

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HAND BLENDER EDS-SSM 600 E3

(HU)

BOTMIXER

Használati utasítás

(CZ)

TYČOVÝ MIXÉR

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER

Bedienungsanleitung

(SI)

PALIČNI MEŠALNIK

Navodila za uporabo

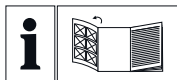
(SK)

TYČOVÝ MIXÉR

Návod na obsluhu

IAN 288196

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



(HU)

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

(SI)

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

(CZ)

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

(SK)

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

(DE) (AT) (CH)

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

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	17
CZ	Návod k obsluze	Strana	31
SK	Návod na obsluhu	Strana	47
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	63



Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Szerzői jogvédelem	2
Rendeltetésszerű használat	2
Biztonsági Utasítások	3
A csomag tartalma	4
A csomagolás ártalmatlanítása	5
Műszaki adatok	5
Készülék-leírás	5
Felhasználás	6
Összeszerelés	6
A készülék tartása	7
Kezelés	7
Tisztítás	8
A készülék ártalmatlanítása	9
A Kompernass Handels GmbH garanciája	10
Szerviz	11
Gyártja	11
Receptek	12
Zöldségkrémleves	12
Tökleves	13
Édes gyümölcslekvár	14
Zöldfűszeres vinaigrette	15
Joghurtos-banános tejturmix	15

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.

Rendeltetésszerű 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 rendeltetésszerű 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 készülékházba, 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 készülék hibás kezelése esetén sérülésveszély áll fenn!

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 **Szerviz** 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 kiselejtezett 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 rendesen vissza lehessen csomagolni bele.

Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220 - 240 V ~, 50 Hz
Névleges teljesítmény	600 W
Védelmi osztály	II 
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

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

Készülék-leírás

- 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.

	Önteteket Szószokat Bébiételt
	Tejes turmixok Gyümölcsturmix
	Leveseket

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 élelmiszerek nem szabad túl forrók lenniel! A kifröccsenő tartalom leforrázhatja Önt.

TUDNIVALÓ

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

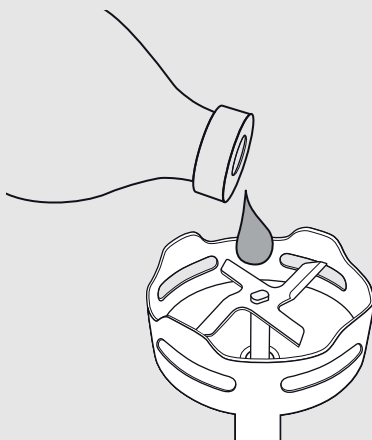
Ha összeszerelte a botmixert **5** mártásokat, szószokat, leveseket és bébiételt készíthet:

- 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 élelmiszerfeldolgozásaival, 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. Makacsabb 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.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

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

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg az eredeti pénztári blokkot. Ez a dokumentum a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia feltétele, hogy a három éves garanciaidőn belül be kell mutatni a hibás készüléket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk) és röviden le kell írni, hogy miben nyilvánul meg a hiba és mikor történt.

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

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

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

A garancia köre

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

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a kapcsolókhoz, akkumulátorokhoz, sütőformákhoz vagy üvegből készült alkatrészekhez hasonló, törékeny alkatrészek sérülésére.

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

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

A garancia érvényesítése

Ügynék gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (pl. IAN 12345).
- A cikkszámot az adattáblára gravírozottan, a használati útmutató címlapján (bal alsó része) vagy a termék hátoldalán, illetve az alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 288196

Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

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 evőkanél repceolaj
- 40 dkg tök húsa (a leginkább hokkaido tök való hozzá, mert a héja főzésekor 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	18
Avtorske pravice	18
Predvidena uporaba	18
Varnostni napotki	19
Vsebina kompleta	20
Odstranitev embalaže	21
Tehnični podatki	21
Opis naprave	21
Uporaba	22
Sestavitev	22
Držanje naprave	23
Uporaba	23
Čiščenje	24
Odstranitev naprave	25
Proizvajalec	25
Pooblaščen serviser	26
Garancijski list	26
Recepti	27
Zelenjavna kremna juha	27
Bučna juha.....	28
Sladek sadni namaz	29
Zeliščna omaka s kisom Vinaigrette	30
Jogurtov in bananin mlečni napitek	30

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.

