- tyčový mixér
- návod k obsluze

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



### UPOZORNĚNÍ

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

## Popis přístroje/příslušenství

- 1 spínač  (normální rychlost)
- 2 spínač TURBO (vysoká rychlost)
- 3 motorový blok
- 4 mixovací nástavec
- 5 nůž

## Technické údaje

Síťové napětí	220–240 V ~ (sřídavý proud), 50 / 60 Hz
Jmenovitý výkon	350 W
Třída ochrany	II  (dvojitá izolace)
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.


Doporučujeme následující provozní dobu:

Nechte přístroj po 1 minutě provozu cca 1 minutu vychladnout.

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

## Bezpečnostní pokyny

### NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dílů příslušenství, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Nůž je velmi ostrý! Zacházejte s ním vždy s maximální opatrností. Hrozí nebezpečí zranění!
  - Čistěte přístroj a zejména mixovací nástavec velmi opatrně.
  - Nesahejte nikdy do ještě rotujícího nože.
  - Nedávejte nikdy předměty do ještě rotujícího nože.
  - Volné oděvy a dlouhé vlasy udržujte v bezpečné vzdálenosti od rotujícího nože.
  - Než sejmete mixovací nástavec z motorového bloku, počkejte, než se nůž zastaví.
  - Před vyjmutím přístroje z potravin počkejte, než se nůž zastaví.
- ▶ Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.
- ▶ Používáte-li přístroj k mixování horkých potravin v hrnci, odstavte hrnec z varné desky a ujistěte se, zda tekutina nevře. Nechte horké potraviny mírně vychladnout, aby se zabránilo opaření.

**POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!**

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

**UPOZORNĚNÍ**

- ▶ K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

## Sestavení

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

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

### **UPOZORNĚNÍ**

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

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- ▶ Nůž **5** je extrémně ostrý! Zacházejte s ním vždy s maximální opatrností.
- Mixovací nástavec **4** nasadíte na motorový blok **3** tak, aby šipka **▲** ukazovala na symbol **1**. Otáčejte mixovacím nástavcem **4** ve směru k symbolu **1**, dokud znatelně nezaskočí.

## Obsluha

Mixovacím nástavcem **4** můžete připravovat například omáčky, polévky nebo dipy. Doporučujeme přístroj provozovat v kuse maximálně 1 minutu a poté ho nechat na cca 1 minutu vychladnout.

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

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

### **PŮZOR – HMOTNÉ ŠKODY!**

- ▶ Nepoužívejte přístroj pro zpracování tvrdých potravin. Vedlo by to k nenávratným poškozením přístroje!

Po sestavení přístroje:

- 1) Zástrčku zasuněte do síťové zásuvky.
- 2) Vsuňte mixovací nástavec **4** svisle do potravin určených k mixování.
- 3) Ke zpracování potravin normální rychlostí podržte stisknutý spínač **1**.
- 4) Ke zpracování potravin vyšší rychlostí podržte stisknutý spínač TURBO **2**.

### **UPOZORNĚNÍ**

- ▶ Zvolte normální rychlost pro měkké potraviny a turbo rychlost pro tvrdší potraviny.
- 5) Když jste dokončili zpracování potravin, pusťte jednoduše stisknutý spínač **1/2**. Vytáhněte mixovací nástavec **4**, jakmile se nůž **5** zastavil.

Následující tabulka slouží pro orientaci. Aby se přístroj nepřehřál, řiďte se podle doporučených dob zpracování. Pokud po uplynutí doporučené doby nejsou přísady ještě zpracovány k vaší spokojenosti, počkejte, dokud motor nevychladne, a teprve poté pokračujte v používání přístroje.

Přístroj doporučujeme nechat po 1 minutě provozu asi 1 minutu vychladnout.

