

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HAND BLENDER EDS - SSM 600 D2

GB

HAND BLENDER

Operating instructions

HU

BOTMIXER

Használati utasítás

CZ

TYČOVÝ MIXÉR

Návod k obsluze

DE AT CH

STABMIXER

Bedienungsanleitung

PL

BLENDER

Instrukcja obsługi

SI

PALIČNI MEŠALNIK

Navodila za uporabo

SK

TYČOVÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

IAN 100105

PL HU SI CZ SK



GB

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

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 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.

GB	Operating instructions	Page	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	15
HU	Használati utasítás	Oldal	29
SI	Navodila za uporabo	Stran	43
CZ	Návod k obsluze	Strana	57
SK	Návod na obsluhu	Strana	71
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	85



Index

Introduction	2
Copyright	2
Intended use	2
Safety instructions	3
Items supplied	4
Disposal of the packaging	5
Technical data	5
Description of appliance / Accessories	5
Utilisation	5
Assembling	6
Holding the appliance	6
Operation	7
Cleaning	8
Disposal of the appliance	8
Notes on the EC Declaration of Conformity	8
Importer	9
Warranty	9
Service	9
Recipes	10
Cream of Vegetable Soup	10
Pumpkin Soup	11
Sweet Fruit Spread	12
Herb Vinaigrette	13
Yoghurt banana milk shake	13

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Copyright

This documentation is copyright protected.

Any copying or reproduction, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

Intended use

This appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in small quantities. It is intended exclusively for use in domestic households. Do not use it for commercial applications!

WARNING

Danger from unintended use!

Danger can come from the appliance if used for unintended purposes and/or other types of use.

- ▶ Use the appliance exclusively for intended purposes.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTICE

- ▶ Risks can be engendered if the appliance is used for unintended purposes and/or other types of use. Use the appliance exclusively for its intended purposes. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind resulting from damage caused by improper use, incompetent repairs, unauthorized modifications or the use of non-approved spare parts will not be acknowledged. The operator alone bears liability.

Safety instructions

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Connect the appliance only to mains power sockets supplying a mains power voltage of 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the plug from the mains power socket.
- ▶ Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors.
- ▶ If liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- ▶ Always pull on the plug to disconnect the appliance from the mains; never pull on the power cable itself.
- ▶ Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
- ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- ▶ Do not attempt to open the hand blender's motor casing. If you do so, the safety of the appliance is no longer assured and the warranty will become void.
- ▶ This appliance may be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised and have been instructed in how to use the appliance safely and have understood the potential risks.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.



Never immerse the motor unit in liquids, or allow liquids to get into the motor unit housing.

⚠ WARNING! THERE IS A RISK OF INJURY!

- ▶ Before changing accessories or additional parts that are in motion during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ Disconnect the appliance from the mains power supply,...
 - when the appliance is unsupervised,
 - when you clean the appliance,
 - when you are assembling or dismantling it.
- ▶ This appliance may not be used by children. Children shall not play with the appliance.
- ▶ The blade is extremely sharp! Handle it with great care.
- ▶ Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries.
- ▶ Clean the hand blender very carefully. The blade is extremely sharp!

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Hand Blender
 - Operating instructions
- 1) Remove all parts of the appliance and these operating instructions from the box.
 - 2) Remove all packing material.
 - 3) Clean all parts of the appliance as described in the chapter "Cleaning".

NOTICE

- ▶ Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.
- ▶ If the contents are incomplete, or have been damaged due to defective packaging or transportation, contact the Service Hotline (see chapter **Service**).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.



The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces generated waste. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.

NOTICE

- ▶ If possible preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that in the case of a warranty claim you can package the appliance properly for return.

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominal Power Rating	600 W
Protection Class	II 

We recommend that you let the hand blender cool down for 2 minutes after about 1 minute of running time.

Description of appliance / Accessories

Illustration A:

- ❶ Speed regulator
- ❷ Switch (Standard Speed)
- ❸ Turbo-Switch (High Speed)
- ❹ Motor unit
- ❺ Hand blender

Utilisation

- With this hand blender ❺ you can prepare dips, sauces, soups or baby food. We recommend using the hand blender ❺ for a maximum of 1 minute at a time and then letting it cool down.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use this hand blender ❺ for the preparation of solid foods. This would lead to irreparable damage to the appliance!

Assembling



⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Only insert the plug into the power socket after you have assembled the appliance for use.

NOTICE

- ▶ Before the first use, clean all parts as described in the chapter "Cleaning".

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The blade is extremely sharp! Handle it with great care.
- Place the hand blender ⑤ on the motor unit ④ so that the arrow points to the symbol . Turn the hand blender ⑤ until the arrow on the motor unit ④ points to the symbol .

Holding the appliance

To operate the appliance, hold it as follows:



Operation

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Foodstuffs should not be too hot. Squirting contents may cause scalding.

NOTICE

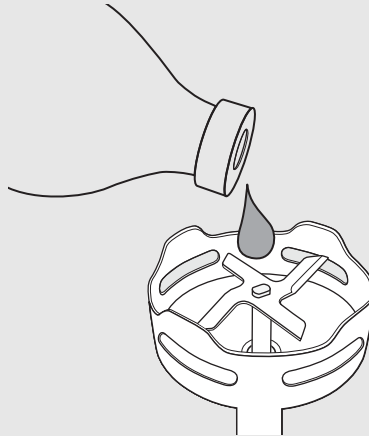
- ▶ We recommend that you let the hand blender **5** cool off for 2 minutes after 1 minute of operation.

When you have assembled the hand blender **5**:

- 1) Insert the plug into a mains power socket.
- 2) Press and hold the switch **2** to process foodstuffs at the standard speed.
Slide the speed regulator **1** in the direction of "5" to increase the speed.
Slide the speed regulator **1** in the direction of "1" to reduce the speed.
- 3) Press and hold the turbo-switch **3** to process foodstuffs at a higher speed.
By pressing the turbo-switch **3** the maximum processing speed is available immediately.
- 4) When you have completed the processing of the foodstuffs, simply release the switch.


NOTICE

- ▶ Should unusual noises occur during operation, such as squeaking or the like, apply a little neutral cooking oil to the drive shaft of the hand blender **5**:



Cleaning

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before you clean the hand blender **5**, unplug the appliance from the power socket.
- ▶  Under no circumstances may the motor unit **4** be cleaned by immersing it in water or holding it under running water.

WARNING - RISK OF PHYSICAL INJURY!

- ▶ Handle the extremely sharp blade with caution, it can cause injuries.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not clean the attachments of your hand blender in the dishwasher, as it may cause damage to them.
- ▶ Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the upper surfaces!

- 1) Disconnect the plug.
- 2) Clean the motor unit **4** with a moist cloth.
Ensure that water cannot permeate through the openings of the motor unit **4**.
For stubborn stains use a mild detergent on the cloth. Wipe detergent residues off with a damp cloth.
- 3) Clean the hand blender **5** thoroughly in washing-up water and afterwards remove all detergent residue with clean water.
- 4) Dry everything well with a dish cloth and ensure that the appliance is completely dry before re-using it.

Disposal of the appliance



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of this appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Notes on the EC Declaration of Conformity

With regard to conformity with essential requirements and other relevant provisions, this appliance complies with the requirements of the Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the ErP Guidelines 2009/125/EC and the Low Voltage Directive 2006/95/EC.



The complete original declaration of conformity can be obtained from the importer.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Warranty

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our Customer Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorised service branch.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs made after the lapse of the warranty period are subject to charge.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 100105

Hotline availability: Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Recipes

Cream of Vegetable Soup

2 - 4 People

Ingredients

- 2 - 3 tbsp Cooking oil
- 200 g Onions
- 200 g Potatoes (specially suitable are floury varieties)
- 200 g Carrots
- 350 - 400 ml Vegetable stock (fresh or instant)
- Salt, Pepper, Nutmeg
- 5 g Parsley

Preparation

- 1) Peel and finely chop the onions. Wash, peel and cut the carrots into slices. Peel and rinse the potatoes, then cut them into approx. 2 cm cubes.
- 2) Heat the oil in a pan, sauté the onions in it until glassy. Add the carrots and potatoes and sauté them also. Pour in sufficient broth so that the vegetables are well covered and then boil everything for 10-15 minutes until soft. If necessary, add more broth if the vegetables are no longer completely covered.
- 3) Wash the parsley, shake it dry and remove the stems. Break the parsley into large pieces and add them to the soup. Puree everything with the hand blender **5** for about 1 minute. Season with salt, pepper and grated nutmeg.

Pumpkin Soup

4 People

Ingredients

- 1 medium-sized Onion
- 2 Garlic cloves
- 10 - 20 g fresh Ginger
- 3 tbsp Rapeseed oil
- 400 g Pumpkin (ideally suited is Hokkaido pumpkin, because the shell becomes soft when cooked and it does not need to be peeled)
- 250 - 300 ml Coconut milk
- 250 - 500 ml Vegetable stock
- Juice of ½ of an Orange
- some dry white wine
- 1 tsp. Sugar
- Salt, Pepper

Preparation

- 1) Peel and chop the onion, the garlic also. Peel and finely chop the ginger. Firstly, sauté the onion and ginger in hot oil. After 2 minutes add the garlic and sauté this also.
- 2) Thoroughly clean the pumpkin under warm water with a vegetable brush, then cut it into 2-3 cm cubes. (If a pumpkin other than Hokkaido pumpkin is being used, it must be peeled in addition). Add the diced pumpkin to the onions and ginger and sauté them also. Fill with half the amount of coconut milk and sufficient vegetable broth to cover the pumpkin well. Cook for approx. 20-25 minutes with the lid on until soft. Mix everything with a hand blender **5** until smooth. Thereby, add additional coconut milk until the soup has the correct soft and creamy consistency.
- 3) Season the soup with orange juice, white wine, sugar, salt and pepper so that it has both a sweet and a balanced sour-salty note in addition to the sharp flavour.

Sweet Fruit Spread

Ingredients

- 250 g Strawberries or other fruit (fresh or frozen)
- 1 packet (about 125 g) Preserving sugar without cooking
- 1 dash of Lemon juice
- 1 pinch of the pulp of a Vanilla pod

Preparation

- 1) Wash and clean the strawberries, at the same time removing the green stems. Drain well in a colander, so that you are rid of excess water and the spread is not too watery. Slice larger strawberries into small pieces.
- 2) Weigh 250 g of strawberries and place in a suitable blender jug.
- 3) Add a dash of lemon juice.
- 4) If desired, scrape out and add the pulp of a vanilla pod.
- 5) Add the contents of the packet of preserving sugar without cooking and mix thoroughly with a hand blender **5** for 45-60 seconds. If there are still large pieces in it, allow it to stand for 2 minutes and then purée it again for 60 seconds.
- 6) Enjoy the fruit spread straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and firmly seal it.

