



www.lidl-service.com



COOK 'N' MIX SMK 1000 A1

(GB)

COOK 'N' MIX

Operating instructions

(SK)

COOK 'N' MIX

Návod na obsluhu

(CZ)

COOK 'N' MIX

Návod k obsluze

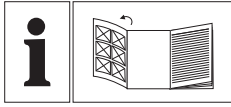
(DE) (AT) (CH)

COOK 'N' MIX

Bedienungsanleitung

IAN 279508

(CZ) (SK)



GB

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

CZ

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

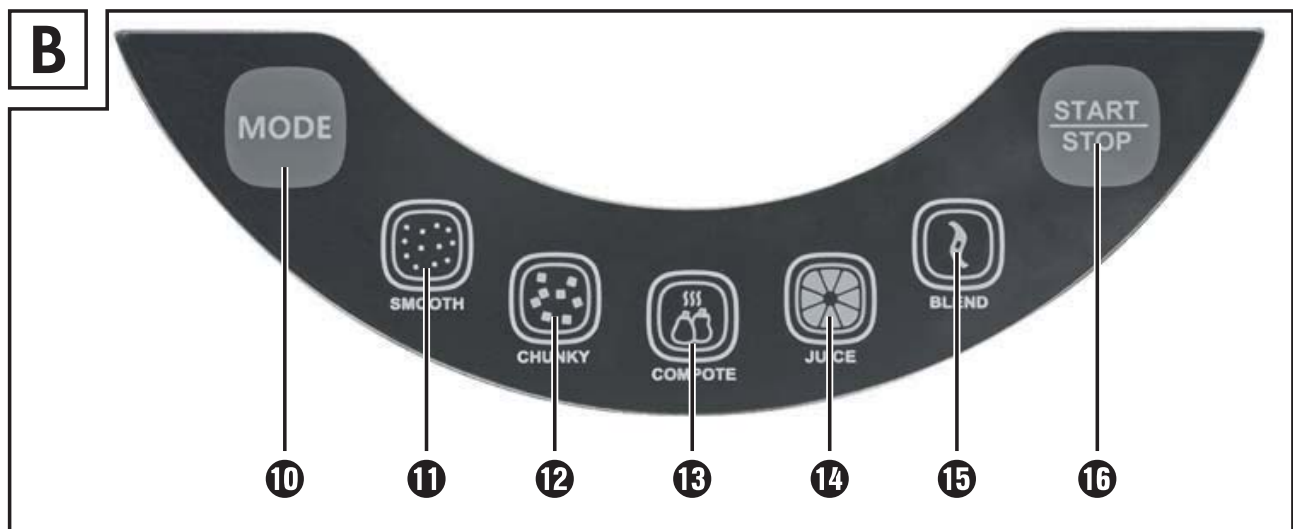
SK

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



Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Appliance description	2
Technical details	2
Safety information	3
Before first use	6
Programmes	6
Operating the appliance	6
Preparing soups	6
Preparing compote	7
Preparing smoothies/milkshakes	8
Blending	9
Safety appliances	9
Overheating protection	9
Overfilling and overflow sensor	9
Low liquid level control	10
Cleaning and Care	10
Storage	10
Troubleshooting	11
Disposal	12
Kompernass Handels GmbH warranty	12
Service	13
Importer	13

COOK 'N' MIX SMK 1000 A1

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is intended exclusively for the preparation (cooking and chopping) of food. This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

Package contents

Cook 'n' Mix
Lid with control panel
Recipe book
Operating instructions






Check the delivery contents for completeness immediately after unpacking.

Appliance description

Figure A

- 1 Contact plug
- 2 Safety socket
- 3 Connector
- 4 Built-in plug
- 5 Blender jug
- 6 Blades
- 7 Sensor
- 8 Lid
- 9 Control panel

Figure B

- 10 MODE button
- 11 Programme indicator SMOOTH 
- 12 Programme indicator CHUNKY 
- 13 Programme indicator COMPOTE 
- 14 Programme indicator JUICE 
- 15 Programme indicator BLEND 
- 16 START/STOP button

Technical details

Voltage: 220-240 V ~, 50 Hz

Power consumption

Heat output : 800-1000 W

Motor: 140-160 W



All parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety information

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ Ensure that the motor unit, the power cable and the power plug are never immersed in water or other liquids.
- ▶ Use the appliance only in dry rooms; never use it outdoors or in moist environments.
- ▶ Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
- ▶ Always remove the plug from the mains power socket after use. Switching the appliance off is not sufficient; it will remain live for as long as the plug is connected to the power socket.
- ▶ Check to ensure that the appliance is in a serviceable condition before use. The appliance shall not be used if it shows signs of damage.
- ▶ Remove the plug from the socket immediately if you notice unexpected smells or noises coming from the appliance when it is in use or there is an evident malfunction.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ To ensure you can react immediately in the event of danger, never leave the appliance running unattended.
- ▶ This appliance is not suitable for use with inflammable and explosive substances or chemical and aggressive liquids.
- ▶ Always store the appliance indoors. To prevent accidents, keep the appliance in a dry location when not in use.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance is not intended for use by children.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Do not allow children to use the appliance as a plaything.
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ Before changing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ Use only accessories recommended by the manufacturer.
- ▶ Always grip the power plug to disconnect the appliance from the power supply.
- ▶ The appliance can become very hot during use! Ensure that you do not come into contact with the steam rising from the appliance or the hot food. Risk of burns!
- ▶ Take extreme care when cleaning. The blade is extremely sharp!
- ▶ Be very careful when handling the sharp blade!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always remove the lid carefully, opening it facing away from you so that steam can escape towards the rear. Do not lean over the appliance while it is boiling. Use a dish cloth or oven gloves when touching the lid and the blender jug.



Caution! Hot surface!

ATTENTION! RISK OF FIRE!

- ▶ Do not operate the appliance in the vicinity of or under curtains, wall-mounted cupboards or other flammable materials.
- ▶ Place the appliance on a heat-resistant surface (not on varnished tables or tablecloths). Do not operate it close to other heat sources (cooker, gas flame). Otherwise there is a danger of damage to the appliance and/or furniture.
- ▶ Place the appliance on a level and stable surface. Ensure that it is set up at a sufficient distance to walls and cupboards. This will ensure that you avoid damage caused by rising steam.
- ▶ Never operate the appliance via an external time-switch or a separate remote control system.

Before first use

- Remove all packaging materials from the appliance and the protective film from the control panel ⑨.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Take great care when handling the blades ⑥.
- Wipe the lid ⑧, blades ⑥ and sensor ⑦, as well as the outside of the blender jug ⑤ with a damp cloth to remove any possible transport residues.
- Rinse out the blender jug ⑤ with water and a little washing up liquid and then afterwards with clear water so that no washing up liquid residue remains.
- Ensure that all parts are completely dry before operating the appliance.

Programmes

SMOOTH

Use this function to make creamy soups, such as cream of pumpkin or cream of potato soup.

The contents of the appliance will be heated and pureed. This programme runs for 21 minutes.

CHUNKY

Use this function to prepare and heat soups that contain small chunks (e.g. vegetable pieces). The content of the appliance are heated and slightly pureed. This programme runs for 28 minutes.

COMPOTE

Use this function to prepare compote, such as pear compote. The contents of the appliance will be heated but not pureed. This programme runs for 13 minutes.

JUICE

Use this function to blend or froth up the contents without heating; for instance, to make smoothies or milkshakes.

This programme runs for 2 minutes.

BLEND (blending without heating)







Use this function to mix ingredients without heating them. You can use this function, for instance, to puree soups that are too chunky.

Operating the appliance

NOTE



- ▶ During first use, you might notice a slight odour or smoke due to production residues on the heating element. This is normal and not a malfunction of the appliance! Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

NOTES

- ▶ Always fill with liquid up to at least the MIN - 1300 ml marking.
- ▶ Do not fill above the MAX - 1600 ml marking! Otherwise the appliance can overflow!
- ▶ After completion of the programmes SMOOTH , CHUNKY  and COMPOTE , you must allow the appliance to cool down for about 5 minutes before starting another programme that generates heat (SMOOTH , CHUNKY  and COMPOTE )

Preparing soups

- 1) Cut the vegetables into pieces of around 2 cm and place these in the blender jug ⑤.
- 2) Fill the blender jug ⑤ up to no more than the MAX - 1600 ml marking with water, stock or other liquids. Always fill up to at least the MIN - 1300 ml marking!
- 3) Place the lid ⑧ on the blender jug ⑤. Ensure that the contact plug ① in the lid ⑧ fits correctly in the safety socket ②.
- 4) Insert the connector ③ into the built-in plug ④ on the appliance.

- 5) Insert the plug into a mains power socket. You will hear a beep and the programme indicators flash.
- 6) Press the MODE button **10** repeatedly until the programme indicator for the programme you want to use starts to flash.
 - SMOOTH  **11** for creamy, pureed soups
 - CHUNKY  **12** for chunky soups.
- 7) Press the START/STOP button **16**. The appliance beeps. The programme indicator of the selected programme lights up permanently.

Preparation of the soup now takes place automatically. The appliance heats and mixes at regular intervals.

NOTE

- ▶ You can stop the preparation process at any time by pressing the START/STOP button **16** (for about 2 seconds, until you hear a beep).

As soon as the preparation process is complete, the appliance will stop automatically. The appliance will beep and the relevant programme indicator of the set programme flashes.

- 8) Remove the plug from the mains power socket and the connector **3** from the built-in plug **4**.
- 9) Remove the lid **8** carefully from the blender jug **5** and place it to one side.

WARNING! RISK OF INJURY!



- ▶ Be careful when opening the lid **8**. Hot vapour can escape! We recommend the use of oven gloves.

You can now serve the soup in bowls or a soup terrine.

NOTE

- ▶ Clean the appliance after every use (see section "Cleaning and care"). Otherwise residues from the previous cooking process that may be left on the bottom of the container could burn.


Preparing compote

- 1) Cut the fruit/vegetables into pieces of around 2 cm and place these in the blender jug **5**.
- 2) Fill the blender jug **5** up to no more than the MAX - 1600 ml marking with water or other liquids. Always fill up to at least the MIN - 1300 ml marking!
- 3) Place the lid **8** on the blender jug **5**. Ensure that the contact plug **1** in the lid **8** fits correctly in the safety socket **2**.
- 4) Insert the connector **3** into the built-in plug **4** on the appliance.
- 5) Insert the plug into a mains power socket. You will hear a beep and the programme indicators flash.
- 6) Press the MODE button **10** repeatedly until the COMPOTE programme indicator  **13** starts to flash.
- 7) Press the START/STOP button **16**. You will hear a beep and the COMPOTE programme indicator  **13** flashes.


Preparation of the compote now takes place automatically. The programme runs for 13 minutes.





NOTE

- ▶ You can stop the preparation process at any time by pressing the START/STOP button **16** (for about 2 seconds, until you hear a beep).


As soon as the preparation process is complete, the appliance will stop automatically. You will hear a beep and the COMPOTE indicator light  **13** flashes.

NOTE

- ▶ If the consistency of the compote is still too chunky, you can puree the content a little after the programme finishes until you achieve the desired consistency: Use the BLEND function  (see section "Blending") to do this. If you have previously used the COMPOTE programme beforehand, it is not absolutely necessary that the fill level is above the MIN marking when you carry out additional pureeing. Please make sure that the fill level is above the MIN marking for all other purposes, however.

- 8) Remove the plug from the mains power socket and the connector  from the built-in plug .
- 9) Remove the lid  carefully from the blender jug  and place it to one side.

WARNING! RISK OF INJURY!



- ▶ Be careful when opening the lid . Hot vapour can escape! We recommend the use of oven gloves.














You can now serve the compote in dishes or a bowl.

NOTE

- ▶ Clean the appliance after every use (see section "Cleaning and care"). Otherwise residues from the previous cooking process that may be left on the bottom of the container could burn.


Preparing smoothies/milkshakes



- 1) Cut the fruit/vegetables into pieces of around 2 cm and place these in the blender jug .
- 2) Fill the blender jug  up to no more than the MAX - 1600 ml marking with liquids. Always fill up to at least the MIN - 1300 ml marking!





- 3) Place the lid  on the blender jug . Ensure that the contact plug  in the lid  fits correctly in the safety socket .
- 4) Insert the connector  into the built-in plug  on the appliance.
- 5) Insert the plug into a mains power socket. You will hear a beep and the programme indicators flash.
- 6) Press the MODE button  repeatedly until the JUICE programme indicator   starts to flash.
- 7) Press the START/STOP button . You will hear a beep and the JUICE programme indicator   flashes.

Preparation of the drink now takes place automatically. The programme runs for 2 minutes.

NOTE

- ▶ You can stop the preparation process at any time by pressing the START/STOP button  (for about 2 seconds, until you hear a beep).

As soon as the preparation process is complete, the appliance will stop automatically. You will hear a beep and the JUICE indicator light   flashes.

- 8) Remove the plug from the mains power socket and the connector  from the built-in plug .
- 9) Remove the lid  from the blender jug  and place it to one side.

You can now serve the smoothie/milkshake.

Blending

If you want to blend soups or shakes for a short time, you can use the BLEND function (2).

- 1) Add the food to be blended into the blender jug (5) if it is not already in there. Ensure that the blender jug (5) is filled to at least the MIN - 1300 ml marking, but not higher than the MAX - 1600 ml marking.
- 2) Place the lid (8) on the blender jug (5). Ensure that the contact plug (1) in the lid (8) fits correctly into the safety socket (2).
- 3) Insert the connector (3) into the built-in plug (4) on the appliance.
- 4) Insert the plug into a mains power socket. You will hear a beep and the programme indicators will flash.
- 5) Press the MODE button (10) repeatedly until the BLEND programme indicator (2) (15) starts to flash.
- 6) Press and hold the START/STOP button (16) for as long as the contents of the blender jug is to be blended, but not longer than 20 seconds. As soon as you let go of the START/STOP button (16), the blending process stops. The blending process stops automatically after 20 seconds.

Safety appliances

Overheating protection

This appliance is fitted with overheating protection to protect the motor from overheating.

If the overheating protection is triggered, the motor stops and the appliance switches itself off. It cannot be switched back on until it has cooled down.

This can happen if:

- You have used the BLEND function (2) several times in quick succession for a total of more than 20 seconds.
 - Several cooking processes have been started in direct succession without allowing the appliance to cool down.
- If the overheating protection is triggered and the appliance stops, pull the plug out of the socket and wait around 5 minutes until the appliance stops. After it has cooled down, you can use the appliance again.