SUROVINY	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	RYCHLOST	ČAS
ovoce, zelenina	100–200 g	Turbo	cca 30–60 s
dětská výživa, polévky, omáčky	100–400 ml	Turbo	cca 60 s
koktejly, mléčné nápoje	100–1000 ml	Normální	cca 60 s

## UPOZORNĚNÍ



Pokud se během provozu ozývají neobvyklé zvuky, jako je pískání apod., pak hnací hřídel mixovacího nástavce ④ namažte trochou neutrálního stolního oleje.

## Čištění

### ⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Při čištění v žádném případě nesmíte ponořit motorový blok ③ do vody ani jej držet pod tekoucí vodou.

### ⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ÚRAZU!

- ▶ Nůž ⑤ je extrémně ostrý! Zacházejte s ním vždy s maximální opatrností.

### POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

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

## UPOZORNĚNÍ

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



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

## Uložení

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

## Odstranění závad

Závada	Příčina	Řešení
Přístroj nefunguje.	Sířová zástrčka není zastrčená do zásuvky.	Zástrčku zasuňte do sířové zásuvky.
	Přístroj je vadný.	Obraťte se na servis.
Nůž ⑤ se neotáčí nebo se otáčí jen ztěžka.	Motorový blok ③ a mixovací nástavec ④ nejsou správně smontované.	Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a přístroj správně sestavte.
	Nůž ⑤ je blokováán.	Vytáhněte sířovou zástrčku ze zásuvky a odstraňte překážku.
	Mixované potraviny jsou příliš nepoddajné nebo tvrdé.	Přístroj není vhodný pro zpracování tvrdých potravin.

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

## Likvidace

### Likvidace přístroje



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

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

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



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

### Likvidace obalu



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



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

## Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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 opotřebením, 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) 437612\_2304 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) 437612\_2304 otevřít svůj návod k obsluze.

## Servis



### Servis Česko

Tel.: 800143873

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

IAN 437612\_2304

## Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

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

## Recepty

### Zelené pesto

- 80 g bazalky
- 80 ml olivového oleje
- 2–3 PL piniových jader
- 1–2 stroužky česneku
- 50 g parmezánu
- sůl a pepř dle chuti

#### Příprava

- 1) Čerstvé bylinky omyjte a střepejte z nich vodu, česnek oloupejte a parmezán nakrájejte na malé kousky.
- 2) Olivový olej a bylinky vložte do mixovací nádoby a mixujte tyčovým mixérem **5** cca 10 sekund. Bylinky případně rozdělte na dvě části a jednu po druhé vždy asi 10 sekund promixujte.
- 3) Do mixovací nádoby přidejte zbývající suroviny a vše mixujte dalších 25–30 sekund, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

### Ovesná kaše–Smoothie s ovocem

#### Suroviny

- 1 banán a 1 kiwi
- 200 ml mléka nebo náhražky mléka (např. ovesné mléko, mandlové mléko)
- 50 g hrubých ovesných vloček
- 2 PL lněných semínek
- 1 ČL medu nebo javorového sirupu
- 80 ml přírodního jogurtu
- Další ovoce podle chuti, např. borůvky nebo jahody

- 1) Banány a kiwi oloupejte a nakrájejte na malé kousky.
- 2) Všechny suroviny vložte do mixovací nádoby a dobře mixujte přibližně 30–60 sekund, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

### Sladká ovocná pomazánka

#### Suroviny

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

## Příprava

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

## Banánové mléko

- 1 banán
  - 250 ml mléka
  - cca 1 ČL cukru podle chuti
- 1) Odstraňte banánovou slupku a banán nakrájejte na kousky.
  - 2) Banán, mléko a cukr vložte do mixovací nádoby a mixujte tyčovým mixérem **5**.