Herb Vinaigrette

Ingredients

- 3 - 4 sprigs of flat Parsley
- 3 - 4 stalks of Basil
- ca. 100 ml Olive oil
- 1 untreated Lemon
- 1 heaped tsp Mustard (Dijon mustard)
- 1 Garlic clove
- Salt, Pepper, Sugar

Preparation

- 1) Remove the leaves from the stems of the herbs and place them in a high mixing bowl.
- 2) Add the juice of the lemon and a little zest.
- 3) Peel the garlic clove and cut it into small cubes.
- 4) Place the mustard, the chopped garlic, salt and pepper in the mixing bowl.
- 5) Mix the ingredients with the hand blender **5** and gradually add the olive oil.
- 6) Season the vinaigrette to taste and perhaps add a pinch of sugar.

Yoghurt banana milk shake

Ingredients

- 250 g yoghurt (vanilla)
- 1 banana
- 200 ml milk
- 1 sachet of vanilla sugar

Preparation

- 1) Peel the banana and cut it into small pieces.
- 2) Add all the ingredients to a mixing bowl.
- 3) Use hand blender **5** to blend and puree.

Spis treści

Wprowadzenie	16
Prawo autorskie	16
Użycie zgodne z przeznaczeniem	16
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	17
Zakres dostawy	18
Utylizacja opakowania	19
Dane techniczne	19
Opis urządzenia / Oprzyrządowanie	19
Przeznaczenie	19
Składanie urządzenia	20
Trzymanie urządzenia	20
Obsługa	21
Czyszczenie	22
Utylizacja urządzenia	22
Wskazówki dotyczące deklaracji zgodności WE	23
Importer	23
Gwarancja	23
Serwis	23
Przepisy	24
Zupa krem z warzyw	24
Zupa dyniowa	25
Słodki przecier owocowy	26
Vinaigrette z ziołami	27
Napój mleczny z jogurtu i bananów	27

Wprowadzenie

Gratulujemy Ci zakupu naszego urządzenia.

Jest to produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi stanowi część tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji urządzenia. Przed przystąpieniem do użytkowania produktu zapoznaj się z wszystkimi wskazówkami obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produkt zgodnie z opisem i w podanych obszarach użytkowania. W razie przekazania produktu następnej osobie, nie zapomnij dołączyć również instrukcji obsługi.

Prawo autorskie

Niniejsza dokumentacja jest prawnie chroniona.

Wszelkie powielanie lub przedruk, także w fragmentach, oraz przekazywanie ilustracji, również po ich modyfikacji, jest dozwolone wyłącznie po uzyskaniu pisemnej zgody producenta.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie służy wyłącznie do rozdrabniania środków spożywczych w niewielkich ilościach. Można je używać wyłącznie do celów domowych. Nie można używać urządzenia do celów komercyjnych!

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo spowodowane użytkowaniem niezgodnie z przeznaczeniem!

Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne wykorzystanie urządzenia może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- ▶ Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- ▶ Należy przestrzegać opisanych w niniejszej instrukcji obsługi metod postępowania.

WSKAZÓWKA

- ▶ Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne wykorzystanie urządzenia może wiązać się z różnymi zagrożeniami. Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Należy przestrzegać opisanych w niniejszej instrukcji obsługi metod postępowania. Wyklucza się możliwość wnoszenia jakichkolwiek roszczeń z tytułu uszkodzeń spowodowanych zastosowaniem niezgodnie z przeznaczeniem, nieprawidłowymi naprawami, niedozwolonymi zmianami lub użyciem niedopuszczalnych części zamiennych. Wszelkie ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Urządzenie podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego o napięciu 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶ Nie należy narażać urządzenia na działanie wilgoci ani używać go na otwartej przestrzeni.
- ▶ Jeśli już ciecierz dostanie się do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego i oddać urządzenie do naprawy przez specjalistę.
- ▶ Odłączając kabel zasilania wyłącznie poprzez wyciągnięcie wtyku z gniazda sieciowego – nigdy nie ciągnąć za sam kabel.
- ▶ Kabla zasilającego nie zaginać ani zgniatać. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zleć niezwłocznie autoryzowanemu specjaliście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika blendera ręcznego. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Urządzenie oraz jego przewód zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.



Bloku silnika nigdy nie zanurzać w wodzie oraz unikać przedostania się płynu do wnętrza obudowy bloku silnika.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Odłącz urządzenie od zasilania...
 - gdy jest bez nadzoru,
 - przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia,
 - podczas jego montażu lub demontażu.
- ▶ Dzieci nie mogą używać urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- ▶ Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrym nożem istnieje ryzyko skaleczenia.
- ▶ Blender ręczny należy czyścić bardzo ostrożnie.
Nóż jest bardzo ostry!

Zakres dostawy

Urządzenie jest wyposażone standardowo w następujące elementy:

- Blender
- Instrukcja obsługi

- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- 2) Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- 3) Wszystkie elementy urządzenia czyść, jak podano w rozdziale „Czyszczenie”.

WSKAZÓWKA

- ▶ Po rozpakowaniu nowego urządzenia sprawdź, czy w środku są wszystkie części.
- ▶ W przypadku stwierdzenia niekompletnej zawartości opakowania lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym opakowaniem lub transportem, skontaktuj się z infolinią obsługi klienta (zobacz rozdział **Serwis**).

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. W trosce o ochronę środowiska, wszystkie zastosowane elementy opakowania nadają się do ponownego przetworzenia.



Zwracanie opakowania do obiegu materiałów oszczędza surowce naturalne i zmniejsza zanieczyszczenie odpadami. Zbędne materiały opakowania utylizuj zgodnie z obowiązującymi przepisami.

WSKAZÓWKA

- ▶ W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

Dane techniczne

Napięcie sieciowe	220 - 240 V ~, 50 Hz
Moc znamionowa	600 W
Klasa ochrony	II □

Zalecamy 2 minuty przerwy na schłodzenie po każdej 1 minucie pracy blendera.

Opis urządzenia / Oprzyrządowanie

Ilustracja A:

- 1 Regulator prędkości
- 2 Przetłącznik (normalna prędkość)
- 3 Przetłącznik Turbo (duża prędkość)
- 4 Blok silnika
- 5 Blender

Przeznaczenie

- Blenderem 5 można przygotować różnego rodzaju kremy, sosy, zupy lub obiady dla dzieci. Zalecamy po upływie maks. 1 minuty pracy blendera 5 wyłączyć urządzenie i poczekać, aż silnik ostygnie.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj blendera 5 do obróbki stałych produktów. Następstwem jest nieodwracalne uszkodzenie urządzenia!

Składanie urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ wtyczkę należy włożyć do gniazdka sieciowego dopiero po złożeniu urządzenia.

WSKAZÓWKA

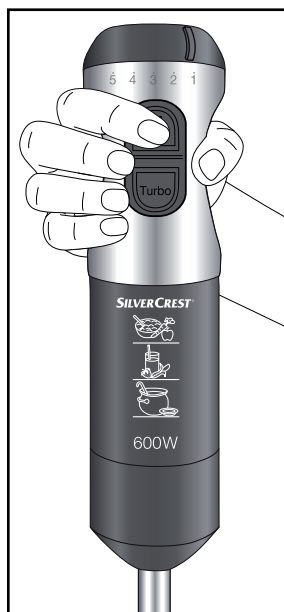
- ▶ Przed pierwszym uruchomieniem wyczyścić wszystkie części, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie”.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ Nóż jest bardzo ostry! Prosimy obchodzić się z nim niezwykle ostrożnie.
- Załóż blender ⑤ na blok silnika ④ tak, by strzałka była skierowana na symbol ⑥. Obracaj blenderem ⑤ dotąd, aż strzałka na bloku silnika ④ będzie skierowana na symbol ⑦.

Trzymanie urządzenia

Urządzenie trzymaj w następujący sposób:



Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ Ostrzeżenie: artykuły spożywcze nie mogą być zbyt gorące! Wychłapanie zawartości może prowadzić w takim przypadku do poparzeń.

WSKAZÓWKA

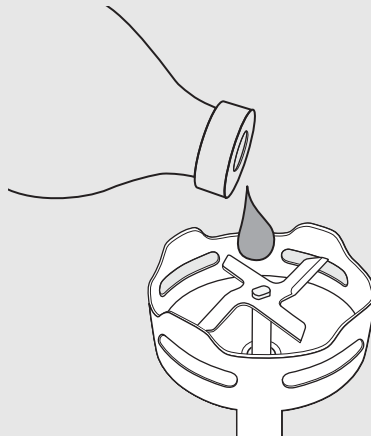
- ▶ Zalecamy 2 minuty przerwy na schłodzenie po każdej 1 minucie pracy blendera ⑤.

Po złożeniu zestawu z blenderem ⑤ w określonej konfiguracji:

- 1) Podłącz wtyczkę do gniazdka.
- 2) Naciśnij i przytrzymaj przełącznik ②, aby przygotować produkty spożywcze ze zwiększoną prędkością. Regulator prędkości ① przestaw w położenie „5”, by zwiększyć prędkość. Regulator prędkości ① przestaw w położenie „1”, by zmniejszyć prędkość.
- 3) Naciśnij i przytrzymaj przełącznik Turbo ③, by przygotować produkty spożywcze ze zwiększoną prędkością. Po naciśnięciu przełącznika Turbo ③ od razu jest dostępna maksymalna prędkość pracy.
- 4) Po zakończeniu obróbki po prostu puść wciśnięty włącznik.


WSKAZÓWKA

- ▶ Gdy w trakcie pracy dojdzie do nietypowych hałasów, pisków lub innych podobnych objawów, posmaruj wałek blendera ⑤ odrobiną oleju jadalnego:



Czyszczenie

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia zestawu z blenderem **5**, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- ▶  Bloku silnika **4** w czasie czyszczenia nie wolno zanurzać pod wodą ani myć pod bieżącą wodą z kranu.

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO ODNIESIENIA OBRAŻEŃ!