Avtorske pravice

Ta dokumentacija je zaščiten 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!
- ▶ V primeru napačne uporabe naprave obstaja nevarnost telesnih poškodb.

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 **Pooblaščen serviser**).

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.

Tehnični podatki

Omrežna napetost	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nazivna moč	600 W
Razred zaščite	II 
	Vsi deli te naprave, ki lahko pridejo v stik z živili, so primerni za živila.



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

Opis naprave

- 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.

	Omake za pomakanje Omake Hrano za dojenčka
	Mlečne napitke Smutije
	Juhe

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 prevroča! 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.

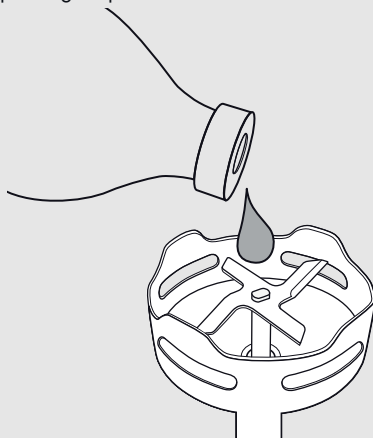
Ko ste palični mešalnik ❸ sestavili, lahko z njim pripravljate pomake, omake, juhe ali otroško hrano:

- 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 ❺ nanesite nekoliko nevtralnega jedilnega olja:



Čiščenje

⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

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

⚠ OPOZORILO - NEVARNOST POŠKODBE!

- ▶ 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.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščeni serviser

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

IAN 288196

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma 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 ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
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 Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Recepti

Zelenjavna kremna juha

2 - 4 osebe

Sestavine

- 2 - 3 žlice olja
- 200 g čebule
- 200 g krompirja (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 kisl-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	32
Autorské právo	32
Použití dle předpisů	32
Bezpečnostní pokyny	33
Rozsah dodávky	34
Likvidace obalu	35
Technická data	35
Popis přístroje	35
Použití	36
Sestavení přístroje	36
Držení přístroje	37
Obsluha	37
Čištění	38
Likvidace přístroje	39
Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH	40
Servis	41
Dovozce	41
Recepty	42
Zeleninová krémová polévka	42
Dýňová polévka	43
Sladká ovocná pomazánka	44
Bylinkový Vinaigrette	45
Mléčný shake s jogurtem a banány	45

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

- ▶ Přístroj 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.
- ▶ Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku.
- ▶ Pokud přesto do pouzdra přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Vytahujte síťový kabel ze zásuvky vždy za zástrčku, netahejte pouze za samotný kabel.
- ▶ Síťový kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat a musí se položit tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj zakopnout.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem - vyhněte 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.
- ▶ Přístroj a jeho přípojovací 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!
- ▶ V případě nesprávného použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.

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
	Všechny části tohoto přístroje, přicházející do styku s potravinami, jsou bezpečné pro potraviny.

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

Popis přístroje

- 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.

	Dipy k namáčení Omáčky Kojeneckou výživu
	Mléčné koktejly Smoothies
	Polévky

POZOR - VĚCNÉ ŠKODY!

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

Sestavení přístroje

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Zástrčku zasuňte do zásuvky až po sestavení přístroje.

UPOZORNĚNÍ

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!

- ▶ Nůž je velmi ostrý! Manipulujte s ním vždy s maximální opatrností.
- Nasadíte tyčový mixér 5 na blok motoru 4 tak, aby šipka ukazovala na symbol 7. Otáčejte tyčovým mixérem 5, dokud neukazuje šipka na bloku motoru 4 na symbol 7.

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 ❸ po 1 minutě provozu cca. 2 minuty vychladnout.