Overfilling and overflow sensor

This appliance is fitted with a sensor (7) that recognises when the apparatus is overfilled or threatens to overflow.

If the appliance is overfilled, the appliance will not start and you will hear a beep. In this case, reduce the amount of liquid. Always pay attention to the MAX - 1600 ml and MIN - 1300 ml markings on the blender jug!

If the appliance threatens to overflow during a cooking or blending process, the appliance will switch off and starts to beep. Reduce the amount of liquid and restart the appliance.

Low liquid level control

The integrated low liquid level control prevents the appliance from starting when there is no liquid in the blender jug ⑤.

Cleaning and Care

Ideally, you should clean the appliance immediately after use. Dried food residue is more difficult to remove.

DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!


- ▶ Ensure that no moisture can get into/onto the built-in plug ④ and the safety socket ② on the blender jug ⑤!
- ▶ Ensure that no moisture can get into/onto the contact plug ① on the lid on the blender jug ⑧!



Never immerse the lid ⑧ in water or other liquids! Otherwise there is a risk of an electric shock.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Take care when cleaning the lid ⑧ and the attached blades ⑥! The blades ⑥ are extremely sharp!

- 1) Add a little warm water and a drop of washing up liquid to the blender jug ⑤.
- 2) Place the lid ⑧ on the blender jug ⑤. Ensure that the contact plug ① in the lid ⑧ fits correctly in the safety socket ②.
- 3) Insert the connector ③ into the built-in plug ④ on the appliance.
- 4) Insert the plug into a mains power socket. You will hear a beep and the programme indicators flash.
- 5) Press the MODE button ⑩ repeatedly until the BLEND programme indicator  ⑮ starts to flash.
- 6) Press and hold the START/STOP button ⑮ and allow the appliance to run for about 20 seconds.

- 7) Remove the power plug from the mains power socket.
- 8) Remove any stubborn residue in the blender jug ⑤ or the blades ⑥ using a washing up brush or a washing up sponge.
- 9) Afterwards, empty the blender jug ⑤ and rinse it out thoroughly with clear water.
- 10) Wipe the exterior surfaces of the blender jug ⑤ with a moist cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe off with a cloth moistened only with clear water to ensure that no detergent remains on the appliance.
- 11) Wipe the lid ⑧, blades ⑥ and sensor ⑦ with a damp cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe off with a cloth moistened only with clear water to ensure that no detergent remains on the appliance. Ensure that no moisture can get into the contact plug on the lid on the blender jug ⑧!
- 12) Wipe the mains cable with a damp cloth.
- 13) Dry all parts well before re-use.

Storage

- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance is not working.	The appliance is not connected to a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	Contact the Customer Service department.
The appliance will not start.	The lid 8 is not on properly.	Put the lid 8 on properly.
The ingredients are not cooked.	The ingredients are cut into pieces that are too large.	Cut the ingredients into smaller pieces (approx. 2 cm).
The ingredients are not mixed properly.	There is not enough liquid in the blender jug 5 .	Add some liquid.
	The wrong function has been selected.	Try another function.
The food is burnt.	The blender jug 5 was not cleaned properly before reheating. There is still food residue stuck to the bottom of the blender jug 5 .	Clean the blender jug 5 before every heating.

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

Disposal



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



The packaging is made of environmentally friendly materials which you can dispose of at your local recycling centre.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 279508

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

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

Obsah

Úvod	16
Použití v souladu s určením	16
Rozsah dodávky	16
Popis přístroje	16
Technické údaje	16
Bezpečnostní pokyny	17
Před prvním použitím	20
Programy	20
Obsluha přístroje	20
Příprava polévek	20
Příprava kompotu	21
Příprava smoothies/mléčných shakeů	22
Mixování	23
Bezpečnostní zařízení	23
Ochrana proti přehřátí	23
Senzor přeplnění a přetečení	23
Ochrana proti chodu nasucho	24
Čištění a údržba	24
Skladování	24
Odstranění závad	25
Likvidace	26
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	26
Servis	27
Dovozce	27

COOK 'N' MIX SMK 1000 A1

Úvod

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

Použití v souladu s určením

Tento přístroj slouží výhradně k přípravě (vaření a rozmělnování) potravin. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

Rozsah dodávky

Cook 'n' Mix

Víko s ovládacím panelem

Recepty

Návod k obsluze





Ihned po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je v kompletním stavu.

Popis přístroje

Obrázek A

- 1 kontaktní zástrčka
- 2 bezpečnostní zásuvka
- 3 spojovací spoj
- 4 vestavná zástrčka
- 5 mixovací nádoba
- 6 nůž
- 7 senzor
- 8 víko
- 9 ovládací panel

Obrázek B

- 10 tlačítko MODE
- 11 kontrolka programu SMOOTH 
- 12 kontrolka programu CHUNKY 
- 13 kontrolka programu COMPOTE 
- 14 kontrolka programu JUICE 
- 15 kontrolka programu BLEND 
- 16 tlačítko START/STOP

Technické údaje

Napětí: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Příkon

Topný výkon : 800 - 1000 W

Motor: 140 - 160 W



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

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Zajistěte, aby nikdy nedošlo k ponoření motorového bloku, síťového kabelu nebo síťové zástrčky do vody nebo jiných tekutin.
- ▶ Příklad použijte jen v suchých prostorách, nikdy ne venku ani ve vlhkém prostředí.
- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrá ani vlhký. Vedte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
- ▶ Po použití zástrčku vždy vytáhněte ze zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, neboť je-li zástrčka zapojena do síťové zásuvky, je přístroj stále pod síťovým napětím.
- ▶ Před každým použitím přístroje zkontrolujte, zda je v bezvadném stavu. Příklad se nesmí používat, pokud vykazuje viditelná poškození.
- ▶ Pokud zaznamenáte nezvyklý zvuk nebo zápach nebo v případě rozpoznatelné poruchy okamžitě vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Příklad nikdy nenechávejte běžet bez dozoru, abyste mohli reagovat v případě nebezpečí.
- ▶ Příklad není vhodný pro vysávání hořlavých a výbušných látek nebo chemických a agresivních kapalin.
- ▶ Příklad uchovávejte vždy v uzavřených místnostech. Abyste zabránili nehodám, uchovávejte přístroj po použití na suchém místě.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Přístroj a jeho přívodní kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dílů příslušenství, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Používejte jen příslušenství doporučené výrobcem.
- ▶ Chcete-li přístroj odpojit od napájení, uchopte zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky.
- ▶ Během používání je přístroj velmi horký. Dbejte na to, abyste nepřišli do styku se stoupající vodní párou nebo horkými potravinami.
Nebezpečí popálení!
- ▶ Buďte při čištění velmi opatrní! Nůž je velmi ostrý!
- ▶ Manipulujte s nožem opatrně!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Víko zvedejte vždy pomalu od sebe a vodní páru nechte unikat směrem dozadu. Nenaklánějte se nad přístroj, když vytváří vodní páru. Při uchopení víka a mixovací nádoby používejte chňapky na hrnce.



Pozor! Horký povrch!

POZOR! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Přístroj neuvádějte do provozu v blízkosti záclon nebo pod záclonami, závěsnými skříňkami nebo jinými hořlavými materiály.
- ▶ Přístroj postavte na tepelně odolný podklad (ne na lakované stoly, na ubrusy). Nepoužívejte jej v blízkosti jiných zdrojů tepla (sporák, plynový plamen). V opačném případě hrozí poškození přístroje a / nebo kusů nábytku.
- ▶ Postavte přístroj na rovný, stabilní podklad. Dbejte na dostatečnou vzdálenost od stěn a skříní. Tím zabráníte poškození vlivem stoupající vodní páry.
- ▶ Přístroj v žádném případě neprovozujte pomocí externích spínacích hodin ani samostatného dálkového ovládání.

Před prvním použitím

- Odstraňte z přístroje veškerý obalový materiál a ochrannou fólii z ovládacího panelu 9.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Bud'te opatrní při zacházení s nožem 6!
- Otřete víko 8 s nožem 6 a senzor 7 a vnější strany mixovací nádoby 5 navlhčeným hadrem k odstranění případných zbytků nečistot z přepravy.
- Mixovací nádobu 5 vypláchněte vodou s trochou mycího prostředku a poté ji znovu vypláchněte, aby v ní nezůstaly žádné zbytky mycího prostředku.
- Před použitím přístroje je nutné se ujistit, zda jsou všechny díly úplně suché.

Programy

SMOOTH (jemná polévka)

Pomocí této funkce můžete připravovat krémové polévky jako je například dýňová polévka nebo bramborová polévka.

Obsah přístroje se zahřeje a promixuje. Tento program běží 21 minut.

CHUNKY (hustá polévka)

Pomocí této funkce můžete připravit polévky, které se ohřejí a ještě obsahují kusy. Obsah přístroje se zahřeje a mírně promixuje. Tento program běží 28 minut.

COMPOTE (kompot)

Pomocí této funkce můžete připravovat kompot jako je například hruškový kompot. Obsah přístroje se pouze zahřeje, ale se nepromixuje. Tento program běží 13 minut.

JUICE (šťáva)

Pomocí této funkce mixujete nebo zpěníte krátce obsah bez toho, abyste jej zahřáli, například pro přípravu smoothies nebo mléčných shakeů.

Tento program běží 2 minuty.

BLEND (manuální mixování bez ohřevu)







Pomocí této funkce můžete jakýkoliv obsah mixovat, aniž by se zahřál. Tak můžete například rozmixovat polévky, pokud je jejich konzistence pro Vás ještě stále příliš hustá.

Obsluha přístroje

UPOZORNĚNÍ



- ▶ Při prvním použití může v důsledku zbytků z výroby na topných člancích dojít k mírnému zápachu nebo kouři. Je to neškodné a není to závada přístroje. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Nalijte kapalinu vždy nejméně po značku MIN - 1300 ml.
- ▶ Naplňte přístroj maximálně po značku MAX - 1600 ml. Jinak dojde k přeplnění přístroje!
- ▶ Po ukončení programů SMOOTH , CHUNKY  a COMPOTE  se musí přístroj nechat nejprve cca 5 minut vychladnout, než lze spustit další program, který vytváří teplo (SMOOTH , CHUNKY  a COMPOTE ).

Příprava polévek

- 1) Nakrájejte zeleninu na cca 2 cm velké kusy a dejte je do mixovací nádoby 5.
- 2) Do mixovací nádoby 5 nalijte maximálně po značku MAX - 1600 ml vodu, vývar nebo jiné tekutiny. Vždy však musí dosáhnout značky MIN - 1300 ml.
- 3) Nasad'te víko 8 na mixovací nádobu 5. Dbejte na to, aby kontaktní zástrčka 1 ve víku 8 správně zapadla do bezpečnostní zásuvky 2.
- 4) Zastrčte spojovací spoj 3 do vestavné zástrčky 4 na přístroji.

- 5) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Zazní signální tón a kontrolky programu blikají.
- 6) Stiskněte tlačítko MODE **10** tak často, dokud neblíká kontrolka požadovaného programu:
 - SMOOTH  **11** pro krémové, mixované polévky
 - CHUNKY  **12** pro husté polévky s velkými kusy.
- 7) Stiskněte tlačítko START/STOP **16**. Zazní signální tón. Kontrolka zvoleného programu trvale svítí.

Příprava polévky nyní běží automaticky: Příklad ohřívá a mixuje v pravidelných intervalech.

UPOZORNĚNÍ

- Přípravu můžete kdykoliv zastavit stisknutím a podržením tlačítka START/STOP **16** (cca 2 sekundy, dokud nezazní zvukový signál).

Jakmile je příprava ukončena, přístroj se automaticky zastaví. Zazní signální tóny a příslušná kontrolka nastaveného programu bliká.

- 8) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a spojovací spoj **3** z vestavné zástrčky **4**.
- 9) Opatrně sejměte víko **8** z mixovací nádoby **5** a odložte ho stranou.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!



- Buďte opatrní při otevírání víka **8**. Může unikat horká pára! Používejte nejlépe kuchyňské čňapky!

Nyní můžete nalít polévku do talíře nebo do polévkové mísy.

UPOZORNĚNÍ

- Příklad vyčistěte po každém použití (viz kapitola „Čištění a údržba“). V opačném případě by se zbytky z předchozího vaření mohly připálit na dně přístroje.


Příprava kompotu

- 1) Nakrájejte ovoce/zeleninu na cca 2 cm velké kusy a dejte je do mixovací nádoby **5**.
- 2) Do mixovací nádoby **5** nalijte maximálně po značku MAX - 1600 ml vodu nebo jiné tekutiny. Vždy však musí dosáhnout značky MIN - 1300 ml.
- 3) Nasad'te víko **8** na mixovací nádobu **5**. Dbejte na to, aby kontaktní zástrčka **1** ve víku **8** správně zapadla do bezpečnostní zásuvky **2**.
- 4) Zastrčte spojovací spoj **3** do vestavné zástrčky **4** na přístroji.
- 5) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Zazní signální tón a kontrolky programu blikají.
- 6) Stiskněte tlačítko MODE **10** tak často, dokud neblíká kontrolka programu COMPOTE  **13**.
- 7) Stiskněte tlačítko START/STOP **16**. Zazní signální tón a tlačítko COMPOTE  **13** svítí trvale.

Příprava kompotu nyní běží automaticky. Tento program běží 13 minut.

UPOZORNĚNÍ

- Přípravu můžete kdykoliv zastavit stisknutím a podržením tlačítka START/STOP **16** (cca 2 sekundy, dokud nezazní zvukový signál).

Jakmile je příprava ukončena, přístroj se automaticky zastaví. Zazní signální tóny a kontrolka programu COMPOTE  **13** bliká.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud by konzistence kompotu byla pro Vás příliš hustá, můžete po ukončení programu obsah ještě promixovat, aby se dosáhla požadovaná konzistence: K tomu účelu použijte funkci BLEND (🌀) (viz kapitola „Mixování“). Jestliže předtím běžel program COMPOTE, není při následném mixování bezpodmínečně nutné, aby naplněné potraviny dosahovaly po značku MIN.

Avšak dbejte na to, aby v případě jiného použití naplněné potraviny vždy dosahovaly minimálně po značku MIN.

- 8) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a spojovací spoj (3) z vestavné zástrčky (4).
- 9) Opatrně sejměte víko (8) z mixovací nádoby (5) a odložte ho stranou.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Buďte opatrní při otevírání víka (8). Může unikat horká pára! Používejte nejlépe kuchyňské čňapky!