- ▶ Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrym nożem istnieje niebezpieczeństwo skaleczenia się.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie wolno myć elementów urządzenia w zmywarce, gdyż mogłoby to doprowadzić do ich uszkodzenia.
- ▶ Do czyszczenia nie stosuj żrących, chemicznych ani szorujących środków czyszczących. Mogłyby one trwale zniszczyć powierzchnię urządzenia!

- 1) Wyciągnij wtyczkę sieciową.
- 2) Blok silnika **4** czyścić wilgotną szmatką.
Do otworów bloku silnika **4** nie może przedostać się woda. Uporczywe zanieczyszczenia usuń szmatką zwilżoną łagodnym płynem do mycia naczyń. Pozostałości płynu do mycia naczyń wytrzyj wilgotną szmatką.
- 3) Blender **5** wyczyść starannie wodą z płynem do mycia naczyń, a następnie czystą wodą spłucz pozostałości płynu do mycia naczyń.
- 4) Dobrze wytrzyj wszystkie elementy suchą szmatką. Urządzenie przed ponownym włączeniem musi być całkowicie suche.

Utylizacja urządzenia



W żadnym przypadku nie należy wyrzucać urządzenia jako normalnych śmieci domowych.

W odniesieniu do produktu ma zastosowanie dyrektywa europejska 2012/19/EU.

Urządzenie należy poddać utylizacji w akredytowanym zakładzie utylizacji lub w komunalnym zakładzie utylizacji odpadów. Przestrzegaj aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie zasad utylizacji skontaktować z najbliższym zakładem utylizacji.

Wskazówki dotyczące deklaracji zgodności WE

Urządzenie jest zgodne z podstawowymi wymaganiami i pozostałymi przepisami dyrektywy europejskiej w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej 2004/108/EC, dyrektywy ErP (Energy related Products) 2009/125/EC, jak również dyrektywy niskonapięciowej 2006/95/EC.



PL

Pełny oryginalny tekst deklaracji zgodności jest dostępny u importera.

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Gwarancja

Urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane skrupulatnej kontroli przed wysyłką. Paragon należy zachować jako dowód dokonania zakupu. W przypadku roszczeń gwarancyjnych należy skontaktować się telefonicznie z serwisem. Tylko w ten sposób można zagwarantować bezpłatną wysyłkę zakupionego produktu.

WSKAZÓWKA

- ▶ Gwarancja obejmuje wyłącznie wady materiałowe i fabryczne, natomiast nie obejmuje uszkodzeń transportowych, części ulegających zużyciu ani uszkodzeń części łatwo tamiwych, np. wyłącznika lub akumulatorów.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w gospodarstwie domowym, a nie do celów przemysłowych. Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego używania urządzenia, używania niezgodnego z przeznaczeniem, użycia siły lub ingerencji w urządzenie dokonywanej poza autoryzowanymi punktami serwisowymi.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy urządzenia. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o czas trwania usługi gwarancyjnej. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Ewentualne szkody i wady stwierdzone w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu urządzenia, nie później niż po upływie dwóch dni od daty zakupu.

Wszystkie naprawy wykonywane po upływie okresu gwarancji będą płatne.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 100105

Czas pracy infolinii: od poniedziałku do piątku, w godzinach 08:00 - 20:00 czasu środkowoeuropejskiego

Przepisy


Zupa krem z warzyw

2 - 4 osoby

Surowce

- 2 - 3 łyżki oleju
- 200 g cebuli
- 200 g ziemniaków (najlepsze będą gatunki mączyste)
- 200 g marchwi
- 350 - 400 ml bulionu warzywnego (świeżego lub w proszku)
- Sól, pieprz, gałka muskatołowa
- 5 g pietruszki

Przygotowanie

- 1) Cebule obrać i pokroić w kostkę. Marchew wymyć, obrać i pociąć na plasterki. Ziemniaki obrać, wymyć i pokroić w kostkę o wielkości około 2 cm.
- 2) Na rozgrzany w garnku olej wsypać cebulę i zeszklić. Dodać marchew i ziemniaki, całość dusić. Podlać bulionem tak, by warzywa swobodnie pływały i całość gotować przez 10 - 15 minut. W razie odstonięcia warzyw w czasie gotowania dolać bulion.
- 3) Pietruszkę umyć, osuszyć i odkroić natkę. Pietruszkę rozdzielić na większe kawałki i dodać do zupy. Całość miksować blenderem  przez około 1 minutę. Doprawić do smaku solą pieprzem i startą gałką muskatołową.

Zupa dyniowa

4 osoby

Surowce

- 1 średnia cebula
- 2 ząbki czosnku
- 10 - 20 g świeżego imbiru
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 400 g miąższu dyni (najlepsza będzie dynia Hokkaido, gdyż w czasie gotowania skorupka dyni mięknie i nie trzeba jej obierać)
- 250 - 300 ml mleka kokosowego
- 250 - 500 ml bulionu warzywnego
- Sok z ½ pomarańcza
- Trochę wytrawnego białego wina
- 1 łyżeczka cukru
- sól, pieprz

Przygotowanie

- 1) Cebulę i czosnek obrać i pokroić w drobną kostkę. Imbir obrać i pokroić w drobną kostkę. Następnie cebulę i imbir udusić na gorącym oleju. Po dwóch minutach dodać również czosnek.
- 2) Dynię starannie oczyścić szczotką do warzyw pod ciepłą wodą, a następnie pokroić w kostkę o wielkości 2 - 3 cm. (W wypadku użycia innej dyni, niż Hokkaido dodatkowo dynię należy obrać). Do cebuli i imbiru dodać kostki dyni i całość dalej dusić. Dolać połowę ilości mleka kokosowego i tyle bulionu, by kostki dyni zostały zakryte. Gotować w garnku pod przykrywką przez 20 - 25 minut. Całość zmiksować dokładnie blenderem **5**. W trakcie miksovania dolewać mleka kokosowego dotąd, aż zupa nabierze odpowiedniej, kremowej konsystencji.
- 3) Zupę doprawić do smaku sokiem z pomarańczy, białym winem, cukrem, solą i pieprzem tak, by miała ona wyraźny ostry i słodki smak.

Słodki przecier owocowy

Składniki

- 250 g truskawek lub innych owoców (świeżych lub mrożonych)
- 1 opakowanie (około 125 g) cukru żelującego bez gotowania
- Odrobina soku wyciśniętego z cytryny
- 1 szczypta laseczki wanilii

Przygotowanie

- 1) Truskawki umyć, oczyścić i oddzielić szypułki. Dobrze osuszyć, by polewa nie była zbyt płynna. Większe truskawki pokroić na mniejsze kawałki.
- 2) Odważyć 250 g truskawek i umieścić je w odpowiednim naczyniu do miksowania.
- 3) Dodać odrobinę soku z cytryny.
- 4) W razie potrzeby zetrzeć kawałek laseczki wanilii.
- 5) Dodać opakowanie cukru żelującego bez gotowania i dokładnie zmiksować blenderem **5** przez 45 - 60 sekund. W razie większych kawałków truskawek, całość miksować 2 minut i następnie dalej rozdrabniać przez 60 sekund.
- 6) Przecier owocowy podać lub wlać do słoika i zamknąć.

Vinaigrette z ziołami

Składniki

- 3 - 4 łydzy pietruszki
- 3 - 4 łydzy bazylii
- około 100 ml oliwy z oliwek
- 1 cytryna
- 1 czubata łyżeczka musztardy (Dijon)
- 1 ząbek czosnku
- sól, pieprz, cukier

Przygotowanie

- 1) Oddzielić listki ziół od łydzy i umieścić w wysokim naczyniu do miksowania.
- 2) Wycisnąć sok z cytryny i dodać kawałek startej skórki z cytryny.
- 3) Obrać ząbek czosnku i pokroić na małe kostki.
- 4) W naczyniu umieścić musztardę, ząbek czosnku pokrojony w drobną kostkę, sól i pieprz.
- 5) Składniki zmiksować blenderem **5** i stopniowo dodawać oliwy z oliwek.
- 6) Vinaigrette doprawić do smaku, można dodatkowo dosypać szczyptę cukru.

Napój mleczny z jogurtu i bananów

Składniki

- 250 g jogurtu (waniliowy)
- 1 banan
- 200 ml mleka
- 1 opakowanie cukru waniliowego

Przygotowanie

- 1) Obierz banana i pokrój na małe kawałki.
- 2) Wszystkie składniki umieść w naczyniu do miksowania.
- 3) Zmiksuj za pomocą miksera **5**.

Tartalomjegyzék

Bevezető	30
Szerzői jogvédelem	30
Rendeltetésszerű használat	30
Biztonsági Utasítások	31
A csomag tartalma	32
A csomagolás ártalmatlanítása	33
Műszaki adatok	33
Készülékleírás / Tartozékok	33
Felhasználás	33
Összeszerelés	34
A készülék tartása	34
Kezelés	35
Tisztítás	36
A készülék ártalmatlanítása	36
EK megfelelési nyilatkozatra vonatkozó tudnivalók	37
Gyártja	37
Garancia	37
Szerviz	37
Receptek	38
Zöldségkrémleves	38
Tökleves	39
Édes gyümölcslekvár	40
Zöldfűszeres vinaigrette	41
Joghurtos-banános tejtermék	41

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.

Szerzői jogvédelem

Ez a dokumentáció szerzői jogvédelem alatt áll.

A sokszorosítás bármilyen formában, még utánnomásként is, kivonatos formában is, valamint az ábrák megjelentetése még módosított formában is csak a gyártó írásos engedélyével lehetséges.

Rendeltetészerű használat

A készülék kizárólag kis mennyiségű élelmiszer feldolgozására szolgál. A gép kizárólag magánháztartási használatra készült. Ne használja kereskedelmi célokra.

FIGYELMEZTETÉS

Nem a rendeltetésnek megfelelő használatból eredő veszély!

A készülék a nem rendeltetésnek megfelelő használatából és/vagy másfajta használatából veszélyek adódhatnak.

- ▶ A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni.
- ▶ Be kell tartani a jelen használati útmutatóban leírt eljárási módot.

TUDNIVALÓ

- ▶ A készülék a nem rendeltetésnek megfelelő használatából és/vagy másfajta használatából veszélyek adódhatnak. A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni. Be kell tartani a jelen használati útmutatóban leírt eljárási módot. A nem rendeltetészerű használatból, szakszerűtlen szerelésből, engedély nélküli módosításból, vagy nem engedélyezett pótkatrészek használatából eredő károk miatti bármilyen igény ki van zárva. A kockázatot egyedül az üzemeltető viseli.