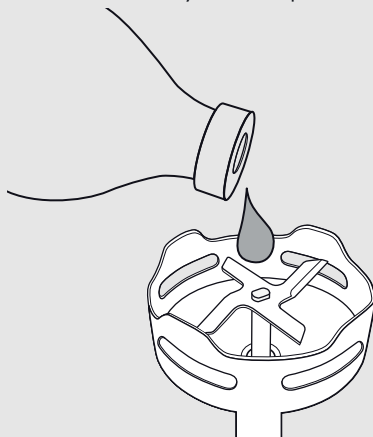
Když jste tyčový mixér ❸ složili, můžete připravovat dipy k namáčení, omáčky, polévky nebo kojeneckou výživu:

- 1) Poté zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
- 2) Chcete-li zpracovat potraviny běžnou rychlostí, podržte stisknutý spínač ❷. Pro zvýšení rychlosti posuňte regulátor rychlosti ❶ směrem k „5“. Pro snížení rychlosti posuňte regulátor rychlosti ❶ směrem k „1“.

- 3) Chcete-li zpracovat potraviny vysokou rychlostí, podržte stisknutý turbo-spínač ❸. Po stisknutí tlačítka turbo ❸ 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 ❹:



Čištění

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Vždy nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, než se pustíte do čištění tyčového mixéru ❹ s příslušenstvím.
- ▶  Během čištění nesmíte blok motoru ❹ 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 otřete 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 vyřete 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 pochybností kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadu.

Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

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



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

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 288196

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

Zeleninová krémová polévka

2 - 4 osoby

Suroviny

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

Příprava

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

Sladká ovocná pomazánka

Suroviny

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

Příprava

- 1) Jahody umyjte a očistěte a přitom odstraňte zelené stopky. Nechte je dobře okapat na sítku, aby mohla dobře odtéct přebytečná voda, a aby pomazánka nebyla příliš tekutá. Velké jahody nakrájejte na malé kousky.
- 2) 250 g jahod odvažte a dejte do vhodné mixérové nádoby.
- 3) Přidejte k tomu jeden střík citronové šťávy.
- 4) Dle potřeby vyškubejte 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	48
Autorské práva	48
Používanie primerané účelu	48
Bezpečnostné pokyny	49
Obsah dodávky	50
Likvidácia obalových materiálov	51
Technické údaje	51
Opis prístroja	51
Používanie	52
Montáž	52
Držanie prístroja	53
Používanie	53
Čistenie	54
Likvidácia prístroja	55
Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH	56
Servis	57
Dovozca	57
Recepty	58
Krémová zeleninová polievka	58
Tekvicová polievka	59
Sladká ovocná nátierka	60
Bylinková omáčka vinaigrette	61
Jogurtovo-banánový mliečny koktail	61

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.

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 prešla 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 porozumeli 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 čistite veľmi opatrne.
Nôž je mimoriadne ostrý!
- ▶ V prípade nesprávneho použitia prístroja hrozí nebezpečenstvo zranenia.

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 
	Všetky časti tohto prístroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné pre potraviny.

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

Opis prístroja

- 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.

	Rôzne druhy omáčok Detskej stravy
	Mliečne kokteily Smoothies
	Polievok

POZOR - VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte ručný tyčový mixér **5** na spracovanie 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 . Otočíte ručný mixér **5**, až bude šípka na bloku motora **4** ukazovať na symbol .

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.

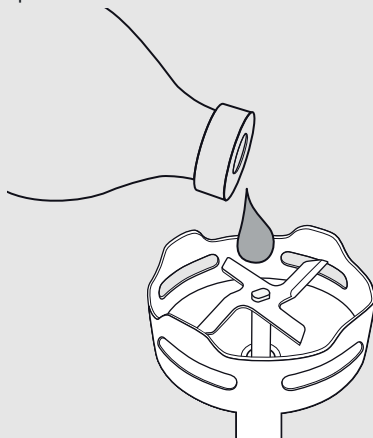
Keď ste tyčový mixér **5** složili, môžete pripravovať rôzne druhy dipov na namáčanie, omáčok, polievok alebo detskej stravy.