Nyní kompot můžete dát na talíř nebo do misky.

UPOZORNĚNÍ

- Přístroj vyčistěte po každém použití (viz kapitola „Čištění a údržba“). V opačném případě by se zbytky z předchozího vaření mohly připálit na dně přístroje.

Příprava smoothies/mléčných šaků

- 1) Nakrájejte ovoce/zeleninu na cca 2 cm velké kusy a dejte je do mixovací nádoby (5).
- 2) Do mixovací nádoby (5) nalijte maximálně po značku MAX - 1600 ml tekutiny. Vždy však musí dosáhnout značky MIN - 1300 ml.

- 3) Nasadíte víko (8) na mixovací nádobu (5). Dbejte na to, aby kontaktní zástrčka (1) ve víku (8) správně zapadla do bezpečnostní zásuvky (2).
- 4) Zastrčte spojovací spoj (3) do vestavné zástrčky (4) na přístroji.
- 5) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Zazní signální tón a kontrolky programu blikají.
- 6) Stiskněte tlačítko MODE (10) tak často, dokud neblíká kontrolka programu JUICE (🌀) (14).
- 7) Stiskněte tlačítko START/STOP (16). Zazní signální tón a kontrolka programu JUICE (🌀) (14) svítí trvale.

Příprava nápoje nyní běží automaticky. Tento program běží 2 minut.

UPOZORNĚNÍ

- Přípravu můžete kdykoliv zastavit stisknutím a podržením tlačítka START/STOP (16) (cca 2 sekundy, dokud nezazní zvukový signál).

Jakmile je příprava ukončena, přístroj se automaticky zastaví. Zazní signální tóny a kontrolka programu JUICE (🌀) (14) bliká.

- 8) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a spojovací spoj (3) z vestavné zástrčky (4).
- 9) Sejměte víko (8) z mixovací nádoby (5) a odložte ho stranou.

Nyní můžete smoothie/mléčný shake podávat.

Mixování

Pokud chcete polévky nebo shaky krátce promixovat, můžete použít funkci BLEND (12).

- 1) Potraviny, které se mají promixovat, dejte do mixovací nádoby (5), pokud tyto již nebyly naplněny. Dbejte na to, aby mixovací nádoba (5) byla naplněna minimálně po značku MIN - 1300 ml, avšak nesmí se překročit značka MAX - 1600 ml.
- 2) Nasadte víko (8) na mixovací nádobu (5). Dbejte na to, aby kontaktní zástrčka (1) ve víku (8) správně zapadla do bezpečnostní zásuvky (2).
- 3) Zastrčte spojovací spoj (3) do vestavné zástrčky (4) na přístroji.
- 4) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Zazní signální tón a kontrolky programu blikají.
- 5) Stiskněte tlačítko MODE (10) tak často, dokud neblíká kontrolka programu BLEND (12) (15).
- 6) Stiskněte a podržte stisknuté tlačítko START/STOP (16) tak dlouho, jak dlouho se má mixovat obsah mixovací nádoby, avšak ne déle než 20 sekund. Jakmile pustíte tlačítko START/STOP (16), mixování se zastaví. Po maximálně 20 sekundách se mixování zastaví automaticky.

Bezpečnostní zařízení

Ochrana proti přehřátí

Tento přístroj je vybaven ochranou proti přehřátí pro ochranu motoru před přehřátím.

Pokud se ochrana proti přehřátí aktivuje, motor se zastaví, přístroj nelze zapnout, dokud nevychladne.

Toto se může stát, když:

- Funkce BLEND (12) byla několikrát krátce po sobě spuštěna na déle než 20 sekund.
- Bylo spuštěno více vaření ihned po sobě, aniž by se přístroj nechal mezitím vychladnout.

- Pokud se aktivuje ochrana proti přehřátí a přístroj se zastaví, vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky a vyčkejte cca 5 minut, dokud přístroj nevychladne. Po vychladnutí můžete přístroj opět používat.

Senzor přeplnění a přetečení

Tento přístroj je vybaven senzorem (7), který rozpozná, když je přístroj přeplněn nebo když hrozí přetečení.

Pokud je přístroj přeplněn, nelze jej spustit a zazní signální tóny. V takovém případě snižte množství náplně. Dbejte na značku MAX - 1600 ml a MIN - 1300 ml na mixovací nádobě.

Pokud během vaření nebo mixování hrozí přetečení přístroje, přístroj se vypne a zazní signální tóny. Odeberte z naplněného množství a spusťte přístroj znovu.

Ochrana proti chodu nasucho


Integrovaná ochrana proti chodu naprázdno zabrání tomu, že přístroj nemůžete spustit, pokud v mixovací nádobě ⑤ není obsah.

Čištění a údržba

Vyčistěte přístroj nejlépe hned po každém použití. Přischlé zbytky potravin se obtížně odstraňují.

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Dbejte na to, aby se do vestavné zástrčky/na vestavnou zástrčku ④ a bezpečnostní zásuvky ② na mixovací nádobě ⑤ nedostala vlhkost!
- ▶ Dbejte na to, aby se do kontaktní zástrčky/na kontaktní zástrčku ① na víku ⑧ nedostala vlhkost.

 Víko ⑧ nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin! V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Buďte opatrní při čištění víka ⑧ s nožem ⑥. Nůž ⑥ je velmi ostrý!

- 1) Dejte trochu teplé vody s kapkou mycího prostředku do mixovací nádoby ⑤.
- 2) Nasadte víko ⑧ na mixovací nádobu ⑤. Dbejte na to, aby kontaktní zástrčka ① ve víku ⑧ správně zapadla do bezpečnostní zásuvky ②.
- 3) Zastrčte spojovací spoj ③ do vestavné zástrčky ④ na přístroji.
- 4) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Zazní signální tón a kontrolky programu blikají.
- 5) Stiskněte tlačítko MODE ⑩ tak často, dokud nebliká kontrolka programu BLEND ⑫ ⑬.
- 6) Stiskněte a podržte stisknuté tlačítko START/STOP ⑮ a nechte přístroj běžet cca 20 sekund.

- 7) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- 8) Uvolněte přilnuté zbytky v mixovací nádobě ⑤ nebo na noži ⑥ pomocí mycího kartáče nebo čistící houby.
- 9) Poté mixovací nádobu ⑤ vyprázdněte a vypláchněte ji důkladně čistou vodou.
- 10) Vnější stranu mixovací nádoby ⑤ otřete vlhkým hadříkem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Poté ji však otřete hadrem namočeným pouze v čisté vodě, abyste odstranili případné zbytky mycího prostředku.
- 11) Otřete víko ⑧ s nožem ⑥ a senzorem ⑦ navlhčeným hadrem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Poté ji však otřete hadrem namočeným pouze v čisté vodě, abyste odstranili případné zbytky mycího prostředku. Dbejte na to, aby do kontaktní zástrčky na víku ⑧ nevnikla vlhkost.
- 12) Otřete síťový kabel vlhkým hadříkem.
- 13) Před opětovným použitím všechny díly dobře vyřete do sucha.

Skladování

- Vyčištěný přístroj uložte na bezprašném a suchém místě.

Odstranění závad

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	MOŽNÁ ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje.	Zástrčka přístroje není zastrčená do síťové zásuvky.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je poškozený.	Obraťte se na servis.
Přístroj se nespustí.	Víko 8 není správně nasazené.	Zavřete správně víko 8 .
Přísady nejsou uvařené.	Přísady jsou nakrájené na příliš velké kusy.	Nakrájejte přísady na menší kousky (cca 2 cm).
Přísady nejsou dobře promixované.	V mixovací nádobě 5 není dostatečné množství tekutiny.	Přidejte trochu tekutiny.
	Byla zvolená nesprávná funkce.	Vyzkoušejte jinou funkci.
Jídlo je připálené.	Mixovací nádoba 5 nebyla před opětovným ohřátím vyčištěna. Na dně mixovací nádoby 5 lpí zbytky.	Před každým ohřátím vyčistěte mixovací nádobu 5 .

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

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo Vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



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

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

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

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte 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 je 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, zavidovaný 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 279508

Dovozce

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

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

Obsah

Úvod	30
Používanie v súlade s určením	30
Rozsah dodávky	30
Opis prístroja	30
Technické údaje	30
Bezpečnostné pokyny	31
Pred prvým použitím	34
Program	34
Obsluha prístroja	34
Príprava polievok	34
Príprava kompótu	35
Príprava smoothies / mliečnych kokteíllov	36
Mixovanie	37
Bezpečnostné zariadenia	37
Ochrana proti prehriatiu	37
Snímač preplnenia a pretekania	37
Ochrana proti chodu nasucho	38
Čistenie a údržba	38
Skladovanie	38
Odstraňovanie porúch	39
Likvidácia	40
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	40
Servis	41
Dovozca	41

COOK 'N' MIX SMK 1000 A1

Úvod

Srdečne Vám gratulujeme ku kúpe svojho nového prístroja.

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

Používanie v súlade s určením

Tento prístroj slúži výlučne na prípravu (varenie a rozmiešanie) potravín. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

Rozsah dodávky

Cook 'n' Mix

Veko s ovládacím panelom

Recepty

Návod na obsluhu






Ihneď po vybalení prekontrolujte úplnosť dodávky.

Opis prístroja

Obrázok A

- 1 kontaktná zástrčka
- 2 bezpečnostná zásuvka
- 3 spojovací spoj
- 4 zabudovaná zástrčka
- 5 mixovacia nádoba
- 6 nôž
- 7 snímač
- 8 veko
- 9 ovládací panel

Obrázok B

- 10 tlačidlo MODE
- 11 kontrolka programu SMOOTH 
- 12 kontrolka programu CHUNKY 
- 13 kontrolka programu COMPOTE 
- 14 kontrolka programu JUICE 
- 15 kontrolka programu BLEND 
- 16 tlačidlo START/STOP

Technické údaje

Napätie: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Príkon

Vyhrievací výkon: 800 - 1000 W

Motor: 140 - 160 W



Všetky diely tohto prístroja, prichádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Uistite sa, či blok motora, sieťový kábel alebo sieťová zástrčka nie sú nikdy ponorené do vody alebo iných kvapalín.
- ▶ Prístroj používajte výlučne len v suchých miestnostiach a nikdy ho nepoužívajte v exteriéri alebo vo vlhkom prostredí.
- ▶ Dbajte na to, aby pri prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokrý alebo vlhký. Ved'te ho tak, aby sa nikde nezachytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
- ▶ Po použití zástrčku vždy vytiahnite zo zásuvky. Vypnutie samo o sebe nestačí, pretože v napájacom zdroji ostáva dovtedy napätie, dokiaľ je sieťový kábel zastrčený do zásuvky.
- ▶ Pred každým použitím skontrolujte, či je prístroj v bezchybnom stave. Prístroj sa nikdy nesmie používať, ak sú na ňom viditeľné škody.
- ▶ Ak počujete nezvyčajné zvuky alebo zacítite vznikajúce pachy alebo pri viditeľnom chybnom fungovaní okamžite vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Prístroj nikdy nenechávajte pracovať bez dozoru, aby ste v prípade nebezpečenstva mohli okamžite reagovať.
- ▶ Prístroj nie je vhodný na vysávanie horľavých a výbušných látok ani chemických alebo agresívnych tekutín.
- ▶ Prístroj vždy skladujte v uzavretých priestoroch. Aby sa zabránilo nehodám, prístroj po použití uschovávajte na suchom mieste.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ Prístroj a jeho prípojný kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom, alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní spotrebiča, a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Pokiaľ prístroj nie je pod dohľadom, tak ho pred zložením a rozložením alebo čistením musíte vždy odpojiť od siete.
- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky budú pohybovať, musíte prístroj vypnúť a odpojiť ho od elektrickej siete.
- ▶ Používajte iba také príslušenstvo, ktoré odporúča výrobca.
- ▶ Ak chcete prístroj odpojiť od napájania elektrickým prúdom, tak vždy uchopte sieťovú zástrčku.
- ▶ Počas používania je prístroj veľmi horúci. Dávajte pozor na to, aby ste sa nedostali do kontaktu so stúpajúcou vodnou parou alebo horúcimi potravinami. Nebezpečenstvo popálenia!
- ▶ Pri čistení preto postupujte veľmi opatrne! Nôž je veľmi ostrý!
- ▶ S ostrým nožom narábajte opatrne!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Veko nadvihujte vždy pomaly, smerom od seba a nechajte vodnú paru uniknúť smerom dozadu. Neskláňajte sa nad prístroj, dokiaľ uniká z neho vodná para. Na uchopenie veka a mixovacej nádoby použite chňapky.



Pozor! Horúci povrch!

POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Neprevádzkujte prístroj v blízkosti závesov ani pod závesmi, závesných skriň alebo iných horľavých materiálov.
- ▶ Prístroj postavte na podklad odolný proti teplu (nie na lakované stoly alebo na obrusy). Prístroj neprevádzkujte v blízkosti zdrojov tepla (sporák, plynový plameň). V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniam prístroja a / alebo kusov nábytku.
- ▶ Prístroj postavte na rovný, stabilný podklad. Dbajte na to, aby ste ho umiestnili v dostatočnej vzdialenosti od stien a skriň. Tak zabránite škodám, spôsobených unikajúcou vodnou parou.
- ▶ Prístroj v žiadnom prípade neprevádzkujte pomocou externých spínačích hodín ani samostatným systémom diaľkového ovládania.

Pred prvým použitím

- Odstráňte všetky obalové materiály z prístroja a ochrannú fóliu z ovládacieho panela ⑨.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pri zaobchádzaní s nožom ⑥ buďte mimoriadne opatrní.
- Vlhkou utierkou poutierajte veko ⑧ s nožom ⑥ a snímačom ⑦, ako aj vonkajšie strany mixovacej nádoby ⑤, aby ste odstránili prípadné zvyšky po preprave.
- Opláchnite mixovaciu nádobu ⑤ vodou a trochou čistiaceho prostriedku a potom ju vypláchnite čistou vodou, aby v nej neostali žiadne zvyšky čistiaceho prostriedku.
- Skôr, než uvediete prístroj do prevádzky, presvedčte sa, či sú všetky diely úplne suché.

Program

SMOOTH (jemná polievka)

Pomocou tejto funkcie môžete pripravovať krémové polievky, ako napríklad tekvicovú krémovú polievku alebo zemiakovú krémovú polievku.