Biztonsági Utasítások

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készüléket csak előírászerűen beszerelt 220 - 240 V ~ / 50 Hz hálózati feszültségű konnektorba csatlakoztassa!
- ▶ Üzemzavar esetén és a készülék tisztítása előtt húzza ki a csatlakozót a konnektorból.
- ▶ Tilos a készüléket nedvességnek kitenni, valamint a szabadban használni.
- ▶ Ha mégis folyadék kerülne a készülék házba, azonnal húzza ki a készülék hálózati dugóját a csatlakozó aljzatból és javíttassa meg képzett szakemberrel.
- ▶ A hálózati kábelt mindig a dugasznál fogva húzza ki a dugaszoló aljzatból, ne magát a kábelt húzza.
- ▶ Ne törje meg és ne csípje be a hálózati kábelt, valamint úgy igazítsa el, hogy senki ne léphessen rá és botolhasson fel benne.
- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozót vagy vezetékét azonnal cseréltesse ki engedélyezett szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- ▶ Tilos felnyitni a botmixer motorblokk-házát. Ez nem biztonságos és a garancia is érvénytelenné válik.
- ▶ A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal illetve tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ A készüléket és csatlakozóvezetékét gyermekektől távol kell tartani.



A botmixer motorblokkját semmiképpen sem szabad folyadékba meríteni és nem szabad hagyni, 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.
- ▶ Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról,...
 - ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket,
 - ha tisztítja a készüléket,
 - ha összeszereli vagy szétszedi azt.
- ▶ Ezt a készüléket gyermekeknek nem szabad használniuk. Gyermekeknek nem szabad a készülékkel játszani.
- ▶ A kés rendkívül éles! Mindig óvatosan bánjon vele.
- ▶ A különlegesen éles kés megérintése balesetveszélyes.
- ▶ Nagyon óvatosan végezze a botmixer tisztítását. A kés rendkívül éles!

A csomag tartalma

A készüléket szabványszerűen az alábbi elemekkel szállítjuk:

- Botmixer
- 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 **Szervíz** részben), ha a csomag hiányos csomagolás vagy szállítás miatt hiányos vagy sérült lenne.

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás védi a készüléket a szállítás közben előfordulható károktól. A csomagolóanyagok környezetbarát módon és a hulladékszétválasztás szempontja szerint kerültek kiválasztásra, ezért újrahasznosíthatóak.



Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatjuk az anyagkörforgásba. A kiselejtett csomagolóanyagokat a helyi érvényes előírásoknak megfelelően helyezze el a hulladékban.

TUDNIVALÓ

- ▶ Amennyiben lehetséges, őrizze meg az eredeti csomagolást a garancia ideje alatt, hogy garancia esetén rendszeren vissza lehessen csomagolni bele.

HU

Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220 - 240 V ~, 50 Hz
Névleges teljesítmény	600 W
Védelmi osztály	II □

Azt javasoljuk, hogy a botmixert 1 percnyi üzemelés után kb. 2 percig hagyjuk lehűlni.

Készülék-leírás / Tartozékok

„A” ábra:

- 1 sebességszabályzó
- 2 kapcsoló (normál sebesség)
- 3 turbó-kapcsoló (nagyobb sebesség)
- 4 motorblokk
- 5 botmixer

Felhasználás

- A botmixerrel **5** önteteket, szószokat, leveseket vagy bébiételt készíthet. Azt javasoljuk, hogy a botmixert **5** max. 1 perc szünet nélküli üzemelés esetén hagyja lehűlni.

FIGYELEM- ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Ne használja a botmixert **5** szilárd élelmiszer készítésére. Ez helyrehozhatatlan kárt tehet a készülékben!

Összeszerelés

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

TUDNIVALÓ

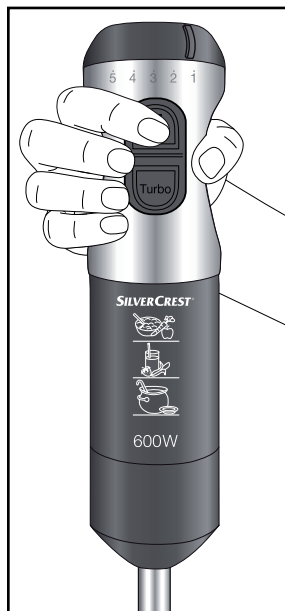
- ▶ Az első üzembe helyezés előtt a készülék valamennyi részét tisztítsa meg a „Tisztítás” részben leírtak alapján.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A kés nagyon éles! Mindig legyen elővigyázatos kezelésekor.
- Helyezze a botmixert **5** a motorblokkra **4**, hogy a nyíl a **7** jelre mutasson. Fordítsa el a botmixert **5**, amíg a motorblokkon **4** lévő nyíl a **7** jelre nem mutat.

A készülék tartása

Ha használja a készüléket, akkor az alábbi módon tartsa:



Kezelés

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

TUDNIVALÓ

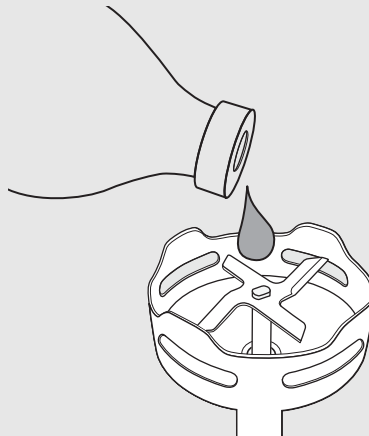
- ▶ Azt ajánljuk, hogy a botmixert **5** egy perc üzemeltetés után kb. két percig hagyja lehűlni.

Ha megfelelően össze van szerelve a botmixer **5** készlet:

- 1) Dugja be a hálózati csatlakozót az aljzatba.
- 2) Tartsa nyomva a kapcsolót **2** az élelmiszerek normál sebességgel való feldolgozására. Tolja a sebességszabályzót **1** az „5”-ös fokozat irányába, ha növelni szeretné a sebességet. Tolja a sebességszabályzót **1** az „1”-es fokozat irányába, ha csökkenteni szeretné a sebességet.
- 3) Tartsa nyomva a turbó kapcsolót **3** az élelmiszerek nagy sebességgel történő feldolgozásához. Ha megnyomja a turbó gombot **3**, azonnal a legmagasabb sebességfokozat áll rendelkezésére.
- 4) Amint elkészült az élelmiszerfeldolgozásával, egyszerűen csak engedje el a benyomott kapcsológombot.


TUDNIVALÓ

- ▶ Amennyiben a készülék üzemelés közben szokatlan hangokat hallat, mint például csikorgás, töltsön egy kevés semleges étolajat a botmixer **5** hajtótengelyére:



Tisztítás

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ A botmixer **5** tisztítása előtt mindig húzza ki a csatlakozó dugót a csatlakozóaljzatból.
- ▶  A motorblokkot **4** tisztítás közben nem szabad vízbe meríteni vagy csapvíz alá tartani.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

- ▶ A különlegesen éles kés megérintése balesetveszélyes.

FIGYELEM- ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Tilos a készülék részeit mosogatógépben tisztítani, ezek ugyanis ezáltal megrongálódhatnak.
- ▶ Ne használjon erős hatású, súroló vagy vegyi tisztítószereket. Ezek helyrehozhatatlan kárt tehetnek a készülék felületében!

- 1) Húzza ki a csatlakozó dugót.
- 2) Nedves kendővel tisztítsa meg a motorblokkot **4**. Vigyázzon arra, hogy ne kerüljön víz a motorblokk **4** nyílásaiba. Macakcsabb szennyeződések esetén tegyen egy kis enyhe mosogatószeret a rongyra. Nedves ronggyal törölje le a visszamaradt mosogatószeret.
- 3) A botmixert **5** alaposan mossa el mosogatószeres vízben, majd tiszta vízzel öblítse le, hogy ne maradjon rajta mosogatószer.
- 4) Mindent jól töröljön szárazra egy konyharuhával, hogy a készülék teljesen száraz legyen, mielőtt újra használná.

A készülék ártalmatlanítása



Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba. Ez a termék a 2012/19/EU európai irányelv hatálya alá tartozik.

A készüléket engedélyezett hulladékgyűjtő helyen vagy a helyi hulladékeltávolító üzemnél tudja kidobni. Vegye figyelembe az érvényben lévő idevonatkozó előírásokat. Kétség esetén vegye fel a kapcsolatot a hulladékfeldolgozó vállalattal.

EK megfelelőségi nyilatkozatra vonatkozó tudnivalók

Ez a készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó 2004/108/EC irányelv, a környezetbarát tervezésről szóló 2009/125/EC, valamint az alacsonyfeszültségű készülékekre vonatkozó 2006/95/EC irányelv alapvető követelményeinek és más vonatkozó előírásoknak.



HU

Gyártja

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY

www.kompernass.com

Garancia

A készülékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A készüléket gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

Kérjük, a vásárlás igazolására őrizze meg a pénztári blokkot. Kérjük, garanciaigény esetén vegye fel a kapcsolatot telefonon az Ön közelében lévő szervizzel. Csak ebben az esetben garantálhatjuk, hogy ingyen tudja beküldeni az árut.

TUDNIVALÓ

- ▶ A garancia csak anyag- és gyártási hibára vonatkozik, nem pedig szállítási kárra, kopásra vagy törékeny részek (pl. kapcsoló vagy elem) sérülésére.

A termék kizárólag magánhasználatra, nem kereskedelmi használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakavatlatlan kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket nem engedélyezett a szervizelő üzleteink hajtottak végre.

Az ön törvényes jogait ez a garancia nem korlátozza. A garancia ideje nem hosszabbodik a jótállással. Ez érvényes a cserélt és javított alkatrészekre is.

Az esetlegesen már vételkor meglévő károkat és hiányosságokat kicsomagolás után azonnal, de legkésőbb 2 nappal a vásárlás után jelezni kell.