## Majonéza

### Suroviny

- 250 ml neutrálního rostlinného oleje, např. řepkového
- 2 žloutky
- 15 g jemného octa nebo citronové šťávy
- sůl a pepř dle chuti

### Příprava

- 1) Do mixovací nádoby přidejte žloutek a ocet, tyčový mixér **5** držte ve svislé poloze v nádobě a držte stisknutý spínač **1**.
- 2) Rovnoměrným slabým proudem pomalu přilévejte olej (po dobu cca 1 minuty), aby se promíchal s ostatními přísadami.
- 3) Poté případně dochutěte solí a pepřem.



## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>30</b>
<b>Určené použitie</b> .....	<b>30</b>
<b>Obsah dodávky</b> .....	<b>30</b>
<b>Opis prístroja/príslušenstvo</b> .....	<b>31</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>31</b>
<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>32</b>
<b>Zloženie</b> .....	<b>34</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>34</b>
<b>Čistenie</b> .....	<b>35</b>
<b>Uskladnenie</b> .....	<b>36</b>
<b>Odstraňovanie porúch</b> .....	<b>36</b>
<b>Likvidácia</b> .....	<b>37</b>
Likvidácia prístroja .....	37
Likvidácia obalu .....	37
<b>Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>38</b>
Servis .....	39
Dovozca .....	39
<b>Recepty</b> .....	<b>40</b>
Zelené pesto .....	40
Smoothie z ovsených vločiek s ovocím .....	40
Sladká ovocná nátierka .....	40
Banánové mlieko .....	41
Majonéza .....	41



## Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

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

## Určené použitie

Tyčový mixér slúži výlučne na krájanie a rozmiešanie potravín. Je určený výlučne na používanie v domácnostiach. Prístroj nie je určený na komerčné použitie.

Prístroj nie je určený na krájanie veľmi tvrdých potravín, ako napríklad zmrazených potravín alebo orechov.

## Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:


- Tyčový mixér
- Návod na obsluhu

- 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- 2) Odstráňte všetok obalový materiál.
- 3) Vyčistite všetky diely prístroja podľa opisu v kapitole „Čistenie“.



### UPOZORNENIE

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

## Opis prístroja/príslušenstvo

- 1 Spínač  (normálna rýchlosť)
- 2 TURBO-spínač (vysoká rýchlosť)
- 3 Blok motora
- 4 Tyčový mixér
- 5 Nôž

## Technické údaje

Sieťové napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50 / 60 Hz
Menovitý výkon	350 W
Trieda ochrany	II  (dvojitá izolácia)
	Všetky diely tohto prístroja prichádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.


Odporúčame nasledujúcu dobu prevádzky:

Prístroj nechajte po 1 minúte prevádzky ochladieť cca 1 minútu.

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

## Bezpečnostné pokyny

### NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Prístroj zapojte len do elektrickej zásuvky so sieťovým napätím 220 - 240 V ~, 50/60 Hz, nainštalovanej podľa predpisov.
- ▶ V prípade prevádzkových porúch, pri neexistujúcom dohľade, pred poskladaním, rozoberaním alebo čistením vyťahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶  Blok motora prístroja v žiadnom prípade neponárajte do tekutín a zabráňte vniknutiu tekutín do telesa bloku motora.
- ▶ Prístroj nesmiete vystaviť vlhkosti ani ho používať v exteriéri.
- ▶ Ak by do krytu prístroja predsa len vnikla kvapalina, ihneď vyťahnite zástrčku prístroja z elektrickej zásuvky a nechajte prístroj opraviť kvalifikovaným odborným personálom.
- ▶ Sieťový kábel vyťahujte z elektrickej zásuvky vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.
- ▶ Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel a ved'te ho tak, aby na neho nikto nemohol stúpiť ani sa o neho potknúť.
- ▶ Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Prístroj a jeho prípojný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Teleso bloku motora nesmiete otvárať. V takomto prípade je ohrozená bezpečnosť a zanikne záruka.