Obsah prístroja sa zohreje a rozmixuje. Tento program beží 21 minút.

CHUNKY (hustá polievka)

Pomocou tejto funkcie môžete pripravovať polievky, ktoré sa zohrievajú a obsahujú ešte kusy. Obsah prístroja sa zohreje a len krátko rozmixuje. Tento program beží 28 minút.

COMPOTE (kompót)

Pomocou tejto funkcie môžete pripravovať kompót, napríklad hruškový kompót. Obsah prístroja sa len zohreje a sa nerozmixuje. Tento program beží 13 minút.

JUICE (šťava)

Pomocou tejto funkcie môžete krátko rozmixovať alebo speniť obsah bez zohrievania, napríklad na prípravu smoothies alebo mliečnych kokteíl. Tento program beží 2 minúty.

BLEND

(manuálne mixovanie bez ohrievania)







Pomocou tejto funkcie môžete rozmixovať akýkoľvek obsah bez zahrievania. Takto môžete rozmixovať polievky, keď sa Vám ich konzistencia zdá ešte príliš hustá.

Obsluha prístroja

UPOZORNENIE



- ▶ Pri prvom používaní môže dôjsť k vzniku pachov alebo dymu z dôvodu zvyškov po výrobe na ohrievacích prvkoch. Toto je nezávadné a nie je to žiadna chybná funkcia prístroja. Zabezpečte dostatočné vetranie, napríklad otvorte okno.

UPOZORNENIA

- ▶ Tekutiny vždy naplňte minimálne po označenie MIN - 1300 ml.
- ▶ Prístroj naplňajte maximálne po značku „MAX“ - 1600 ml. V opačnom prípade prístroj pretečie!
- ▶ Po ukončení programov SMOOTH , CHUNKY  a COMPOTE  musí prístroj najprv ca. 5 minút vychladnúť, než sa môže spustiť ďalší program, pri ktorom sa vytvára teplo (SMOOTH , CHUNKY  a COMPOTE ).

Príprava polievok

- 1) Zeleninu nakrájajte na ca. 2 cm veľké kusy a dajte ich do mixovacej nádoby ⑤.
- 2) Naplňte mixovaciu nádobu ⑤ po maximálne označenie MAX - 1600 ml vodou, vývarom alebo inými tekutinami. Prístroj musíte vždy naplňať minimálne po označenie MIN - 1300 ml.
- 3) Nasadte veko ⑧ na mixovaciu nádobu ⑤. Dbajte na to, aby kontaktná zástrčka ① vo veku ⑧ správne zapadala do bezpečnostnej zásuvky ②.
- 4) Zastrčte spojovací spoj ③ do zabudovanej zástrčky ④ na prístroji.

- 5) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky. Zaznie signálny tón a blikajú kontrolky programov.
- 6) Stláčajte tlačidlo MODE **10** dovtedy, dokiaľ nezačne blikáť symbol požadovaného programu:
 - SMOOTH  **11** na krémové, rozmixované polievky
 - CHUNKY  **12** na husté polievky s kúskami.
- 7) Stlačte tlačidlo START/STOP **16**. Zaznie signálny tón. Kontrolka zvoleného programu nepretržite svieti.

Príprava polievky prebieha teraz automaticky: Prístroj sa zohrieva a mixuje v pravidelných intervaloch.

UPOZORNENIE

- ▶ Postup prípravy môžete kedykoľvek zastaviť stlačením a podržaním tlačidla START/STOP **16** (ca. 2 sekundy, dokiaľ nezaznie signálny tón).

Prístroj sa automaticky zastaví ihneď po ukončení prípravy. Ozvú sa signálne tóny a príslušná kontrolka nastaveného programu bliká.

- 8) Vytiahnite elektrickú zástrčku zo sieťovej zásuvky a spojovací spoj **3** zo zabudovanej zástrčky **4**.
- 9) Opatrne dajte dole veko **8** z mixovacej nádoby **5** a odložte ho na bok.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!



- ▶ Pri otváraní veka **8** buďte opatrní. Môže unikať horúca para! Najlepšie používajte kuchynské rukavice!

Teraz môžete polievku naliať do tanierov alebo polievkovej misy.

UPOZORNENIE

- ▶ Prístroj vyčistite po každom použití (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“). V opačnom prípade môžu na dne prístroja prihorieť zvyšky, nachádzajúce sa ešte z predošlého varenia.


Príprava kompótu

- 1) Zeleninu/ovocie nakrájajte na ca. 2 cm veľké kusy a dajte ich do mixovacej nádoby **5**.
- 2) Naplňte mixovaciu nádobu **5** po maximálne označenie MAX - 1600 ml vodou alebo inými tekutinami. Prístroj musíte vždy naplňovať minimálne po označenie MIN - 1300 ml.
- 3) Nasadte veko **8** na mixovaciu nádobu **5**. Dbajte na to, aby kontaktná zástrčka **1** vo veku **8** správne zapadala do bezpečnostnej zásuvky **2**.
- 4) Zastrčte spojovací spoj **3** do zabudovanej zástrčky **4** na prístroji.
- 5) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky. Zaznie signálny tón a blikajú kontrolky programov.
- 6) Stláčajte tlačidlo MODE **10** dovtedy, dokiaľ nezačne blikáť symbol programu COMPOTE  **13**.
- 7) Stlačte tlačidlo START/STOP **16**. Zaznie signálny tón a trvalo svieti tlačidlo COMPOTE  **13**.

Príprava kompótu prebieha teraz automaticky. Tento program beží 13 minút.

UPOZORNENIE

- ▶ Postup prípravy môžete kedykoľvek zastaviť stlačením a podržaním tlačidla START/STOP **16** (ca. 2 sekundy, dokiaľ nezaznie signálny tón).

Prístroj sa automaticky zastaví ihneď po ukončení prípravy. Zaznejú signálne tóny a kontrolka programu COMPOTE  **13** bliká.

UPOZORNENIE

► Ak sa vám konzistencia kompótu bude zdať príliš hrubá, po ukončení programu môžete obsah rozmixovať na pyré, aby ste dosiahli požadovanú konzistenciu: Na to použite funkciu BLEND (2) (pozri kapitolu „Mixovanie“). Pokiaľ mixujete potraviny na pyré po dokončení programu COMPOTE, ktorý bol predtým spustený, nie je nevyhnutne potrebné, aby naplnené množstvo dosahovalo označenie MIN.

Dbajte však na to, aby pri každom inom používaní naplňané množstvo vždy dosahovalo označenie MIN.

- 8) Vytiahnite elektrickú zástrčku zo sieťovej zásuvky a spojovací spoj (3) zo zabudovanej zástrčky (4).
- 9) Opatrne dajte dole veko (8) z mixovacej nádoby (5) a odložte ho na bok.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

► Pri otváraní veka (8) buďte opatrní. Môže unikáť horúca para! Najlepšie používajte kuchynské rukavice!

Teraz môžete kompót dať do tanierov alebo do misky.

UPOZORNENIE

► Prístroj vyčistíte po každom použití (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“). V opačnom prípade môžu na dne prístroja prihorieť zvyšky, nachádzajúce sa ešte z predošlého varenia.

Príprava smoothies / mliečnych kokteíl

- 1) Zeleninu/ovocie nakrájajte na ca. 2 cm veľké kusy a dajte ich do mixovacej nádoby (5).
- 2) Naplňte mixovaciu nádobu (5) po maximálne označenie MAX - 1 600 tekutinami. Prístroj musíte vždy naplňovať minimálne po označenie MIN - 1300 ml.

- 3) Nasadíte veko (8) na mixovaciu nádobu (5). Dbajte na to, aby kontaktná zástrčka (1) vo veku (8) správne zapadala do bezpečnostnej zásuvky (2).
- 4) Zastrčte spojovací spoj (3) do zabudovanej zástrčky (4) na prístroji.
- 5) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky. Zaznie signálny tón a kontrolky programov blikajú.
- 6) Stlačíte tlačidlo MODE (10) dovtedy, pokiaľ nezačne blikáť symbol programu JUICE (14).
- 7) Stlačíte tlačidlo START/STOP (16). Zaznie signálny tón a kontrolka programu JUICE (14) trvalo bliká.

Príprava nápoja prebieha teraz automaticky. Tento program beží 2 minúty.

UPOZORNENIE

► Postup prípravy môžete kedykoľvek zastaviť stlačením a podržaním tlačidla START/STOP (16) (ca. 2 sekundy, dokiaľ nezaznie signálny tón).















Prístroj sa automaticky zastaví ihneď po ukončení prípravy. Zaznejú signálne tóny a kontrolka programu JUICE (14) bliká.

- 8) Vytiahnite elektrickú zástrčku zo sieťovej zásuvky a spojovací spoj (3) zo zabudovanej zástrčky (4).
- 9) Dajte dole veko (8) z mixovacej nádoby (5) a odložte ho na bok.

Teraz môžete smoothie/mliečny koktejl podávať.

Mixovanie

Ak chcete krátko rozmixovať polievky alebo koktejly, môžete použiť funkciu BLEND .

- 1) Dajte do mixovacej nádoby  potraviny, ktoré chcete rozmixovať, pokiaľ ste ich už do nej nevložili. Dbajte na to, že mixovacia nádoba  musí byť naplnená minimálne po označenie MIN - 1300 ml, avšak sa nesmie prekročiť označenie MAX - 1600 ml.
- 2) Nasadte veko  na mixovaciu nádobu . Dbajte na to, aby kontaktná zástrčka  vo veku  správne zapadala do bezpečnostnej zásuvky .
- 3) Zastrčte spojovací spoj  do zabudovanej zástrčky  na prístroji.
- 4) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky. Zaznie signálny tón a kontrolky programov blikajú.
- 5) Stlačíte tlačidlo MODE  dovedy, dokiaľ nezačne blikat kontrolka programu BLEND  .
- 6) Stlačíte a podržte tlačidlo START/STOP  tak dlho, ako sa má obsah mixovacej nádoby mixovať, avšak nie dlhšie ako 20 sekúnd. Ako náhle pustíte tlačidlo START/STOP  sa mixovanie zastaví. Po maximálne 20 sekundách sa mixovanie automaticky zastaví.


Bezpečnostné zariadenia

Ochrana proti prehriatiu

Prístroj je vybavený ochranou proti prehriatiu na ochranu motora proti prehriatiu.


Keď sa spustí ochrana proti prehriatiu, sa motor zastaví, prístroj sa vypne a nie je možné ho znovu zapnúť dovedy, pokiaľ je prehriaty.

To sa môže stať vtedy, keď:

- Viackrát krátko za sebou použijete funkciu BLEND  na dobu celkovo dlhšiu ako 20 sekúnd.
- Spustíte viaceré postupy varenia okamžite jeden po druhom, bez toho, aby ste nechali prístroj medzitým vychladnúť.

- Keď sa spustí ochrana proti prehriatiu a prístroj sa zastaví, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a počkajte ca. 5 minút, dokiaľ prístroj nevychladne. Po vychladnutí môžete prístroj znovu používať.

Snímač preplnenia a pretekania

Tento prístroj je vybavený snímačom , ktorý dokáže rozpoznať ak je prístroj preplnený alebo ak hrozí, že obsah prístroja pretečie.

Keď je prístroj preplnený, nie je možné ho spustiť a zaznejú signálne tóny. V takomto prípade znížte množstvo naplnenia. Dbajte na označenia MAX - 1600 ml a MIN - 1300 ml na mixovacej nádobe.

Ak hrozí, že prístroj počas varenia a mixovania pretečie, prístroj sa vypne a zaznejú signálne tóny. Znížte naplnené množstvo a spusťte prístroj znovu.

Ochrana proti chodu nasucho

Integrovaná ochrana proti chodu nasucho zabráňuje spusteniu prístroja vtedy, keď sa v mixovacej nádobe 5 nenachádza žiadny obsah.

Čistenie a údržba

Prístroj vyčistíte najlepšie ihneď po každom použití. Zaschnuté zvyšky potravín sa odstraňujú ťažko.

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Dbajte na to, aby sa nedostala žiadna vlhkosť na zabudovanú zástrčku/do zabudovanej zástrčky 4 a bezpečnostnej zásuvky 2 na mixovacej nádobe 5!
- Dbajte na to, aby sa nedostala žiadna vlhkosť na kontaktnú zástrčku/do kontaktnej zástrčky 1 na veku 8!



Nikdy neponárajte veko 8 do vody alebo do iných tekutín! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri čistení veka 8 s nožom 6 buďte opatrní. Nôž 6 je veľmi ostrý!

- 1) Dajte do mixovacej nádoby 5 trochu teplej vody a pár kvapiek čistiaceho prostriedku.
- 2) Nasadíte veko 8 na mixovaciu nádobu 5. Dbajte na to, aby kontaktná zástrčka 1 vo veku 8 správne zapadala do bezpečnostnej zásuvky 2.
- 3) Zastrčte spojovací spoj 3 do zabudovanej zástrčky 4 na prístroji.
- 4) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky. Zaznie signálny tón a kontrolky programov blikajú.
- 5) Stlačíte tlačidlo MODE 10 dovtedy, pokiaľ nezačne blikáť kontrolka programu BLEND 15.
- 6) Stlačte a podržte tlačidlo START/STOP 16 a prístroj nechajte bežať ca. 20 sekúnd.

- 7) Vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- 8) Odstráňte usadené zvyšky v mixovacej nádobe 5 alebo na noži 6 pomocou umývacej kefy a špongie na umývanie.
- 9) Potom vyprázdňte mixovaciu nádobu 5 a dôkladne ju vypláchnite čistou vodou.
- 10) Poutierajte vonkajšiu stranu mixovacej nádoby 5 vlhkou utierkou. Podľa potreby dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie. Veko potom utrite ešte raz už len vlhkou utierkou, namočenou do vlažnej vody, aby ste odstránili zvyšky čistiaceho prostriedku.
- 11) Vlhkou utierkou poutierajte veko 8 s nožom 6 a snímačom 7. Podľa potreby dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie. Veko potom utrite ešte raz už len vlhkou utierkou, namočenou do vlažnej vody, aby ste odstránili zvyšky čistiaceho prostriedku. Dbajte na to, aby sa do kontaktných zástrčiek na veku 8 nedostala žiadna vlhkosť.
- 12) Sieťový kábel utrite vlhkou utierkou.
- 13) Pred ďalším použitím dôkladne osušte všetky časti.