A garancia idejének lejárta után esedékes javítások költségterítések.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 0640 102785

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 100105

Az ügyfélszolgálati forrádrót elérhetősége:

hétfőtől péntekig 8.00 és 20.00 óra között (közép-európai idő szerint)

Receptek

Zöldségkrémleves

2 - 4 főre

Hozzávalók

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

Elkészítése

- 1) Hámozzuk meg a hagymát és vágjuk fel kis kockákra. Mossuk meg a répát, hámozzuk meg és szeleteljük fel. Hámozzuk meg a burgonyát, öblítsük le, majd vágjuk kb. 2 cm-es kockákra.
- 2) Melegítsük meg az olajat egy lábasban és pirítsuk üvegesre. Tegyük hozzá a répát és a burgonyát és pároljuk tovább. Öntsünk hozzá annyi zöldséglevest, hogy jól lefedje a zöldségeket és 10 - 15 perc alatt főzzük puhára. Igény esetén öntsünk hozzá a zöldséglevesből, ha a lé nem lepné el a zöldségeket.
- 3) Mossuk meg a petrezselymet, rázogassuk meg és szedjük le a szárát. Tépjük a petrezselymet nagyobb darabokra és tegyük a levesbe. Mindezt kb. 1 percig pürésítsük a botmixerrel **5**. Sóval, borssal és szerecsendióval ízesítsük.


Töklevés

4 főre

Hozzávalók

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

Elkészítése

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

Édes gyümölcslekvár

Hozzávalók

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

Elkészítése

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

Zöldfűszeres vinaigrette

Hozzávalók

- 3 - 4 szál simalevelű petrezselyem
- 3 - 4 szál bazsalikom
- kb. 1 dl olívaolaj
- 1 kezeletlen citrom
- 1 púpos teáskanál mustár (Dijoni mustár)
- 1 gerezd fokhagyma
- só, bors, cukor

Elkészítése

- 1) Tépkedjük le a zöldfűszerek levelét és tegyük bele egy magas keverőedénybe.
- 2) Tegyük hozzá a citrom levés és egy kis reszelt héját.
- 3) Hámozzuk meg a fokhagymát és vágjuk fel apró darabokra.
- 4) A mustárt, a felkockázott fokhagymát, sót és borsot tegyük bele a keverőedénybe.
- 5) Keverjük össze a hozzávalókat a botmixerrel **5** és lassan adjuk hozzá az olívaolajat.
- 6) Szükséges esetén ízesítjük a mártást egy csipet cukorral.

Joghurtos-banános tejturmix

Hozzávalók

- 25 dkg joghurt (vanília)
- 1 banán
- 2 dl tej
- 1 csomag vaníliás cukor

Elkészítése

- 1) Hámozzuk meg a banánt és vágjuk fel apró darabokra.
- 2) Minden hozzávalót tegyünk egy keverőedénybe.
- 3) A botmixerrel **5** pürésítse és keverje össze.

Kazalo vsebine

Uvod	44
Avtorske pravice	44
Predvidena uporaba	44
Varnostni napotki	45
Vsebina kompleta	46
Odstranitev embalaže	47
Tehnični podatki	47
Opis naprave / pribor	47
Uporaba	47
Sestavitev	48
Držanje naprave	48
Uporaba	49
Čiščenje	50
Odstranitev naprave	50
Napotki k ES-izjavi o skladnosti	51
Proizvajalec	51
Servis	51
Garancijski list	51
Recepti	53
Zelenjavna kremna juha	53
Bučna juha	54
Sladek sadni namaz	55
Zeliščna omaka s kisom Vinaigrette	56
Jogurtov in bananin mlečni napitek	56

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. Ob predaji naprave tretji osebi zraven priložite tudi vso dokumentacijo.

SI

Avtorske pravice

Ta dokumentacija je zaščitena z avtorskimi pravicami.

Vsakršno razmnoževanje oz. vsak ponatis, tudi po delih, ter prikazovanje slik, tudi v spremenjenem stanju, je dovoljeno le s pisnim soglasjem proizvajalca.

Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena izključno predelavi živil v majhnih količinah. Uporablja se lahko izključno v zasebnem gospodinjstvu. Ne uporabljajte je v poslovne namene.

OPOZORILO

Nevarnost zaradi nepredvidene uporabe!

Naprava lahko v primeru nepredvidene uporabe in/ali drugačne vrste uporabe predstavlja vir nevarnosti.


- ▶ Napravo uporabljajte izključno v predvidene namene.
- ▶ Upoštevajte načine ravnanja, opisane v teh navodilih za uporabo.

NAPOTEK

- ▶ Naprava lahko v primeru nepredvidene uporabe in/ali drugačne vrste uporabe predstavlja vir nevarnosti. Napravo uporabljajte izključno v predvidene namene. Upoštevajte načine ravnanja, opisane v teh navodilih za uporabo. Izključno je uveljavljanje kakršnih koli zahtevkov zaradi škode, nastale zaradi nepredvidene uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov. Tveganje prevzame izključno uporabnik.

Varnostni napotki

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

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

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Pred menjavanjem pribora ali dodatnih delov, ki se med delovanjem premikajo, je napravo treba izklopiti in jo odklopiti iz električnega omrežja.
- ▶ Napravo vedno odklopite iz električnega omrežja, ...
 - kadar jo pustite nenadzorovano,
 - kadar jo čistite,
 - kadar jo sestavljate ali razstavljate.
- ▶ Naprave ne smejo uporabljati otroci. Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- ▶ Rezilo je zelo ostro! Zmeraj previdno rokujte z njim.
- ▶ Pri rokovanju z zelo ostrim rezilom obstaja nevarnost poškodbe.
- ▶ Palični mešalnik čistite zelo previdno.
Rezilo je zelo ostro!

Vsebina kompleta

Naprava se standardno dobavi z naslednjimi komponentami:

- Palični mešalnik
- 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 **Servis**).

Odstranitev embalaže

Embalaža napravo zaščiti pred poškodbami pri transportu. Materiali embalaže so izbrani v skladu z okoljskimi vidiki in glede na možnost njihovega odstranjevanja in se zato lahko reciklirajo.



Povratak embalaže v krogotok materialov pomeni prihranek surovin in zmanjšuje količino nastalih odpadkov. Embalažne materiale, ki jih ne potrebujete več, odstranite v skladu z lokalno veljavnimi predpisi.

NAPOTEK

- Originalno embalažo po možnosti shranite tekom garancijske dobe naprave, da lahko napravo v primeru uveljavljanja garancije pravilno zapakirate.

SI

Tehnični podatki

Omrežna napetost	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nazivna moč	600 W
Razred zaščite	II

Priporočamo, da palični mešalnik po pribl. 1 minuti uporabe pustite mirovati 2 minuti, da se ohladi.

Opis naprave / pribor

Slika A:

- 1 Regulator hitrosti
- 2 Stikalo (normalna hitrost)
- 3 Turbo stikalo (visoka hitrost)
- 4 Blok motorja
- 5 Palični mešalnik

Uporaba

- S paličnim mešalnikom **5** lahko pripravite omake, omake za pomakanje, juhe ter hrano za dojenčka. Priporočamo vam, da palični mešalnik **5** uporabljate največ 1 minuto naenkrat, potem pa ga pustite, da se ohladi.

POZOR - MATERIALNA ŠKODA!

- Paličnega mešalnika **5** ne uporabljajte za obdelavo trdih živil. To bi privedlo do nepopravljive škode na napravi!

Sestavitev

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŠKODBE!

- ▶ Omrežni vtič šele po sestavitvi vtaknite v vtičnico.

NAPOTEK

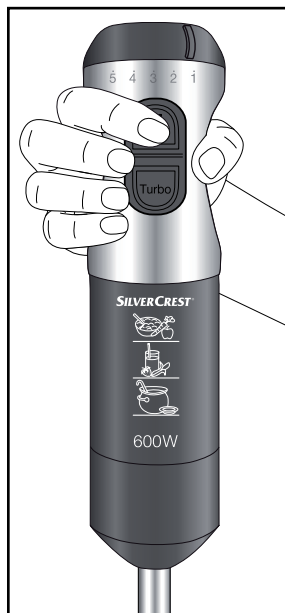
- ▶ Pred prvo uporabo očistite vse dele, kot je opisano v poglavju Čiščenje.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŠKODBE!

- ▶ Rezilo je zelo ostro! Zmeraj previdno rokujte z njim.
- Namestite palični mešalnik **5** na motorni blok **4**, tako da puščica kaže na simbol **7**. Palični mešalnik **5** obrnite, tako da puščica na motornem bloku **4** kaže na simbol **7**.

Držanje naprave

Med uporabo napravo držite tako:



Uporaba

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŠKODBE!

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

NAPOTEK

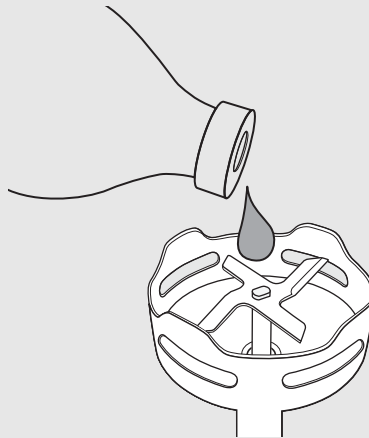
- ▶ Priporočamo, da palični mešalnik ❸ po 1 minuti delovanja pustite približno 2 minuti, da se ohladi.

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

- 1) Omrežni vtič vtaknite v omrežno vtičnico.
- 2) Za obdelavo živil pri normalni hitrosti držite pritisnjeno stikalo ❷. Potisnite regulator hitrosti ❶ v smeri „5“, da povečate hitrost. Potisnite regulator hitrosti ❶ v smeri „1“, da zmanjšate hitrost.
- 3) Za obdelavo živil pri visoki hitrosti držite pritisnjeno turbo stikalo ❸. S pritiskom na turbo stikalo ❸ vam je takoj na razpolago maksimalna hitrost obdelave.
- 4) Ko ste končali z obdelavo živil, pritisnjeno stikalo enostavno spustite.


NAPOTEK

- ▶ Če se med uporabo pojavijo nenavadni zvoki, kot so škripanje ali podobno, na pogonsko gred paličnega mešalnika ❸ nanesite nekoliko nevtralnega jedilnega olja:



Čiščenje

NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- ▶ Preden palični mešalnik **5** v kompletu začnete čistiti, morate zmeraj potegniti omrežni vtič iz omrežne vtičnice.
- ▶  Bloka motorja **4** pri čiščenju nikakor ne smete potopiti v vodo ali ga držati pod tekočo vodo.

OPOZORILO - NEVARNOST POŠKODB!