**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, musíte prístroj vypnúť a odpojiť ho od elektrickej siete.
- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Nôž je mimoriadne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne. Hrozí nebezpečenstvo poranenia!
  - Prístroj a najmä tyčový mixér čistite veľmi opatrne.
  - Nikdy nesiahajte do rotujúceho noža.
  - Nezasahujte žiadnymi predmetmi do rotujúceho noža.
  - Široké oblečenie a dlhé vlasy držte mimo dosahu rotujúceho noža.
  - Skôr než odoberiete tyčový mixér z bloku motora počkajte, dokiaľ sa nôž celkom nezastaví.
  - Skôr než vytiahnete prístroj z potravín počkajte, dokiaľ sa nôž celkom nezastaví.
- ▶ Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia.
- ▶ Ak použijete prístroj na rozmiešanie horúcich potravín v hrnci, odoberte tento z varnej dosky a dávajte pozor na to, aby tekutina ešte nevrela. Horúce potraviny nechajte trochu vychladnúť, aby ste zabránili obareniam.

**POZOR! VECNÉ ŠKODY!**

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

**UPOZORNENIE**

- ▶ Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50, tak aj na 60 Hz.

## Zloženie

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

- ▶ Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky až po zmontovaní.

### **UPOZORNENIE**

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

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

- ▶ Nôž **5** je extrémne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.
- Tyčový mixér **4** nasadíte na blok motora **3** tak, aby šípka **▲** ukazovala na symbol **⚠**. Otočte tyčový mixér **4** v smere symbolu **⚠**, až citeľne zaskočí.

## Obsluha

S tyčovým mixérom **4** môžete pripravovať napríklad omáčky, polievky alebo dipy. Odporúčame prístroj prevádzkovať max. 1 minútu v kuse a následne ho nechať ochladiť 1 minútu.

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

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

### **POZOR – VECNÉ ŠKODY!**

- ▶ Nepoužívajte prístroj na spracovanie tvrdých potravín. Spôsobilo by to neopraviteľné škody na prístroji!

Keď ste prístroj poskladali dokopy:

- 1) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 2) Tyčový mixér **4** zasuňte zvislo do potraviny, ktorá sa má rozmixovať.
- 3) Spínač **⏻** **1** podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať s normálnou rýchlosťou.
- 4) Spínač TURBO **2** podržte stlačený, aby sa mohli potraviny spracovať s vysokou rýchlosťou.

### **UPOZORNENIE**

- ▶ Pre mäkké potraviny zvolte normálnu rýchlosť a pre pevnejšie potraviny turbo rýchlosť.
- 5) Po spracovaní potravín, stlačený spínač **1/2** jednoducho pustite. Vytiahnite tyčový mixér **4** ihneď ako sa nôž **5** zastaví.

Nasledujúca tabuľka je orientačná. Riadťte sa odporúčanými časmi spracovania, aby nedošlo k prehriatiu prístroja. Ak by sa prísady po odporúčanom čase spracovania nespracovali tak, ako si prajete, počkajte, kým motor nevychladne, a potom použite prístroj znovu.

Odporúčame, aby ste prístroj nechali po 1 minúte prevádzky ochladieť cca 1 minútu.

PRÍSADY	ODPORÚČANÉ MNOŽSTVO	RÝCHLOSŤ	ČAS
ovocie, zelenina	100 – 200 g	turbo	cca 30 – 60 s
dojčenská výživa, polievky, omáčky	100 – 400 ml	turbo	cca 60 s
kokteily, mliečne nápoje	100 – 1000 ml	normálna	cca 60 s


## UPOZORNENIE



Ak by počas prevádzky došlo k neobvyčajným zvukom, ako je pískanie alebo podobne, dajte na hnačí hriadel' tyčového mixéra 4 trochu neutrálneho jedlého oleja.

## Čistenie

### ⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Skôr než začnete prístroj čistiť, vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ▶  Pri čistení nesmiete blok motora 3 v žiadnom prípade ponárať do vody ani ho držať pod tečúcou vodou.

### ⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!


- ▶ Nôž 5 je extrémne ostrý! Vždy s ním zaobchádzajte opatrne.

### POZOR – VECNÉ ŠKODY!

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

## UPOZORNENIE

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

- 1) Vytiahnite sieťovú zástrčku.
- 2) Odoberte tyčový mixér ④ z bloku motora ③. Otočte tyčový mixér ④ v smere symbolu  a vytiahnite ho.
- 3) Blok motora ③ utrite vlhkou utierkou. Uistite sa, či sa do otvorov bloku motora ③ nedostala žiadna voda. Pri odolných nečistotách dajte na vlhkú utierku trochu jemného čistiaceho prostriedku. Zvyšky umývacieho prostriedku zotrite vlhkou utierkou.
- 4) Tyčový mixér ④ umyte dôkladne vo vode s umývacím prostriedkom a jeho zvyšky potom opláchnite čistou vodou.
- 5) Všetko dobre vytrite a uistite sa, či je prístroj pred ďalším použitím úplne suchý.

## Uskladnenie

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

## Odstraňovanie porúch

Porucha	Príčina	Riešenie
Prístroj nefunguje.	Sieťová zástrčka nie je zastrčená do zásuvky.	Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na servis.
Nôž ⑤ sa neotáča alebo sa otáča iba ťažko.	Blok motora ③ a tyčový mixér ④ nie sú správne spojené.	Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a spojte prístroj správne.
	Nôž ⑤ je blokovaný.	Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a odstráňte prekážku.
	Miešaný materiál je príliš tuhý alebo príliš tvrdý.	Prístroj nie je vhodný na spracovanie tvrdých potravín.

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

## Likvidácia

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

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

### Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

### Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s 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 našim autorizovaným servisom.

## Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 437612\_2304 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) 437612\_2304 otvoríte váš návod na obsluhu.

## Servis



**Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001

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

IAN 437612\_2304

## 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

### Zelené pesto

- 80 g bazalky
- 80 ml olivového oleja
- 2 - 3 PL píniových orieškov
- 1-2 strúčiky cesnaku
- 50 g parmezánu
- soľ a čierne korenie podľa chuti

#### Príprava

- 1) Čerstvé bylinky umyte a vytrepte z nich vodu, cesnak ošúpte a parmezán rozrežte na malé kúsky.
- 2) Do mixovacej nádoby dajte olivový olej a bylinky a tyčovým mixérom **5** mixujte 10 sekúnd. Prípadne rozdeľte bylinky na dve porcie a každú porciu rozmixujte postupne vždy približne počas 10 sekúnd.
- 3) Ostatné prísady dajte do pohára na miešanie nápojov a všetko pomixujte ďalších 25 - 30 sekúnd, kým sa nedosiahne požadovaná konzistencia.

### Smoothie z ovsených vločiek s ovocím

#### Prísady

- 1 banán a 1 kivi
- 200 ml mlieka alebo náhrady mlieka (napr. ovsené mlieko, mandľové mlieko)
- 50 g celozrnných ovsených vločiek
- 2 PL ľanových semien
- 1 ČL medu alebo javorového sirupu
- 80 ml prírodného jogurtu
- ďalšie ovocie podľa chuti, napr. čučoriedky alebo jahody

- 1) Banány a kivi ošúpte a pokrájajte na malé kúsky.
- 2) Všetky prísady dajte do mixovacej nádoby a dobre pomixujte 30 - 60 sekúnd, kým sa nedosiahne požadovaná konzistencia.

### Sladká ovocná nátierka

#### Suroviny

- 250 g jahôd alebo iného ovocia (čerstvé alebo mrazené)
- 1 balíček (asi 125 g) želírovacieho cukru bez varenia

- 1 strek citrónovej šťavy
- 1 špičku noža dreň z vanilkového struku

## Príprava

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

## Banánové mlieko

- 1 banán
- 250 ml mlieka
- cca 1 ČL cukru podľa chuti

- 1) Odstráňte banánové šupky a banány nakrájajte na kúsky.
- 2) Do pohára na miešanie nápojov pridajte banány, mlieko a cukor a tyčovým mixérom **5** premiešajte.