Skladovanie

- Očistený prístroj uchovávajte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Odstraňovanie porúch

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	MOŽNÉ RIEŠENIA
Prístroj nefunguje.	Prístroj nie je zapojený do elektrickej zásuvky.	Zapojte prístroj do sieťovej zásuvky.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na servis.
Prístroj sa nespustí.	Veko 8 nie je správne nasadené.	Veko 8 nasadte správne.
Prísady nie sú uvarené.	Prísady sú nakrájané na príliš veľké kusy.	Prísady nakrájajte na menšie kúsky (ca. 2 cm).
Prísady nie sú dobre rozmixované.	Nie je dostatok tekutiny v mixovacej nádobe 5 .	Pridajte trochu tekutiny.
	Bola zvolená nesprávna funkcia.	Vyskúšajte inú funkciu.
Jedlo je pripálené.	Mixovacia nádoba 5 nebola pred ďalším zohrievaním dôkladne vyčistená. Na dne mixovacej nádoby 5 sú prilepené zvyšky.	Pred každým zohrievaním vyčistite mixovaciu nádobu 5 .

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

Likvidácia



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

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



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zneškodniť v miestnych recyklačných strediskách.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

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

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnnej 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 nepredĺži. 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 naším autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (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 softvéri.

Servis

SK Servis Slovensko
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 279508

Dovozca

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

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	44
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	44
Lieferumfang	44
Gerätebeschreibung	44
Technische Daten	44
Sicherheitshinweise	45
Vor dem ersten Gebrauch	48
Programme	48
Gerät bedienen	48
Suppen zubereiten	48
Kompott zubereiten	49
Smoothies/Milchshakes zubereiten	50
Mixen	51
Sicherheitseinrichtungen	51
Überhitzungsschutz	51
Überfüll- und Überlaufsensor	51
Trockengehschutz	52
Reinigung und Pflege	52
Lagerung	52
Fehlerbehebung	53
Entsorgung	54
Garantie der Kompertnaß Handels GmbH	54
Service	55
Importeur	55

COOK 'N' MIX SMK 1000 A1

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.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Zubereiten (Kochen und Zerkleinern) von Lebensmitteln. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Lieferumfang

Cook 'n' Mix

Deckel mit Bedienpanel

Rezeptheft

Bedienungsanleitung






Kontrollieren Sie direkt nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit.

Gerätebeschreibung

Abbildung A

- 1 Kontaktstecker
- 2 Sicherheitsbuchse
- 3 Kupplungsverbindung
- 4 Einbaustecker
- 5 Mixbehälter
- 6 Messer
- 7 Sensor
- 8 Deckel
- 9 Bedienpanel

Abbildung B

- 10 Taste MODE
- 11 Programmleuchte SMOOTH 
- 12 Programmleuchte CHUNKY 
- 13 Programmleuchte COMPOTE 
- 14 Programmleuchte JUICE 
- 15 Programmleuchte BLEND 
- 16 Taste START/STOP

Technische Daten

Spannung: 220 - 240 V ~, 50 Hz

Leistungsaufnahme

Heizleistung : 800 - 1000 W

Motor: 140 - 160 W



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

Sicherheitshinweise

⚠ GEFÄHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Motorblock, das Netzkabel oder der Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht wird.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in trockenen Räumen, niemals im Freien oder in feuchter Umgebung.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- ▶ Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät auf seinen einwandfreien Zustand. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Schäden erkennbar sind.
- ▶ Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie eine ungewöhnliche Geräusch- oder Geruchsentwicklung wahrnehmen oder bei erkennbarer Fehlfunktion.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten, um bei Gefahr sofort reagieren zu können.
- ▶ Das Gerät ist nicht für entflammbare und explosive Stoffe oder chemische und aggressive Flüssigkeiten geeignet.
- ▶ Lagern Sie das Gerät immer in geschlossenen Räumen. Um Unfälle zu verhindern, bewahren Sie das Gerät nach Gebrauch an einem trockenen Ort auf.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ 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.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Verwenden Sie nur Zubehörteile, die vom Hersteller empfohlen werden.
- ▶ Fassen Sie immer den Netzstecker an, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- ▶ Das Gerät wird während der Benutzung sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder den heißen Lebensmitteln in Berührung kommen. Verbrennungsgefahr!
- ▶ Gehen Sie bei der Reinigung sehr vorsichtig vor! Das Messer ist sehr scharf!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig mit dem scharfen Messer um!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Heben Sie den Deckel stets langsam, von sich abgewandt an und lassen Sie so den Wasserdampf nach hinten entweichen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Wasserdampf erzeugt. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel und den Mixbehälter anfassen.



Achtung! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Nehmen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien in Betrieb.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine wärmeunempfindliche Unterlage (keine lackierten Tische, keine Tischdecken). Betreiben Sie es nicht in der Nähe anderer Wärmequellen (Herd, Gasflamme). Andernfalls drohen Beschädigungen des Gerätes und / oder der Möbelstücke.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Unterlage. Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand zu Wänden und Schränken. So vermeiden Sie Schäden durch aufsteigenden Wasserdampf.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät und die Schutzfolie vom Bedienpanel ⑨.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Messer ⑥!
- Wischen Sie den Deckel ⑧ mit Messer ⑥ und Sensor ⑦, sowie die Außenseiten des Mixbehälters ⑤ mit einem feuchten Tuch ab, um eventuelle Transportrückstände zu entfernen.
- Spülen Sie den Mixbehälter ⑤ mit Wasser und etwas Spülmittel aus und spülen Sie danach mit klarem Wasser nach, so dass keine Spülmittelrückstände zurück bleiben.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät verwenden.

Programme

SMOOTH (feine Suppe)

Mit dieser Funktion können Sie cremige Suppen, wie zum Beispiel Kürbiscrèmesuppe oder Kartoffelcrèmesuppe, zubereiten.

Der Inhalt des Gerätes wird erhitzt und püriert. Dieses Programm läuft 21 Minuten.

CHUNKY (grobe Suppe)

Mit dieser Funktion können Sie Suppen zubereiten, die erhitzt werden und noch Stücke enthalten. Der Inhalt des Gerätes wird erhitzt und etwas püriert. Dieses Programm läuft 28 Minuten.

COMPOTE (Kompott)

Mit dieser Funktion können Sie Kompott, zum Beispiel Birnenkompott, zubereiten. Der Inhalt des Gerätes wird nur erhitzt und nicht püriert. Dieses Programm läuft 13 Minuten.

JUICE (Saft)

Mit dieser Funktion mixen oder schäumen Sie den Inhalt kurz auf ohne ihn zu erwärmen, zum Beispiel, um Smoothies oder Milchshakes herzustellen. Dieses Programm läuft 2 Minuten.

BLEND (manuelles Mixen ohne Heizen)







Mit dieser Funktion können Sie jeglichen Inhalt mixen ohne ihn zu erwärmen. So können Sie zum Beispiel Suppen pürieren, wenn Ihnen die Konsistenz noch zu grob ist.

Gerät bedienen

HINWEIS



- ▶ Bei der ersten Benutzung kann es durch Fertigungsrückstände auf den Heizelementen zu leichter Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen. Dies ist unbedenklich und keine Fehlfunktion des Gerätes. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

HINWEISE

- ▶ Füllen Sie immer Flüssigkeit bis mindestens zur Markierung MIN - 1300 ml auf.
- ▶ Füllen Sie das Gerät maximal bis zur Markierung MAX - 1600 ml. Ansonsten läuft das Gerät über!
- ▶ Nach Beendigung der Programme SMOOTH , CHUNKY  und COMPOTE  muss das Gerät erst ca. 5 Minuten abkühlen, bevor ein weiteres Programm, welches Hitze erzeugt (SMOOTH , CHUNKY  und COMPOTE ) starten können.

Suppen zubereiten

- 1) Schneiden Sie das Gemüse in ca. 2 cm große Stücke und geben Sie dieses in den Mixbehälter ⑤.
- 2) Füllen Sie den Mixbehälter ⑤ bis maximal zur Markierung MAX - 1600 ml mit Wasser, Brühe oder anderen Flüssigkeiten. Sie müssen jedoch immer die Markierung MIN - 1300 ml erreichen.
- 3) Setzen Sie den Deckel ⑧ auf den Mixbehälter ⑤. Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker ① im Deckel ⑧ korrekt in die Sicherheitsbuchse ② greift.
- 4) Stecken Sie die Kupplungsverbindung ③ in den Einbaustecker ④ am Gerät.

- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchten blinken.
- 6) Drücken Sie die Taste MODE **10** so oft, bis die Programmleuchte des gewünschten Programmes blinkt:
 - SMOOTH  **11** für cremige, pürierte Suppen
 - CHUNKY  **12** für grobe Suppe mit Stückchen.
- 7) Drücken Sie die Taste START/STOP **16**. Ein Signalton ertönt. Die Programmleuchte des gewählten Programmes leuchtet stetig.

Das Zubereiten der Suppe läuft nun automatisch ab: Das Gerät erhitzt und mixt in regelmäßigen Abständen.

HINWEIS

- ▶ Sie können den Zubereitungsprozess jederzeit durch das Drücken und Halten der Taste START/STOP **16** (ca. 2 Sekunden, bis ein Signalton erklingt) stoppen.

Sobald der Zubereitungsprozess beendet ist, stoppt das Gerät automatisch. Signaltöne erklingen und die jeweilige Programmleuchte des eingestellten Programmes blinkt.

- 8) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und die Kupplungsverbindung **3** aus dem Einbaustecker **4**.
- 9) Nehmen Sie vorsichtig den Deckel **8** vom Mixbehälter **5** und legen Sie ihn zur Seite.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Deckels **8**. Heißer Dampf kann entweichen! Tragen Sie am besten Topfhandschuhe!

Sie können die Suppe nun in Teller füllen oder in eine Suppenterrine.

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“). Ansonsten können Reste, die sich noch vom vorherigen Kochvorgang am Boden des Gerätes befinden, anbrennen.


Kompott zubereiten

- 1) Schneiden Sie das Obst/Gemüse in ca. 2 cm große Stücke und geben Sie dieses in den Mixbehälter **5**.
- 2) Füllen Sie den Mixbehälter **5** bis maximal zur Markierung MAX - 1600 ml mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Sie müssen jedoch immer die Markierung MIN - 1300 ml erreichen.
- 3) Setzen Sie den Deckel **8** auf den Mixbehälter **5**. Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker **1** im Deckel **8** korrekt in die Sicherheitsbuchse **2** greift.
- 4) Stecken Sie die Kupplungsverbindung **3** in den Einbaustecker **4** am Gerät.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchten blinken.
- 6) Drücken Sie die Taste MODE **10** so oft, bis die Programmleuchte COMPOTE  **13** blinkt.
- 7) Drücken Sie die Taste START/STOP **16**. Ein Signalton ertönt und die Taste COMPOTE  **13** leuchtet dauerhaft.


Das Zubereiten des Kompotts läuft nun automatisch ab. Das Programm läuft 13 Minuten.

HINWEIS

- ▶ Sie können den Zubereitungsprozess jederzeit durch das Drücken und Halten der Taste START/STOP **16** (ca. 2 Sekunden, bis ein Signalton erklingt) stoppen.

Sobald der Zubereitungsprozess beendet ist, stoppt das Gerät automatisch. Signaltöne erklingen und die Programmleuchte COMPOTE  **13** blinkt.

HINWEIS

- ▶ Sollte Ihnen die Konsistenz des Kompotts noch zu grob sein, können Sie nach Beendigung des Programmes den Inhalt noch pürieren, so dass die gewünschte Konsistenz erreicht wird: Benutzen Sie hierfür die Funktion BLEND  (siehe Kapitel „Mischen“). Wenn vorher das Programm COMPOTE gelaufen ist, ist es bei dem nachträglichen Pürieren nicht unbedingt erforderlich, dass das Füllgut die Markierung MIN erreicht. Bitte achten Sie jedoch darauf, dass bei der sonstigen Benutzung das Füllgut immer bis mindestens zur Markierung MIN reicht.

- 8) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und die Kupplungsverbindung **3** aus dem Einbaustecker **4**.
- 9) Nehmen Sie vorsichtig den Deckel **8** vom Mixbehälter **5** und legen Sie ihn zur Seite.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Deckels **8**. Heißer Dampf kann entweichen! Tragen Sie am besten Topfhandschuhe!



Sie können das Kompott nun in Teller oder eine Schale füllen.

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“). Ansonsten können Reste, die sich noch vom vorherigen Kochvorgang am Boden des Gerätes befinden, anbrennen.

Smoothies/Milchshakes zubereiten


- 1) Schneiden Sie das Obst/Gemüse in ca. 2 cm große Stücke und geben Sie dieses in den Mixbehälter **5**.
- 2) Füllen Sie den Mixbehälter **5** bis maximal zur Markierung MAX - 1600 ml mit Flüssigkeiten. Sie müssen jedoch immer die Markierung MIN - 1300 ml erreichen.

- 3) Setzen Sie den Deckel **8** auf den Mixbehälter **5**. Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker **1** im Deckel **8** korrekt in die Sicherheitsbuchse **2** greift.
- 4) Stecken Sie die Kupplungsverbindung **3** in den Einbaustecker **4** am Gerät.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchten blinken.
- 6) Drücken Sie die so oft die Taste MODE **10** so oft, bis die Programmleuchte JUICE  **14** blinkt.
- 7) Drücken Sie die Taste START/STOP **16**. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchte JUICE  **14** leuchtet dauerhaft.

Das Zubereiten des Getränkes läuft nun automatisch ab. Das Programm läuft 2 Minuten.

HINWEIS


- ▶ Sie können den Zubereitungsprozess jederzeit durch das Drücken und Halten der Taste START/STOP **16** (ca. 2 Sekunden, bis ein Signalton erklingt) stoppen.















Sobald der Zubereitungsprozess beendet ist, stoppt das Gerät automatisch. Signaltöne erklingen und die Programmleuchte JUICE  **14** blinkt.

- 8) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und die Kupplungsverbindung **3** aus dem Einbaustecker **4**.
- 9) Nehmen Sie den Deckel **8** vom Mixbehälter **5** und legen Sie ihn zur Seite.

Sie können den Smoothie/Milchshake nun servieren.

Mixen

Wenn Sie Suppen oder Shakes kurz mixen wollen, können Sie die Funktion BLEND  benutzen.