- ▶ Pri rokovanju z zelo ostrim rezilom obstaja nevarnost poškodbe.

POZOR - MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Bloka motorja paličnega mešalnika v kompletu nikakor ne smete potopiti v tekočino ali dovoliti, da v ohišje bloka motorja zaidejo tekočine.
- ▶ Za čiščenje ne uporabljajte nobenih agresivnih, kemičnih ali ostrih sredstev! Ta lahko nepopravljivo poškodujejo površino naprave!

- 1) Omrežni vtič potegnite iz vtičnice.
- 2) Motorni blok **4** očistite z vlažno krpo. Preprečite, da bi v odprtine bloka motorja **4** zašla voda. V primeru trdovratne umazanije na krpo dajte blago sredstvo za pomivanje. Ostanke sredstva za pomivanje obrišite z vlažno krpo.
- 3) Palični mešalnik **5** temeljito očistite v vodi za pomivanje, potem pa ostanke sredstva za pomivanje izperite s čisto vodo.
- 4) Vse skupaj temeljito osušite s suho krpo in zagotovite, da je naprava pred ponovno uporabo povsem suha.

Odstranitev naprave



Naprave v nobenem primeru ne odvrzite v običajne gospodinjske odpadke.

Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Napravo oddajte pri podjetju, registriranem za predelavo odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za predelavo odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. V primeru dvoma se obrnite na svoje podjetje za predelavo odpadkov.

Napotki k ES-izjavi o skladnosti

Naprava je skladna s temeljnimi zahtevami in drugimi relevantnimi predpisi evropske Direktive o elektromagnetni združljivosti 2004/108/EC, Direktive ErP 2009/125/EC ter Nizkonapetostne direktive 2006/95/EC.



Celotno izvirno besedilo Izjave o skladnosti je na razpolago pri uvozniku.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

SI

Servis

SI Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: kompernass@lidl.si
IAN 100105

Dosegljivost telefonske službe za stranke:

Od ponedeljka do petka od 8:00 do 20:00 (po srednjeevropskem času)

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom jamčimo Kompernass Handels GmbH, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oz. 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 dneva nabave.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.

7. Vzroki za okvaro oz. nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oz. 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.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl 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 (posebej primerne so mokaste sorte)
- 200 g korenja
- 350 - 400 ml zelenjavne juhe (sveže ali instant)
- sol, poper, muškadni orešček
- 5 g peteršilja

Priprava

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

Bučna juha

4 osebe

Sestavine

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

Priprava

- 1) Olupite čebulo in jo narežite na kocke, ravno tako česen. Olupite ingver in ga narežite na kockice. Čebulo in ingver najprej dušite na vročem olju. Po 2 minutah dodajte še česen in vse skupaj dušite.
- 2) Bučo temeljito očistite s ščetko za zelenjavo in toplo vodo, potem pa jo narežite na 2-3 cm velike kocke (če uporabljate drugo vrsto buče kot Hokkaido, jo morate prej olupiti). Kocke buče dodajte čebuli in ingverju in vse skupaj dušite. Dolijte polovično količino kokosovega mleka in toliko zelenjavne juhe, da je buča dobro prekrita. Kuhajte pokrito pribl. 20-25 minut, da se buča zmežča. Vse skupaj zmešajte s paličnim mešalnikom **5**, da postane gladko. Dodajte toliko kokosovega mleka, da postane juha ravno prav kremasta, vendar ne preveč.
- 3) Juho dodatno začinite s pomarančnim sokom, belim vinom, sladkorjem, soljo in poprom, tako da ima juha na koncu poleg pekočega tudi sladek in uravnoteženo kisló-slan priokus.

Sladek sadni namaz

Sestavine

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

Priprava

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

Zeliščna omaka s kisom Vinaigrette

Sestavine

- 3 - 4 vejice peteršilja
- 3 - 4 vejice bazilike
- pribl. 100 ml olivnega olja
- 1 neobdelana limona
- 1 zvrhana žlička gorčice (dijonska gorčica)
- 1 strok česna
- Sol, poper, sladkor

Priprava

- 1) Liste zelišč potrgajte s stebelc in jih dajte v visoko posodo za mešanje.
- 2) Dodajte sok limone in malce nastrgane limonine lupine.
- 3) Olupite česnov strok in ga narežite na majhne kockice.
- 4) Gorčico, koščke česna, sol in poper dajte v posodo za mešanje.
- 5) Sestavine zmešajte s paličnim mešalnikom **5** in jim počasi dolivajte olivno olje.
- 6) Omako Vinaigrette po potrebi dodatno začinite in ji po želji dodajte majhen ščepec sladkorja.

Jogurtov in bananin mlečni napitek

Sestavine

- 250 g jogurta (vanilja)
- 1 banana
- 200 ml mleka
- 1 paketek vanilijevega sladkorja

Priprava

- 1) Olupite banano in jo narežite na majhne kose.
- 2) Vse sestavine dajte v posodo za mešanje.
- 3) Uporabite palični mešalnik **5**, da jih zmeljete in zmešate.

Obsah

Úvod	58
Autorské právo	58
Použití dle předpisů	58
Bezpečnostní pokyny	59
Rozsah dodávky	60
Likvidace obalu	61
Technická data	61
Popis přístroje/příslušenství	61
Použití	61
Sestavení přístroje	62
Držení přístroje	62
Obsluha	63
Čištění	64
Likvidace přístroje	64
Upozornění k prohlášení o shodě	64
Dovozce	65
Záruka	65
Servis	65
Recepty	66
Zeleninová krémová polévka	66
Dýňová polévka	67
Sladká ovocná pomazánka	68
Bylinkový Vinaigrette	69
Mléčný shake s jogurtem a banány	69

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. Při předávání výrobku třetím osobám předávejte i tyto podklady.

Autorské právo

Tato dokumentace je chráněná autorským právem.

Jakékoliv rozmnožování, resp. každý patisk, i jenom částečně, a reprodukce obrázků, i ve změněném stavu, se povoluje pouze s písemným souhlasem výrobce.

Použití dle předpisů

tento přístroj dient slouží výhradně ke zpracování malého množství potravin. Je určen výhradně pro použití v domácnostech. Není určen k profesionálnímu použití!

VÝSTRAHA

Nebezpečí na základě použití ne dle předpisů!

Z důvodu neodborného použití a použití ne dle předpisů a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí.

- ▶ Přístroj používejte výlučně dle předpisů.
- ▶ Dodržujte postup, popsany v tomto návodu k obsluze.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Z důvodu neodborného použití a použití ne dle předpisů a/nebo použití jiného druhu mohou z přístroje vycházet různá nebezpečí. Přístroj používejte výlučně dle předpisů. Dodržujte postup, popsany v tomto návodu k obsluze. Jakékoliv nároky na náhradu škody, vzniklé z důvodu nesprávného použití, neodborných oprav, nedovoleně provedených změn na přístroji nebo z důvodu použití nedovolených a ne originálních dílů, jsou vyloučeny. Riziko nese sám v plném rozsahu provozovatel.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Příklad zastrčte výhradně do síťové zásuvky, instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ V případě funkčních poruch a před čištěním přístroje vytahujte zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Příklad 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.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem - vyhnete se tím nebezpečí.
- ▶ Těleso motoru přístroje se nesmí otvírat. V takovém případě není zaručena vaše bezpečnost a záruka zaniká.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a/nebo znalostmi, mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeni o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Příklad a jeho připojovací kabel se musí uchovávat mimo dosah dětí.



Blok motoru tyčového mixéru v žádném případě neponořujte do tekutiny a dbejte na to, aby žádné tekutiny nepronikly do pláště bloku motoru.

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dodatečných dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Přístroj zásadně odpojte od sítě, ...
 - v případě ponechání přístroje bez dozoru,
 - při čištění,
 - v případě složení nebo rozebrání.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti. Děti se nesmí hrát s přístrojem.
- ▶ Nůž je velmi ostrý! Manipulujte s ním vždy s maximální opatrností.
- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrým nožem hrozí nebezpečí poranění.
- ▶ Tyčový mixér čistěte velmi opatrně. Nůž je velmi ostrý!

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- Tyčový mixér
- Návod k obsluze

- 1) Vyjměte 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 dopravy, kontaktujte servisní hotline (viz kapitolu **Servis**).

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Obalový materiál je zvolen podle ekologického a likvidačně technického hlediska, a proto jej lze recyklovat.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Více nepotřebný obalový materiál zlikvidujte dle místně platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud možno, uschovejte originální balení během záruční doby přístroje, aby bylo možné, v případě záruky přístroj řádně zabalit.

Technická data

Napětí sítě	220 - 240 V ~, 50 Hz
Jmenovitý výkon	600 W
Třída ochrany	II □

Doporučujeme, ruční tyčový mixér po 1 minutě provozu nechat vychladnout na dobu cca 2 minut.

CZ

Popis přístroje/příslušenství

Obrázek A:

- 1 regulátor rychlosti
- 2 spínač (běžná rychlost)
- 3 turbospínač (vysoká rychlost)
- 4 těleso motoru
- 5 tyčový mixér

Použití

- Tyčovým mixérem 5 můžete připravovat dipy k namáčení, omáčky, polévky nebo kojeneckou výživu. Doporučujeme, provozovat tyčový mixér 5 max. 1 minutu v kuse a poté jej nechat vychladnout.

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte tyčový mixér 5 ke zpracování tuhých potravin. Vedlo by to k nenávratným poškozením přístroje!

Sestavení přístroje



⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Zástrčku zasuněte do zásuvky až po sestavení přístroje.

UPOZORNĚNÍ

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Nůž je velmi ostrý! Manipulujte s ním vždy s maximální opatrností.
- Nasad'te tyčový mixér ❸ na blok motoru ❹ tak, aby šipka ukazovala na symbol . Otáčejte tyčovým mixérem ❸, dokud neukazuje šipka na bloku motoru ❹ na symbol .

Držení přístroje

K obsluze přístroje jej držte takto:



Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

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

UPOZORNĚNÍ

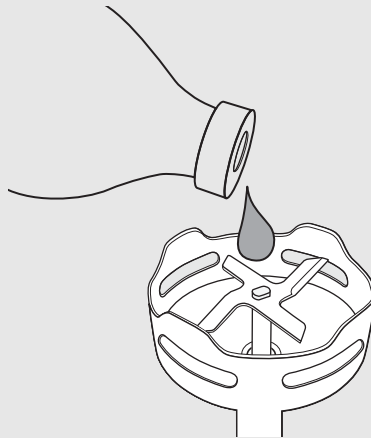
- ▶ Doporučujeme nechat tyčový mixér **5** po 1 minutě provozu cca. 2 minuty vychladnout.