## Majonéza

### Prísady

- 250 ml neutrálneho rastlinného oleja, napríklad repkový olej
- 2 žĺtky
- 15 g jemného octu alebo citrónovej šťavy
- soľ a čierne korenie podľa chuti

### Príprava

- 1) Do pohára na miešanie dajte žĺtky a ocot, tyčový mixér **5** podržte zvislo v nádobe a podržte stlačený vypínač **1**.
- 2) K tomu pridávajte pomaly rovnomerným tenkým prúdom olej (počas cca 1 minúty) tak, aby sa olej spojil s ostatnými prísadami.
- 3) Nakoniec podľa chuti osolte a okoreňte.



## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>44</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>44</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>44</b>
<b>Gerätebeschreibung/Zubehör</b> .....	<b>45</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>45</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>46</b>
<b>Zusammenbauen</b> .....	<b>48</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>48</b>
<b>Reinigen</b> .....	<b>49</b>
<b>Aufbewahren</b> .....	<b>50</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>51</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>51</b>
Gerät entsorgen .....	51
Verpackung entsorgen .....	52
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>52</b>
Service .....	54
Importeur .....	54
<b>Rezepte</b> .....	<b>54</b>
Grünes Pesto .....	54
Haferflocken-Smoothie mit Obst .....	55
Süßer Fruchtaufstrich .....	55
Bananenmilch .....	56
Mayonnaise .....	56

## 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

Der Stabmixer dient ausschließlich dem Zerkleinern und Pürieren von Lebensmitteln. Er ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

Das Gerät ist nicht zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln vorgesehen, wie zum Beispiel von gefrorenen Lebensmitteln oder Nüssen.

## Lieferumfang


Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer
  - 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 die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

## Gerätebeschreibung/Zubehör

- 1 Taste  (normale Geschwindigkeit)
- 2 TURBO-Taste (hohe Geschwindigkeit)
- 3 Motorblock
- 4 Mixfuß
- 5 Messer

## Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Nennleistung	350 W
Schutzklasse	II  (Doppelisolierung)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Wir empfehlen folgende Betriebszeit:


Das Gerät nach 1 Minute Betrieb ca. 1 Minute abkühlen lassen.

Wenn diese Betriebszeit überschritten wird, kann Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!



## Sicherheitshinweise

### STROMSCHLAGEFAHR

- ▶ 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, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Sie dürfen den Motorblock des Geräts keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.
- ▶ 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 Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um. Es besteht Verletzungsgefahr!
  - Reinigen Sie das Gerät und insbesondere den Mixfuß sehr vorsichtig.
  - Greifen Sie niemals in das rotierende Messer.
  - Halten Sie keine Gegenstände in das rotierende Messer.
  - Halten Sie weite Kleidung und lange Haare vom rotierenden Messer fern.
  - Warten Sie, bis das Messer stillsteht, bevor Sie den Mixfuß vom Motorblock abnehmen.
  - Warten Sie, bis das Messer stillsteht, bevor Sie das Gerät aus den Lebensmitteln herausziehen.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ 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.

## **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

## HINWEIS

- ▶ Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

## Zusammenbauen








### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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


### HINWEIS

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

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Das Messer  ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Setzen Sie den Mixfuß  so auf den Motorblock , dass der Pfeil  auf das -Symbol weist. Drehen Sie den Mixfuß  in Richtung -Symbol, bis er merklich einrastet.

## Bedienen

Mit dem Mixfuß  können Sie zum Beispiel Saucen, Suppen oder Dips zubereiten. Wir empfehlen, das Gerät max. 1 Minute am Stück zu betreiben und es dann 1 Minute abkühlen zu lassen.





### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht zur Bearbeitung harter Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

Wenn Sie das Gerät zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Schieben Sie den Mixfuß  senkrecht in die zu pürierenden Lebensmittel.
- 3) Halten Sie die Taste   gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten.
- 4) Halten Sie die TURBO-Taste  gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten.

## HINWEIS

- ▶ Wählen Sie für weiche Lebensmittel die normale Geschwindigkeit und für festere Lebensmittel die Turbo-Geschwindigkeit.

5) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste **1/2** los. Ziehen Sie den Mixfuß **4** heraus, sobald das Messer **5** zum Stillstand gekommen ist.

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

ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
Obst, Gemüse	100-200 g	Turbo	ca. 30-60 Sek.
Babynahrung, Suppen, Soßen	100-400 ml	Turbo	ca. 60 Sek.
Shakes, Milchgetränke	100-1000 ml	Normal	ca. 60 Sek.


## HINWEIS



Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen o. Ä., kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Mixfußes **4**.

## Reinigen

### ⚠️ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Sie dürfen den Motorblock **3** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

### ⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!


- ▶ Das Messer **5** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

## ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

## HINWEIS

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

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Nehmen Sie den Mixfuß **4** vom Motorblock **3** ab. Drehen Sie den Mixfuß **4** dazu in Richtung -Symbol und ziehen Sie ihn ab.
- 3) Reinigen Sie den Motorblock **3** mit einem feuchten Tuch. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks **3** gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 4) Reinigen Sie den Mixfuß **4** gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 5) Trocknen Sie alles gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

## Aufbewahren

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

## Fehlerbehebung

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

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

## Entsorgung

### 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.

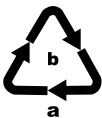


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

## Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein und die Artikelnummer (IAN) 437612\_2304 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) 437612\_2304 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 437612\_2304

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

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

## Rezepte

### Grünes Pesto

- 80 g Basilikum
- 80 ml Olivenöl
- 2–3 EL Pinienkerne
- 1–2 Knoblauchzehen
- 50 g Parmesan
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Zubereitung

- 1) Frische Kräuter waschen und Wasser abschütteln, Knoblauch schälen und Parmesan in kleine Stücke schneiden.
- 2) Das Olivenöl und die Kräuter in einen Mixbehälter geben und mit dem Mixfuß **5** ca. 10 Sekunden lang pürieren. Teilen Sie die Kräuter ggf. in zwei Portionen auf und pürieren nacheinander für jeweils ca. 10 Sekunden.
- 3) Fügen Sie die übrigen Zutaten in den Mixbecher und mixen alles für weitere 25–30 Sekunden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

## Haferflocken-Smoothie mit Obst

### Zutaten


- 1 Banane und 1 Kiwi
  - 200 ml Milch oder Milchersatz (z. B. Hafermilch, Mandelmilch)
  - 50 g kernige Haferflocken
  - 1–2 EL Leinsamen
  - 1 TL Honig oder Ahornsirup
  - 80 ml Naturjoghurt
  - Weitere Früchte nach Geschmack, z. B. Blaubeeren oder Erdbeeren
- 1) Banane und Kiwi schälen und in kleine Stücke schneiden.
  - 2) Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und ca. 30–60 Sekunden mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

## Süßer Fruchtaufstrich

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

## Bananenmilch


- 1 Banane
  - 250 ml Milch
  - ca. 1 TL Zucker nach Geschmack
- 1) Bananenschalen entfernen und die Banane in Stücke schneiden.
  - 2) Banane, Milch und Zucker in den Mixbecher geben und mit dem Mixfuß **5** vermischen.

## Mayonnaise

### Zutaten

- 250 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 2 Eigelb
- 15 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Zubereitung

- 1) Eigelb und Essig in einen Mixbecher geben, den Mixfuß **5** senkrecht in den Becher halten und die Taste  **1** gedrückt halten.
- 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.