- 1) Geben Sie die zu mixenden Lebensmittel in den Mixbehälter , falls diese nicht bereits schon eingefüllt sind. Achten Sie darauf den Mixbehälter  mindestens bis zur Markierung MIN - 1300 ml zu füllen, die Markierung MAX - 1600 ml jedoch nicht zu überschreiten.
- 2) Setzen Sie den Deckel  auf den Mixbehälter . Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker  im Deckel  korrekt in die Sicherheitsbuchse  greift.
- 3) Stecken Sie die Kupplungsverbindung  in den Einbaustecker  am Gerät.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchten blinken.
- 5) Drücken Sie die Taste MODE  so oft, bis die Programmleuchte BLEND   blinkt.
- 6) Drücken und halten Sie die Taste START/STOP  solange, wie der Inhalt des Mixbehälters gemixt werden soll, jedoch nicht länger als 20 Sekunden.
Sobald Sie die Taste START/STOP  lösen, stoppt der Mixvorgang. Nach maximal 20 Sekunden stoppt der Mixvorgang automatisch.


Sicherheitseinrichtungen

Überhitzungsschutz


Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, um den Motor vor Überhitzung zu schützen.

Wenn der Überhitzungsschutz auslöst, stoppt der Motor, das Gerät schaltet sich aus und lässt sich, solange dieses überhitzt ist, nicht mehr anschalten.

Die kann passieren wenn:

- Die Funktion BLEND  mehrmals kurz hintereinander mit einer Zeit von insgesamt länger als 20 Sekunden betrieben wird.
 - Mehrere Kochvorgänge sofort hintereinander gestartet werden, ohne das Gerät zwischendurch abkühlen zu lassen.
- Wenn der Überhitzungsschutz ausgelöst wird und das Gerät stoppt, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie ca. 5 Minuten, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Nach dem Abkühlen können Sie das Gerät wieder verwenden.

Überfüll- und Überlaufsensor

Dieses Gerät ist mit einem Sensor  ausgestattet, der erkennt, wenn das Gerät überfüllt ist oder droht überzulaufen.

Wenn das Gerät überfüllt wird, lässt sich das Gerät nicht starten und Signaltöne erklingen. In diesem Falle, verringern Sie die Füllmenge. Achten Sie auf die Markierung MAX - 1600 ml und MIN - 1300 ml auf dem Mixbehälter.

Wenn das Gerät während eines Koch- oder Mixvorganges droht überzulaufen, stellt sich das Gerät aus und Signaltöne erklingen. Verringern Sie die eingefüllte Menge und starten Sie das Gerät erneut.

Trockengehschutz


Der integrierte Trockengehschutz verhindert, dass Sie das Gerät starten können, wenn sich kein Inhalt im Mixbehälter **5** befindet.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Gerät am Besten sofort nach jedem Gebrauch. Angetrocknete Lebensmittelreste sind schwerer zu entfernen.

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in/an den Einbaustecker **4** und die Sicherheitsbuchse **2** am Mixbehälter **5** gelangt!
- ▶ Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in/an den Kontaktstecker **1** am Deckel **8** gelangt.

 Tauchen Sie den Deckel **8** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Reinigen des Deckels **8** mit dem Messer **6**. Das Messer **6** ist sehr scharf!

- 1) Geben Sie etwas warmes Wasser und einen Tropfen Spülmittel in den Mixbehälter **5**.
- 2) Setzen Sie den Deckel **8** auf den Mixbehälter **5**. Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker **1** im Deckel **8** korrekt in die Sicherheitsbuchse **2** greift.
- 3) Stecken Sie die Kupplungsverbindung **3** in den Einbaustecker **4** am Gerät.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchten blinken.
- 5) Drücken Sie die Taste MODE **10** so oft, bis die Programmleuchte BLEND **15** blinkt.
- 6) Drücken und halten Sie die Taste START/STOP **16** und lassen Sie das Gerät ca. 20 Sekunden laufen.

- 7) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 8) Lösen Sie festsitzende Reste im Mixbehälter **5** oder am Messer **6** mit Hilfe einer Spülbürste oder eines Reinigungsschwammes.
- 9) Leeren Sie dann den Mixbehälter **5** und spülen Sie diesen gründlich mit klarem Wasser aus.
- 10) Wischen Sie die Außenseite des Mixbehälters **5** mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, um Spülmittelreste zu beseitigen.
- 11) Wischen Sie den Deckel **8** mit dem Messer **6** und dem Sensor **7** mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, um Spülmittelreste zu beseitigen. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in den Kontaktstecker am Deckel **8** gelangt.
- 12) Wischen Sie das Netzkabel mit einem feuchten Tuch ab.
- 13) Trocknen Sie alle Teile vor der erneuten Benutzung gut ab.

Lagerung

- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
Das Gerät startet nicht.	Der Deckel 8 ist nicht korrekt aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel 8 korrekt auf
Die Zutaten sind nicht gar.	Die Zutaten sind in zu große Stücke geschnitten.	Schneiden Sie die Zutaten in kleinere Stücke (ca. 2 cm).
Die Zutaten sind nicht gut gemixt.	Es ist nicht genügend Flüssigkeit im Mixbehälter 5 .	Geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu.
	Es ist die falsche Funktion gewählt worden.	Probieren Sie eine andere Funktion aus.
Die Speise ist verbrannt.	Der Mixbehälter 5 wurde vor dem erneuten Aufwärmen nicht gereinigt. Am Boden des Mixbehälters 5 kleben Reste.	Reinigen Sie vor jedem Aufwärmen den Mixbehälter 5 .

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

Entsorgung



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

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



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

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 279508

Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND / GERMANY
www.kompernass.com

Last Information Update · Stav informací
Stav informácií · Stand der Informationen:
06 / 2016 · Ident.-No.: SMK1000A1-042016-3

IAN 279508



30 receptů

COOK 'N' MIX KUCHAŘSKÁ KNIHA



Květáková polévka s pórkem.	2
Rajská polévka s chilli a bazalkou.	5
Houbová polévka	7
Mrkvová polévka s koriandrem	8
Bramborová polévka s pórkem	11
Hrachová polévka se šunkou.	12
Brokolicová polévka se sýrem Stilton	15
Polévka z červené řepy.	17
Špenátová polévka s mrkví.	19
Dýňová polévka s oříškovým máslem	20
Kuřecí polévka s gnocchi	23
Pikantní fazolová polévka.	25
Sladkokyselá zelná polévka.	26
Středomořská zeleninová polévka	28
Kuřecí polévka s rýží	31
Kuřecí polévka s cizrnou	32
Zeleninová polévka.	34
Polévka ze sladkých brambor s červenou paprikou	36
Polévka s kusovitou kořenovou zeleninou	39
Rustikální rajská polévka	40
Jablečný kompot se skořicí	43
Jahodovo-borůvkovo-malinový kompot	44
Broskvový kompot	47
Rebarborový kompot se zázvorem	48
Pomerančový kompot s kořením	51
Jahodové smoothie.	52
Banánové smoothie	54
Zelené smoothie.	57
Jablečno-citrónové smoothie.	58
Ananasovo-pomerančové smoothie	61



PŘÍSADY

4 porce

50 g másla

1 pórek

1 cibule, jemně nasekaná

1 stroužek česneku,

jemně nasekaný

800 g květáku,

rozkouskovaného

nahrubo

1 litr horkého

kuřecího vývaru

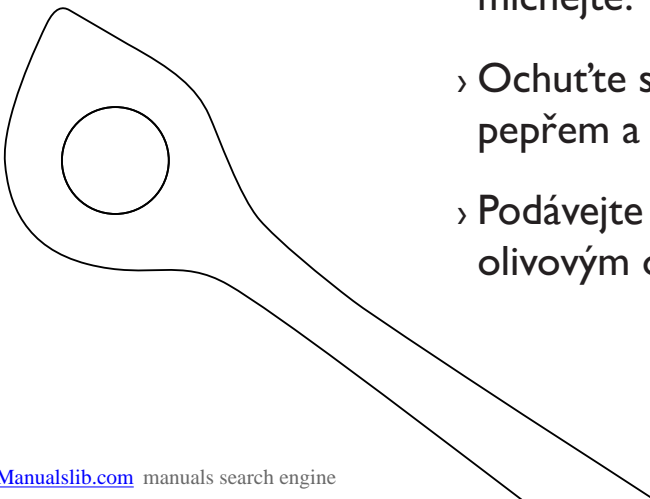
250 ml Crème double

2 PL nativního

olivového oleje extra

KVĚTÁKOVÁ POLÉVKA S PÓRKEM

- › Nakrájejte pórek, cibuli, česnek a květák a vše dejte do přístroje.
- › Přidejte 1 litr horkého kuřecího vývaru.
- › K tomu přidejte máslo a 2 PL olivového oleje.
- › Stiskněte tlačítko MODE tak, aby blikala kontrolka programu SMOOTH. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Na konci vaření, cca po 21 minutách, začne přístroj pípat.
- › Přidejte 200 ml Crème double a vše promíchejte.
- › Ochutňte solí a čerstvě rozemletým černým pepřem a opět vše promíchejte.
- › Podávejte s Crème double a pokapané olivovým olejem.







PŘÍSADY

4 porce

- 1 PL olivového oleje
- 1 malá cibule, nasekaná
- 2 stroužky česneku, nasekané
- 1-2 ČL chilli vloček
- 400 g rajčat
- ½ ČL mletého černého pepře
- 800 ml vody
- 1 ČL sladidla
- 3 PL bazalky
- 10 g Crème fraîche
- ½ ČL soli

RAJSKÁ POLÉVKA S CHILLI A BAZALKOU

- › Nasekejte cibuli a česnek a dejte do přístroje s 1 PL olivového oleje.
- › Přidejte chilli, rajčata a 800 ml vody.
- › Dochutěte solí, pepřem a sladidlem.
- › Stiskněte tlačítko MODE tak, aby blikala kontrolka programu SMOOTH. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Na konci vaření, cca po 21 minutách, začne přístroj pípat.
- › Přidejte bazalku a Crème fraîche a vše promíchejte, dokud polévka není krémová.
- › Ozdobte čerstvou bazalkou.





PŘÍSADY

3 porce

25 g másla

1 velká cibule,

jemně nasekaná

1 zelená paprika,

jemně nasekaná

1 středně velký pórek,

jemně nasekaný

1-2 stroužky česneku,

pomačkané

300 g žampionů,

nakrájených na plátky

2 PL mouky

450 ml zeleninového

vývaru

450 ml mléka

1 PL jemně nasekané

petrželky

sůl a čerstvě rozemletý

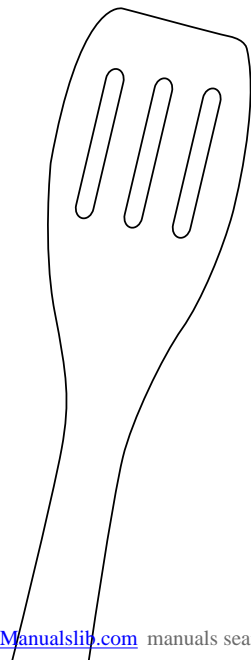
černý pepř

1 ČL čerstvého tymiánu,

nasekaného

HOUBOVÁ POLÉVKA

- › Nakrájejte cibuli, papriku a pórek a vše dejte do přístroje.
- › Přidejte máslo, pomačkaný česnek a houby.
- › Vmíchejte mouku a přilévejte po porcích vývar a vždy vše dobře promíchejte.
- › Stiskněte tlačítko MODE tak, aby blikala kontrolka programu SMOOTH. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Na konci vaření, cca po 21 minutách, začne přístroj pípat.
- › Přidejte mléko a nasekanou petržel a dochut'te solí a čerstvě mletým černým pepřem.
- › Ozdobte sekaným tymiánem.



PŘÍSADY

4 porce

- I PL rostlinného oleje
- I cibule, nakrájené na plátky
- 450 g mrkve, nakrájené na plátky
- I ČL mletého koriandru
- I,2 litru zeleninového vývaru
- I svazek čerstvého koriandru, nasekaného nahrubo



MRKVOVÁ POLÉVKA S KORIANDREM

- › Nakrájejte cibuli a mrkve na plátky a vše dejte do přístroje.
- › Přimíchejte mletý koriandr a $\frac{3}{4}$ čerstvého koriandru, poté přidejte zeleninový vývar a rostlinný olej.
- › Stiskněte tlačítko MODE tak, aby blikala kontrolka programu SMOOTH. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Na konci vaření, cca po 21 minutách, začne přístroj pípat.
- › Ozdobte čerstvým koriandrem.





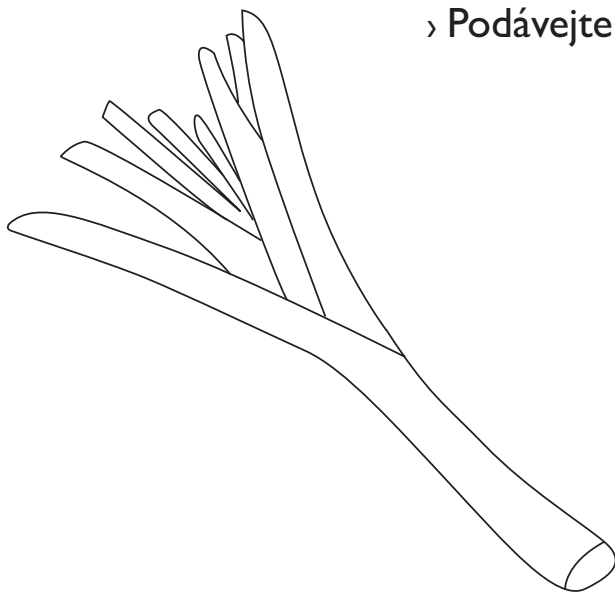
PŘÍSADY

2 porce

- 2 PL rozpuštěného másla
- 3 středně velké pórký, nakrájené na jemné plátky
- 250 ml vroucí vody
- 1 kostka vývaru kuřecí vývar s nízkým obsahem soli
- 3 středně velké brambory, nakrájené na kostičky
- 3 středně velké mrkve, nakrájené na jemné plátky
- ½ ČL sušené majoránky
- ½ ČL sušeného tymiánu
- ½ ČL pepře
- 500 ml nízkotučného mléka
- Krutony na ozdobu

BRAMBOROVÁ POLÉVKA S PÓRKEM

- › Rozpuštěné máslo a pórek dejte do přístroje.
- › Přidejte vodu, mléku, kostku vývaru, brambory, mrkve, majoránku, tymián a pepř.
- › Stiskněte tlačítko MODE tak, aby blikala kontrolka programu SMOOTH. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Na konci vaření, cca po 21 minutách, začne přístroj pípat.
- › Podávejte ozdobené s krutony.