Pokud jste tyčový mixér **5** s příslušenstvím smontovali tak, jak bylo požadováno:

- 1) Poté zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
- 2) Chcete-li zpracovat potraviny běžnou rychlostí, podržte stisknutý spínač **2**. Pro zvýšení rychlosti posuňte regulátor rychlosti **1** směrem k „5“. Pro snížení rychlosti posuňte regulátor rychlosti **1** směrem k „1“.
- 3) Chcete-li zpracovat potraviny vysokou rychlostí, podržte stisknutý turbo-spínač **3**. Po stisknutí tlačítka turbo **3** je Vám ihned k dispozici maximální rychlost zpracování.
- 4) Jakmile jste se zpracováním potravin hotovi, jednoduše stisknutý vypínač pusťte.


UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud by se při provozu objevily neobvyklé zvuky, skřípání, nebo podobné, nakapejte trochu neutrálního kuchyňského oleje na hnací hřídel mixéru **5**:



Čištění

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Vždy nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění tyčového mixéru **5** 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 hrozí nebezpečí zranění.

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

- ▶ Díly přístroje se nesmí omývat v myčce na nádobí, poškodily by se tím.
- ▶ Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, žádná abraziva nebo chemické čisticí prostředky! Tyto mohou povrchy nenapravitelně poškodit!

- 1) Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- 2) Motorový blok **4** ořete vlhkým hadrem.
Ubezpečte se, že se do otvorů bloku motoru **4** nedostala voda. V případě silnějšího znečištění dejte na hadr jemný mycí prostředek. Zbytky mycího prostředku setřete navlhčeným hadrem.
- 3) Ruční tyčový mixér **5** opláchněte důkladně ve vodě s mycím prostředkem a poté zbytky mycího prostředku opláchněte čistou vodou.
- 4) Veškeré díly vytřete osuškou dobře do sucha a ujistěte se, zda je přístroj před opětovným použitím úplně suchý.

Likvidace přístroje



Přístroj v žádném případě nevhazujte do běžného domovního odpadu.

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

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte v místním recyklačním zařízení. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybnosti kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadu.

Upozornění k prohlášení o shodě

Tento přístroj je ohledně shody v souladu se základními požadavky a jinými relevantními předpisy evropské směrnice o elektromagnetické kompatibilitě č. 2004/108/EC, směrnice Evropského parlamentu č. 2009/125/EC a směrnice o nízkém napětí č. 2006/95/EC.

Kompletní originál Prohlášení o shodě lze dostat u dovozce.



Dovozce

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Záruka

Na tento přístroj platí 3 letá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou.

Uchovejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu. Budete-li uplatňovat záruku, spojte se prosím telefonicky se servisní provozovnou. Pouze tak vám můžeme zajistit bezplatné zaslání vašeho zboží.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní závady, nikoliv však na opotřebené díly nebo poškození, vzniklé při dopravě a na poškození rozbitných součástí, např. spínačů nebo akumulátorů.

Výrobek je určen výhradně pro soukromé použití, nikoliv pro podnikatelské účely. Při nesprávném a neodborném využívání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovnami, záruční nároky zanikají.

Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena. Záručním plněním se záruční doba neprodlouží. To platí jak pro nahrazené, tak i pro opravené díly.

Případné škody a nedostatky, zjištěné už při koupě, se musí hlásit hned po vybalení výrobku, nejpozději však do dvou dnů od data nákupu.

Po uplynutí záruční doby podléhají veškerá opravy poplatkům.

Servis

CZ Servis Česko
Tel.: 800143873
E-Mail: kompernass@lidl.cz
IAN 100105

Dostupnost horké linky: pondělí až pátek 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

Recepty

Zeleninová krémová polévka

2 - 4 osoby

Suroviny

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

Příprava

- 1) Oloupejte cibuli a nakrájejte ji na kostičky. Omyjte a oloupejte mrkev a nakrájejte ji. Oloupejte brambory, opláchněte a nakrájejte je na cca. 2 cm velké kostky.
- 2) V hrnci ohřejte olej, a opražte cibuli. Přidejte mrkev a brambory a nechte je dusit spolu s cibulí. Přidejte toliko vývaru, dokud není vše zalito vývarem a vše nechte vařit 10-15 minut do měkka. Dle potřeby vývar dolévejte, aby zelenina byla vždy ve vývaru.
- 3) Omyjte petrželku, důkladně osušte a odstraňte stopky. Petržel nalámejte nebo nakrájejte na velké kusy a přidejte do polévky. Vše promixujte tyčovým mixérem **5** po dobu cca. 1 minuty. Dochutěte solí, pepřem a strouhaným muškátovým oříškem.


Dýňová polévka

4 osoby

Suroviny

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

Příprava

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

Sladká ovocná pomazánka

Suroviny

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

Příprava

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

Bylinkový Vinaigrette

Suroviny

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

Příprava

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

Mléčný shake s jogurtem a banány

Suroviny

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

Příprava

- 1) Banán oloupejte a nakrájejte na malé kousky.
- 2) Všechny přísady dejte do nádoby mixéru.
- 3) Tyčovým mixérem **5** zmixujte do pyré a promíchejte.

Obsah

Úvod	72
Autorské práva	72
Používanie primerané účelu	72
Bezpečnostné pokyny	73
Obsah dodávky	74
Likvidácia obalových materiálov	75
Technické údaje	75
Opis prístroja a príslušenstvo	75
Používanie	75
Montáž	76
Držanie prístroja	76
Používanie	77
Čistenie	78
Likvidácia prístroja	78
Vyhlásenie o zhode	78
Dovozca	79
Záruka	79
Servis	79
Recepty	80
Krémová zeleninová polievka	80
Tekvicová polievka	81
Sladká ovocná nátierka	82
Bylinková omáčka vinaigrette	83
Jogurtovo-banánový mliečny koktail	83

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 odovzdávaní výrobku tretej osobe s ním odovzdajte aj všetky podklady.

Autorské práva

Táto dokumentácia je chránená podľa zákona o autorských právach.

Akékoľvek rozmnožovanie alebo dotlač, aj čiastočná, ako aj reprodukcia obrázkov, aj v zmenenej podobe, je povolená len s písomným súhlasom výrobcu.

SK

Používanie primerané účelu

Tento prístroj slúži výlučne na spracovávanie potravín v malých množstvách. Je určený výlučne na používanie v domácnostiach. Nepoužívajte ho komerčne.

VAROVANIE

Nebezpečenstvo spôsobené používaním mimo rámca určenia!

Prístroj je pri používaní mimo rámca určenia alebo pri inom používaní nebezpečný.

- ▶ Tento prístroj používajte výlučne v zmysle jeho určenia.
- ▶ Dodržte v tomto návode na používanie opísané postupy obsluhy.

UPOZORNENIE

- ▶ Prístroj je pri používaní mimo rámca určenia alebo pri inom používaní nebezpečný. Používajte prístroj výlučne v zmysle jeho určenia. Dodržte v tomto návode na používanie opísané postupy obsluhy. Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené nesprávnym používaním, neodbornými opravami, nepovolenými úpravami alebo použitím nepovolených náhradných dielov, sú vylúčené. Riziko znáša výlučne prevádzkovateľ.

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Spotrebič zapojte len do elektrickej zásuvky, inštalovanej podľa predpisov so sieťovým napätím od 220 - 240 V ~ / 50 Hz.
- ▶ Pri poruchách a pred čistením spotrebiča vyťahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Spotrebič nesmiete vystaviť vlhkosti, ani ho používať vonku.
- ▶ Ak by do spotrebiča predsa len vnikla tekutina, ihneď vyťahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a nechajte spotrebič opraviť kvalifikovaným odborným personálom.
- ▶ Sieťový kábel vyťahujte z elektrickej zásuvky držaním za zástrčku, nikdy neťahajte za kábel.
- ▶ Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel, a položte ho tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, ani sa oň potknúť.
- ▶ Poškodenú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť len kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste odvrátili nebezpečenstvá.
- ▶ Teleso bloku motora tyčového mixéra nesmiete otvárať. V takom prípade vám hrozí nebezpečenstvo úrazu a záruka zanikne.
- ▶ Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými a mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí len pod dozorom inej osoby, alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a porozumejú rizikám, ktoré z toho vyplývajú.
- ▶ Spotrebič a jeho prípojný kábel sa musí uchovávať mimo dosahu detí.



V žiadnom prípade nesmiete blok motora ručného mixéra ponárať do tekutiny, ani sa žiadne tekutiny nesmú doňho dostať.

⚠ VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo súčastí, ktoré sú počas prevádzky v pohybe, sa spotrebič musí vypnúť a odpojiť od siete.
- ▶ Zásadne odpojte spotrebič od siete, ...
 - ak je spotrebič bez dozoru,
 - ak spotrebič čistíte,
 - ak spotrebič skladáte alebo rozkladáte.
- ▶ Tento spotrebič nesmú používať deti. Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- ▶ Nôž je mimoriadne ostrý! Zaobchádzajte s ním vždy opatrne.
- ▶ Pri práci s mimoriadne ostrým nožom hrozí nebezpečenstvo zranenia.
- ▶ Tyčový mixér čistíte veľmi opatrne.
Nôž je mimoriadne ostrý!

SK

Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcou výbavou:

- Tyčový mixér
 - 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**).

Likvidácia obalových materiálov

Obal chráni prístroj pred poškodením pri preprave. Voľba obalových materiálov zohľadňuje ekologické a likvidačno-technické hľadiská, a preto sú tieto materiály recyklovateľné.



Vrátenie obalových materiálov späť do obehu šetrí surovinami a znižuje náklady na odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.

UPOZORNENIE

- Podľa možnosti si odložte obalové materiály počas záručnej doby prístroja, aby ste mohli prístroj v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

Technické údaje

Menovité napätie	220 - 240 V ~, 50 Hz
Menovitý výkon	600 W
Trieda ochrany	II

SK

Odporúčame nechať mixér po 1 minúte prevádzky asi 2 minúty chladnúť.