- 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 drhnúce, agresívne ani chemické čistiace prostriedky. Mohli by povrch prístroja neopraviteľne poškodiť!

- 1) Vytiahnite 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.

Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

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

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

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



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

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 288196

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty


Krémová zeleninová polievka

2 - 4 osoby

Suroviny

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

Príprava

- 1) Cibuľu ošúpeme a nadrobno pokrájame. Mrkvu umyjeme, olúpeme a nakrájame na plátky. Zemiaky ošúpeme, umyjeme a pokrájame na kocky veľké asi 2 cm.
- 2) V hrnci zohrejeme olej a cibuľu v ňom do sklovita udusíme. Pridáme mrkvu a zemiaky a spolu ďalej dusíme. Prilejeme toľko vývaru, aby bola zelenina celkom zakrytá a asi 10 - 15 minút varíme do zmäknutia. V prípade potreby dolievame vývar, aby bola zelenina stále zakrytá.
- 3) Petržlenovú vňať umyjeme, do sucha 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
- šťava z polovice pomaranča
- trochu suchého bieleho vína
- 1 ČL cukru
- soľ, korenie

Príprava

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

Sladká ovocná nátierka

Suroviny

- 250 g jahôd alebo iného ovocia (čerstvé alebo mrazené)
- 1 balíček (asi 125 g) želírovacieho cukru bez varenia
- 1 strek citrónovej šťavy
- na špičku noža dreň z vanilkového struku

Príprava

- 1) Jahody umyjeme a očistíme, odstránime zelené stonky. V sitku necháme 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 vyškríbať 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 skleneného 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 pokrúpané 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.

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 pyrú a premixujte.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	64
Urheberrecht	64
Bestimmungsgemäße Verwendung	64
Sicherheitshinweise	65
Lieferumfang	66
Entsorgung der Verpackung	67
Technische Daten	67
Gerätebeschreibung	67
Verwendung	68
Zusammenbauen	68
Gerät halten	69
Bedienen	69
Reinigen	70
Gerät entsorgen	71
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	72
Service	73
Importeur	73
Rezepte	74
Gemüse-Cremesuppe	74
Kürbissuppe	75
Süßer Fruchtaufstrich	76
Kräuter-Vinaigrette	77
Joghurt - Bananen - Milchshake	77

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 zusammen bauen 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!
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

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 
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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

Gerätebeschreibung

- 1 Geschwindigkeitsregler
- 2 Schalter (normale Geschwindigkeit)
- 3 Turbo-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
- 4 Motorblock
- 5 Stabmixer

Verwendung

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

	Dips Saucen Baby-Nahrung
	Milchshakes Smoothies
	Suppen

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie den Stabmixer ❸ 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.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

- ▶ Vor der ersten Inbetriebnahme, reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- Setzen Sie den Stabmixer ❸ auf den Motorblock ❹, so dass der Pfeil auf das Symbol ❶ weist. Drehen Sie den Stabmixer ❸, bis der Pfeil am Motorblock ❹ auf das Symbol ❷ 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.

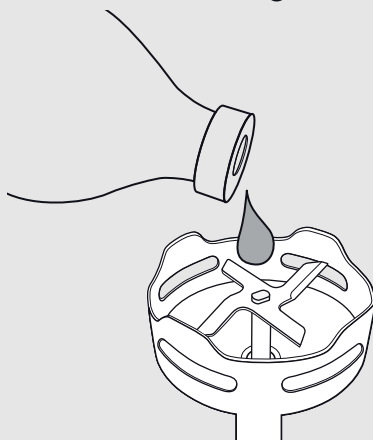
Wenn Sie den Stabmixer **5** zusammengebaut haben, können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten:

- 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.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 288196

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

Rezepte


Gemüse-Cremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:

06/2017 · Ident.-No.: EDS-SSM600E3-022017-2

IAN 288196