PŘÍSADY

4 porce

2 PL olivového oleje
1 ½ cibule, nakrájené
na plátky
10 proužků slaniny,
smažených a nakrájených
2 stroužky
česneku, nasekané
600 g hluboko
mraženého
hrachu, rozmrazeného,
vč. malého množství
pro servírování
600 ml horkého
zeleninového vývaru
Parmská šunka
pro servírování

HRACHOVÁ POLÉVKA SE ŠUNKOU

- › Olej cibuli a opečenou slaninu dejte do přístroje.
- › Přidejte česnek, hrách a zeleninový vývar.
- › Stiskněte tlačítko MODE tak, aby blikala kontrolka programu SMOOTH. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Na konci vaření, cca po 21 minutách, začne přístroj pípat.
- › K servírování připravit s malým množstvím hrachu a parmskou šunkou.







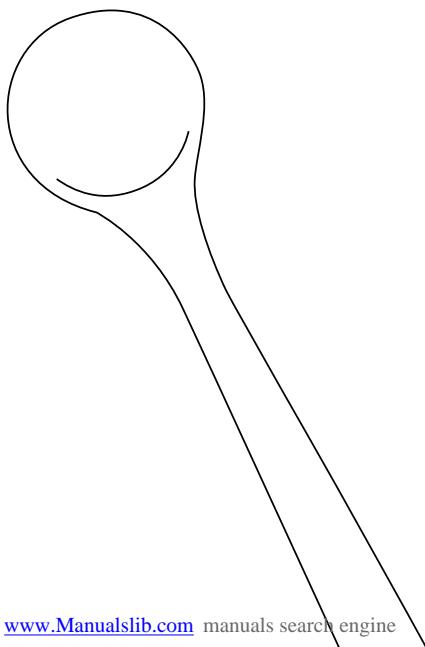
PŘÍSADY

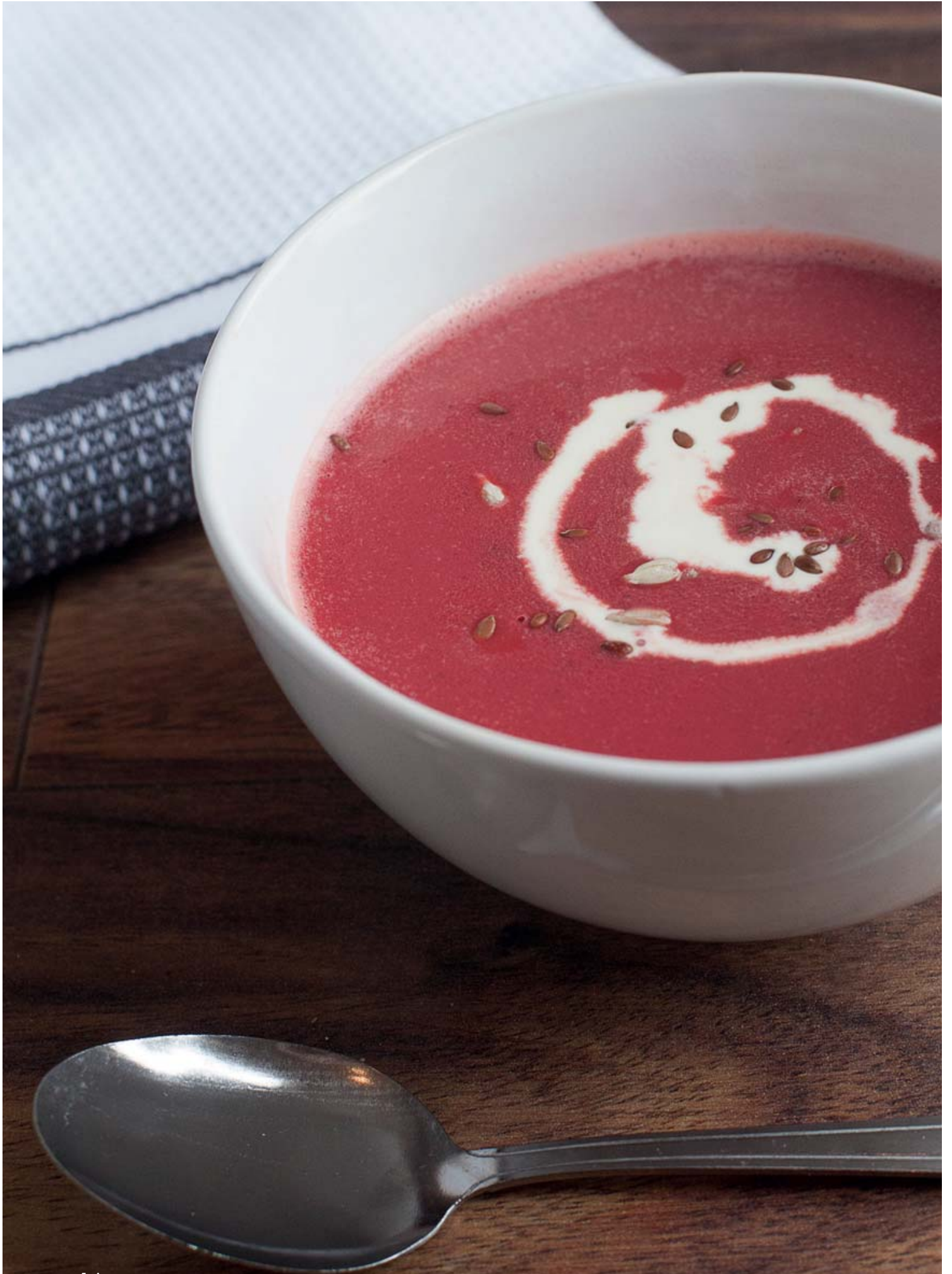
2 porce

1 PL olivového oleje
55 g sýru Stilton
½ PL másla
½ velké cibule,
nasekané
1 stroužek
česneku, nasekaný
250 g brokolice (růžičky
a stonek), nasekaná
300 ml horkého
kuřecího vývaru
sůl a černý pepř
1 žloutek
3 PL Crème double
Krutony na ozdobu

BROKOLICOVÁ POLÉVKA SE SÝREM STILTON

- › Olej a máslo s česnekem a cibulí dejte do přístroje.
- › Přidejte nasekanou brokolici a horký kuřecí vývar a vše dobře promíchejte.
- › Stiskněte tlačítko MODE tak, aby blikala kontrolka programu SMOOTH. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Na konci vaření, cca po 21 minutách, začne přístroj pípat.
- › Ochutňte solí a čerstvě mletým černým pepřem.
- › Žloutek a Crème double vyšlehejte v míse a dejte do horké polévky.
- › Sýr Stilton rozdrobte nad horkou polévkou a podávejte s krutony.





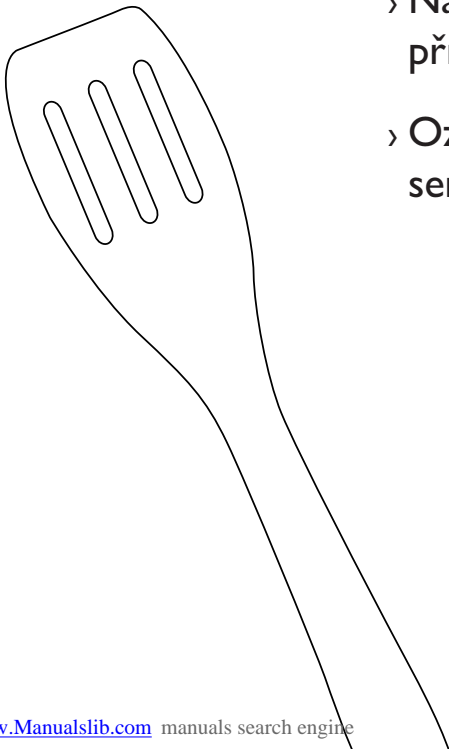
PŘÍSADY

4 porce

3 PL olivového oleje
1 velká cibule, nasekaná
3 stroužky
česneku, nasekané
8 středně velkých
červených řep,
oloupané a nakrájené
1 litr hovězího vývaru
sůl a čerstvě rozemletý
černý pepř
Crème double na oblohu
směs semínek jako obloha

POLÉVKA Z ČERVENÉ ŘEPY

- › Nasekejte cibuli a česnek a dejte do přístroje s olivovým olejem.
- › Vmíchejte nakrájenou červenou řepu a vývar a dochuťte solí a pepřem.
- › Stiskněte tlačítko MODE tak, aby blikala kontrolka programu SMOOTH. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Na konci vaření, cca po 21 minutách, začne přístroj pípat.
- › Ozdobte lžičkou Crème double a několika semínky.





PŘÍSADY

2 porce

200 g špenátu
2 mrkve, nahrubo
nasekané
3 stroužky
česneku, nasekané
700 ml zeleninového
vývaru
30 g čedaru
1 cibule, nasekaná
3 g tymiánu
(sušeného)
sůl a pepř

ŠPENÁTOVÁ POLÉVKA S MRKVÍ

- › Nakrájejte mrkve, cibuli a česnek a se špenátem dejte do přístroje.
- › Přidejte 700 ml zeleninového vývaru, peperoni a čedar.
- › Stiskněte tlačítko MODE tak, aby blikala kontrolka programu SMOOTH. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Na konci vaření, cca po 21 minutách, začne přístroj pípat.
- › Podávejte s krutony.



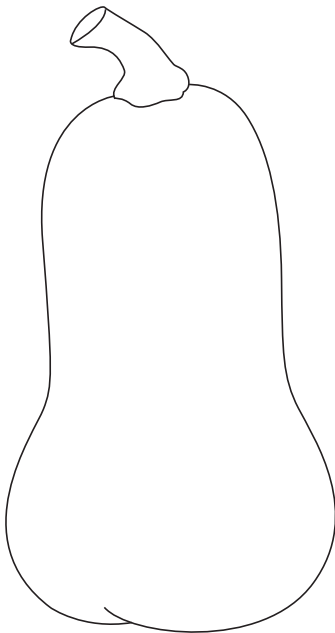
PŘÍSADY

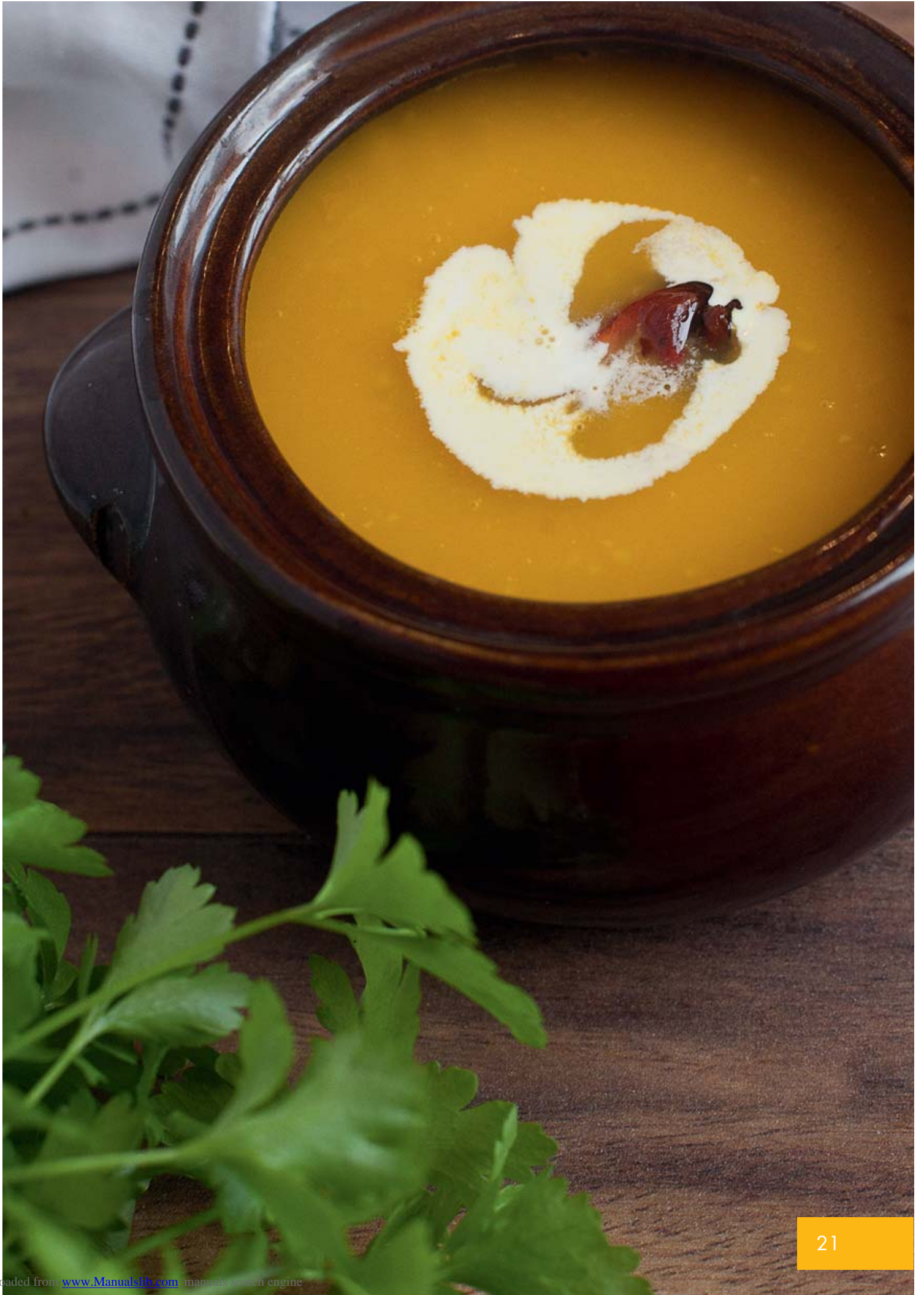
2 porce

1/2 dýně s oříškovým
máslem, nakrájené
2 mrkve, nakrájené
na kostky
2 cibule, nakrájená
na kostky
1 litr zeleninového
vývaru
1 ČL směsi koření
1 špetka soli a pepře
kostičky slaniny
na oblohu
Crème double
na ozdobu

DÝŇOVÁ POLÉV- KA S OŘÍŠKOVÝM MÁSLEM

- › Nakrájejte dýni s oříškovým máslem, mrkve a cibuli a vše dejte do přístroje.
- › Přidejte 1 ČL směsi koření, zeleninového vývaru, sůl a pepř.
- › Stiskněte tlačítko MODE tak, aby blikala kontrolka programu SMOOTH. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Na konci vaření, cca po 21 minutách, začne přístroj pípat.
- › Ozdobte kostičkami slaniny a lžičkou Crème double.