Opis prístroja a príslušenstvo

Obrázok A:

- 1 Regulátor otáčok
- 2 Vypínač (normálne otáčky)
- 3 Spínač turbo (vysoké otáčky)
- 4 Blok motora
- 5 Tyčový (ručný) mixér

Používanie

- Ručným mixérom **5** môžete pripravovať rôzne druhy omáčok, polievok alebo detskej stravy. Odporúčame používať ručný mixér **5** max. 1 minútu v kuse a potom ho nechať vychladnúť.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte ručný tyčový mixér **5** na spracovávanie tuhých potravín. Spôsobilo by to neopraviteľné škody na prístroji!

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“.

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

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

SK

Držanie prístroja

Pri používaní prístroja ho držte takto:



Používanie

⚠ POZOR! NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU!

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

UPOZORNENIE

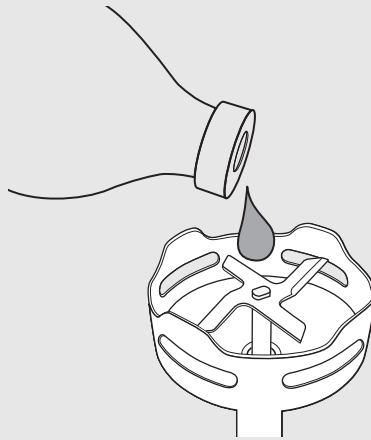
- ▶ Odporúčame, aby ste tyčový mixér **5** nechali po 1 minúte prevádzky ochladieť ca. 2 minúty.

Keď ste ručný mixér **5** zostavili podľa potreby:

- 1) Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- 2) Držte vypínač **2** stlačený, ak sa majú potraviny spracovať normálnymi otáčkami. Posuňte regulátor otáčok **1** smerom k „5“, ak chcete otáčky zvýšiť. Posuňte regulátor otáčok **1** smerom k „1“, ak chcete otáčky znížiť.
- 3) Podržte spínač turbo **3**, stlačený, ak sa majú potraviny spracovať vysokými otáčkami. Pri stlačení spínača turbo **3** máte okamžite k dispozícii maximálne otáčky.
- 4) Keď sú potraviny dostatočne spracované, pusťte stlačený vypínač.


UPOZORNENIE

- ▶ Ak počas prevádzky počuť neobvyklý hluk, napríklad pískanie alebo podobne, naolejujte pohonný hriadeľ tyčového mixéra **5** trochu neutrálneho jedlého oleja:



Čistenie

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Pred čistením mixéra **5** 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 práci s mimoriadne ostrým nožom hrozí nebezpečenstvo úrazu.

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Jednotlivé diely prístroja sa nesmú umývať v umývačke riadu, mohli by sa tým poškodiť.
- ▶ Nepoužívajte žiadne drhnutce, agresívne ani chemické čistiace prostriedky. Mohli by povrch prístroja neopraviteľne poškodiť!

- 1) Vyťahnite sieťovú zástrčku.
- 2) Blok motora **4** vyčistíte vlhkou utierkou.
Zabezpečte, aby sa žiadna voda nedostala do otvorov na bloku motora **4**.
V prípade odolávajúcich nečistôt pridajte na handričku trochu jemného čistiaceho prostriedku. Zvyšky čistiaceho prostriedku utrite vlhkou handrou.
- 3) Mixér **5** poriadne umyte vodou s čistiacim prostriedkom a potom odstráňte jeho zvyšky čistou vodou
- 4) Všetko dobre osušte suchou handrou a zabezpečte, aby bol prístroj pred ďalším použitím úplne suchý.

Likvidácia prístroja



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného domového odpadu.

Tento výrobok podlieha európskej smernici 2012/19/EU.

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu. Dodržte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na likvidáciu odpadu.

Vyhlásenie o zhode

Tento prístroj spĺňa základné požiadavky a iné relevantné predpisy európskej smernice pre elektromagnetickú znášanosť 2004/108/EC, smernice 2009/125/EC a smernice 2006/95/EC.



Kompletný originál Vyhlásenia o zhode je k dispozícii u dovozcu.

Dovozca

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Záruka

Na tento prístroj máte 3 ročnú záruku od dátumu nákupu. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný.

Uchovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatnenia záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.

POZNÁMKA

- Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na škody spôsobené prepravou, opotrebením, ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory.

Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka prestáva platiť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcim účelu a pri nepriemeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis.

Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené. Záručná doba sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely.

Prípadné poškodenia alebo nedostatky zistené už pri kúpe musíte nahlásiť ihneď po vybalení, najneskoršie však do dvoch dní po dátume kúpy.

Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záručnej doby, si musíte zaplatiť.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@idl.sk

IAN 100105

Dostupnosť hotline: pondelok až piatok od 8:00 hod. – 20:00 hod. (SEČ)

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) Cibulú ošúpeme a nadrobno pokrájame. Mrkvu umyjeme, olúpeme a nakrájame na plátky. Zemiaky ošúpeme, umyjeme a pokrájame na kocky veľké asi 2 cm.
- 2) V hrnci zohrejeme olej a cibulú 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) Cibuľu ošúpeme a pokrájame na kocky, cesnak takisto. Zázvor ošúpeme a pokrájame na malé kocky. Najprv podusíme cibuľu a zázvor v horúcom oleji. Po 2 minútach pridáme cesnak a ďalej dusíme.
- 2) Tekvicu dobre očistíme kefou pod horúcou vodou, potom nakrájame na 2 - 3 cm kocky. (Inú tekvicu než Hokkaido treba aj ošúpať.) Tekvicové kocky pridáme k cibuli a zázvoru a ďalej dusíme. Prilejeme polovicu množstva kokosového mlieka a toľko zeleninového vývaru, aby bola tekvica celkom zakrytá. Zakryjeme pokrievkou a varíme do mäkka asi 20 - 25 minút. Mixérom  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 (čerstvé alebo mrazené)
- 1 balíček (asi 125 g) želírovacieho cukru bez varenia
- 1 strek citrónovej šťavy
- na špičku noža dreň z vanilkového struku

Príprava

- 1) Jahody umyjeme a očistíme, odstránime zelené stonky. V sitku necháme 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 vyškríabať 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 minúty odstáť a potom znova pomixujeme 60 sekúnd.
- 6) Podávame hneď alebo dáme nátierku do skleného pohára so skrutkovacím vekom a dobre uzatvoríme.

Bylinková omáčka vinaigrette

Suroviny

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

Príprava

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

SK

Jogurtovo-banánový mliečny koktail

Suroviny

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

Príprava

- 1) Banány olúpte a nakrájajte na malé kúsky.
- 2) Všetky prísady dajte do mixovacej nádoby.
- 3) Tyčovým mixérom **5** urobte pyré a premixujte.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	86
Urheberrecht	86
Bestimmungsgemäße Verwendung	86
Sicherheitshinweise	87
Lieferumfang	88
Entsorgung der Verpackung	89
Technische Daten	89
Gerätebeschreibung / Zubehör	89
Verwendung	89
Zusammenbauen	90
Gerät halten	90
Bedienen	91
Reinigen	92
Gerät entsorgen	92
Hinweise zur EG-Konformitätserklärung	93
Importeur	93
Garantie	94
Service	94
Rezepte	95
Gemüse-Cremesuppe	95
Kürbissuppe	96
Süßer Fruchtaufstrich	97
Kräuter-Vinaigrette	98
Joghurt - Bananen - Milchshake	98

DE
AT
CH

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.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich der Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen. Es ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich!

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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


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

HINWEIS

- ▶ Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~ / 50 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen, den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ 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 den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in  Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz,...
 - wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
 - wenn Sie das Gerät reinigen,
 - wenn Sie es zusammenbauen oder auseinander nehmen.
- ▶ 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.
- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie den Stabmixer sehr vorsichtig.
Das Messer ist extrem scharf!

DE
AT
CH

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**).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II

Wir empfehlen, den Stabmixer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen zu lassen.

DE
AT
CH

Gerätebeschreibung / Zubehör

Abbildung A:

- ➊ Geschwindigkeitsregler
- ➋ Schalter (normale Geschwindigkeit)
- ➌ Turbo-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
- ➍ Motorblock
- ➎ Stabmixer

Verwendung

- Mit dem Stabmixer ➎ können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten. Wir empfehlen den Stabmixer ➎ max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

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 Stabmixer **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil auf das Symbol **7** weist. Drehen Sie den Stabmixer **5**, bis der Pfeil am Motorblock **4** auf das Symbol **6** weist.

Gerät halten

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



Bedienen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

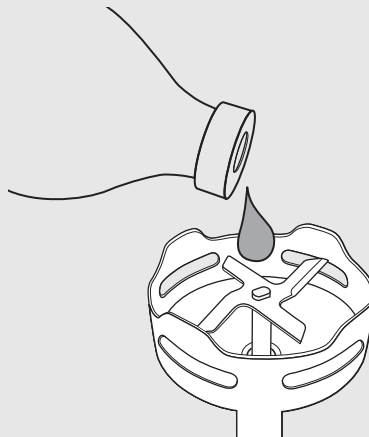
- ▶ Wir empfehlen, den Stabmixer **5** nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen zu lassen.

Wenn Sie den Stabmixer **5** zusammengebaut haben, können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie den Schalter **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „5“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „1“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 3) Halten Sie den Turbo-Schalter **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turbo-Schalters **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter los.


HINWEIS

- ▶ Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen oder ähnlichem, kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Stabmixers **5**:



Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Bevor Sie den Stabmixer **5** 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 besteht Verletzungsgefahr.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Sie dürfen die Teile des Gerätes nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernde Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock **4** 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** gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Gerät entsorgen



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

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

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC, der ErP-Richtlinie 2009/125/EC, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.



Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

DE
AT
CH

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- ▶ Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

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

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. 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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 100105

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 100105

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 100105

Erreichbarkeit Hotline: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

Rezepte


Gemüse-Cremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und würfeln, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2-3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20-25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Stabmixer **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 (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 Päckchen (ca. 125 g) Gelierzucker ohne Kochen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

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

Kräuter-Vinaigrette

Zutaten

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

Zubereitung

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

Joghurt - Bananen - Milchshake

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Die Banane schälen und in kleine Stücke schneiden.
- 2) Alle Zutaten in ein Mixgefäß geben.
- 3) Mit dem Stabmixer **5** pürieren und mixen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stan informacij · Információk állása

Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií · Stand der

Informationen: 04 / 2014 · Ident.-No.: EDS-SSM600D2-042014-1

IAN 100105