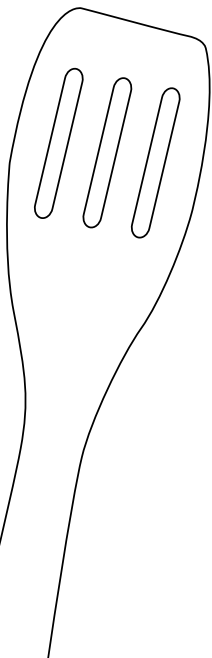




PŘÍSADY

4 porce

2 cibule, nakrájené
na plátky
2 celerové stonky,
jemně nasekané
2 mrkve, oloupané
a jemně nakrájené
25 g mouky
1,2 litru kuřecího vývaru
250 g uvařených Gnocchi
450 g uvařeného
kuřete, nakrájeného
na plátky
1 PL čerstvě
nasekané petrželky
sůl a čerstvě
rozemletý
černý pepř



KUŘECÍ POLÉVKA S GNOCCHI

- › Nakrájejte cibuli, celer a mrkve a vše dejte do přístroje.
- › Vmíchejte mouku a přilejte kuřecí vývar a vše dobře promíchejte.
- › Naposledy k tomu přidejte uvařené kuře a gnocchi.
- › Tlačítko **MODE** stiskněte tak často, dokud neblinká kontrolka programu **CHUNKY**. Potom stiskněte tlačítko **START/STOP**.
- › Na konci vaření, cca po 28 minutách, začne přístroj pípat.
- › Podle chuti dochuťte solí a čerstvě mletým černým pepřem.
- › Vmíchejte petržel a podávejte.



PŘÍSADY

4 porce

- I PL rozpuštěného másla
- I brambor, nasekaný
- I velká cibule, nasekaná
- 2 stroužky česneku, pomačkaného
- I červená paprika, nakrájená na kostičky
- 2 celerové stonky, nasekané
- 75 g vařené klobásy chorizo, nakrájené na kostičky
- I PL rajčatového protlaku
- 450 ml zeleninového vývaru
- 200 g nakrájených rajčat z konzervy
- sůl
- 400 g fazolí kidney (vařené)
- křupavý bílý chléb k podávání
- pepř
- I ČL čerstvého tymiánu, nasekaného

PIKANTNÍ FAZOLOVÁ POLÉVKA

- › Cibuli, česnek a rozpuštěné máslo dejte do přístroje.
- › Přidejte papriku, celer a brambory, poté přimíchejte klobásu chorizo, rajský protlak, vývar, čerstvou bazalku, nakrájená rajčata a dochuťte solí a pepřem.
- › Přidejte uvařené fazole a vše dobře promíchejte.
- › Tlačítko MODE stiskněte tak často, dokud neblinká kontrolka programu CHUNKY. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Na konci vaření, cca po 28 minutách, začne přístroj pípat.
- › Podávejte s křupavým chlebem a několika listy bazalky.



PŘÍSADY

1 porce

- 1 malý brambor,
oloupaný, nakrájený
na kostičky
- 250 ml horkého
zeleninového vývaru
- ½ bílého zelí,
nakrájeného
- 1 sklenka bílého vína
- ½ ČL kmínu
- 1 PL vinného octa
- 1 ČL medu

SLADKOKYSELÁ ZELNÁ POLÉVKA

- › Brambor, zeleninový vývar, bílé zelí a bílé víno dejte do přístroje.
- › Přidejte kmín a vinný ocet.
- › Tlačítko MODE stiskněte tak často, dokud neblíká kontrolka programu CHUNKY. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Na konci vaření, cca po 28 minutách, začne přístroj pípat.
- › Podávejte pokapané medem.

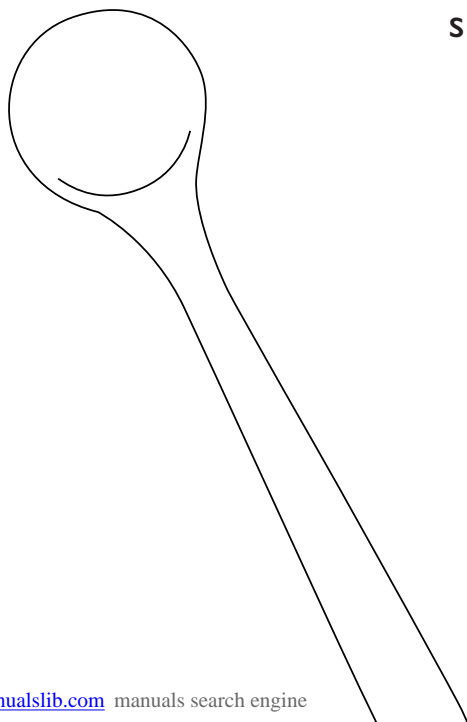


PŘÍSADY

6 porcí
1 ČL soli
1 litru kuřecího vývaru
200 g červené cibule,
nakrájené na plátky
200 g cukety
200 g červené papriky
100 g brambor
nasekaná petržel

STŘEDOMOŘSKÁ ZELENINOVÁ POLÉVKA

- › Nakrájenou zeleninu se solí a kuřecím vývarem dejte do přístroje.
- › Tlačítko MODE stiskněte tak často, dokud neblíká kontrolka programu CHUNKY. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Na konci vaření, cca po 28 minutách, začne přístroj pípat.
- › Posypte nasekanou petrželí a podávejte s čerstvým chlebem.







PŘÍSADY

4 porce

400 g rajčat z konzervy

1 malá cibule

1 stonek celeru

375 ml horkého

kuřecího vývaru

225 g smíšené hluboko

mražené zeleniny

85 ml pikantní omáčky

175 g uvařeného

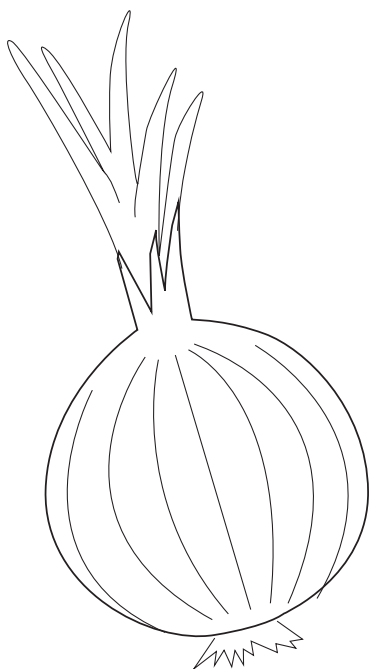
kuřecího masa

100 g vařené bílé rýže

500 ml vody

KUŘECÍ POLÉVKA S RÝŽÍ

- › Horký kuřecí vývar a kuřecí maso dejte do přístroje.
- › Přidejte nakrájenou hluboko mraženou zeleninu, nasekaný celer, vodu, pikantní omáčku a jemně nasekanou cibuli.
- › Nakonec přidejte rýži a vše dobře promíchejte.
- › Tlačítko **MODE** stiskněte tak často, dokud neblíká kontrolka programu **CHUNKY**. Potom stiskněte tlačítko **START/STOP**.
- › Na konci vaření, cca po 28 minutách, začne přístroj pípat.



PŘÍSADY

2 porce

- 200 g cizrny
(uvařené předem,
z konzervy)
- 800 ml kuřecího vývaru
- 250 g kuřecího masa
(uvařené, nakrájené na
kostičky)
- 1 sklenka červeného vína
- 405 g rajčat z konzervy
- 1 ČL rozmarýnu
- 4–5 stroužků česneku
- 2 mrkve
(nakrájené na jemné
proužky)
- 3 hlavy brokolice
(rozebrané
na malé růžičky)
- 1 cibule
- 1 PL olivového oleje

KUŘECÍ POLÉVKA S CIZRNOU

- › Kuřecí vývar, rozmarýn, mrkve a brokolici dejte do přístroje.
- › Přidejte cibuli, olej, česnek, víno a rajčata.
- › K tomu přidejte předem uvařenou cizrnu a uvařené kuřecí maso.
- › Tlačítko **MODE** stiskněte tak často, dokud neblíká kontrolka programu **CHUNKY**. Potom stiskněte tlačítko **START/STOP**.
- › Na konci vaření, cca po 28 minutách, začne přístroj pípat.
- › Podávejte s několika kapkami olivového oleje.





PŘÍSADY

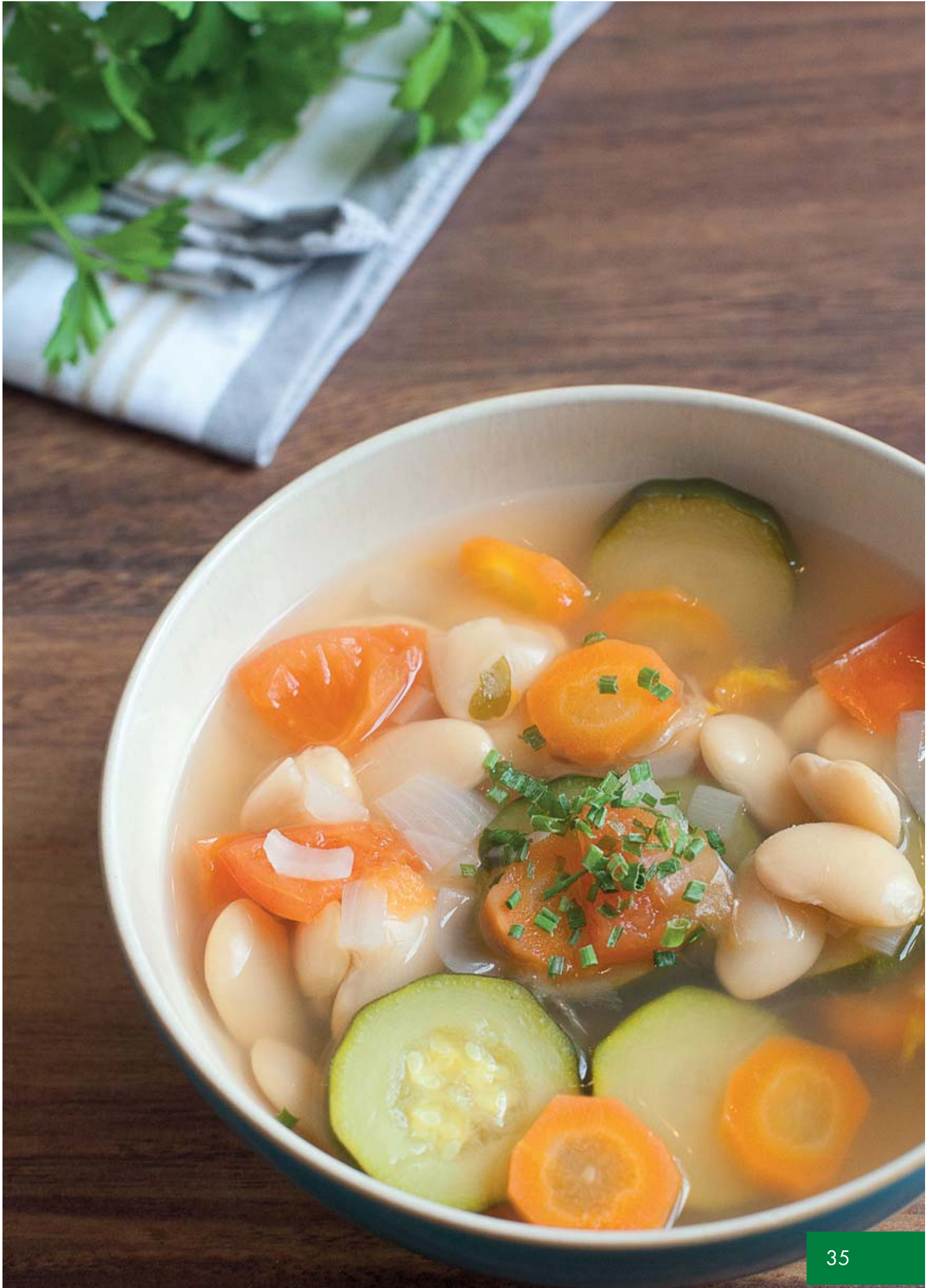
2 porce

50 g nasekané cibule
2 stroužky
česneku, nasekané
200 g cukety, nakrájené
na plátky
½ středně velké mrkve,
nakrájené na plátky
75 g rajčat, nakrájených
na kostičky nebo
na plátky
1 PL čerstvě nasekané
petrželky
200 g fazolí Lima
(vařené)
½ ČL pepře
500 ml kuřecího vývaru
2 ČL pažitky

ZELENINOVÁ POLÉVKA

- › Nasekejte cibuli a česnek a dejte do přístroje.
- › Přidejte zbývající přísady (bez fazolí a pažitky).
- › Tlačítko MODE stiskněte tak často, dokud nebliká kontrolka programu CHUNKY. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Na konci vaření, cca po 28 minutách, začne přístroj pípat.
- › Přidejte fazole Lima a ozdobte pažitkou.

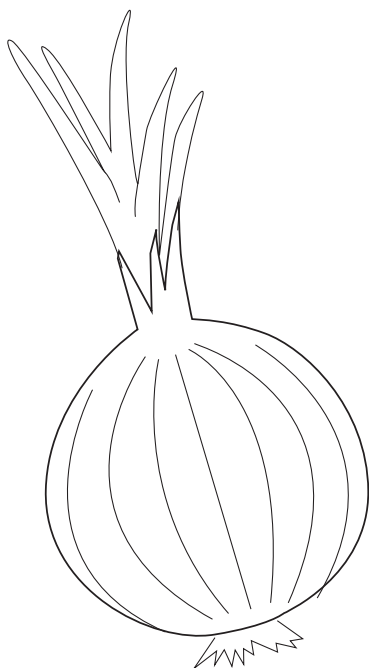




PŘÍSAKY

4 porce

4 sladké brambory
3 červené papriky
1 velká bílá cibule
1 malé červené chilli,
jemně nasekané
2 stroužky česneku
2 ČL mleté papriky
1 ČL kmínu
sůl a pepř k dochucení
500 ml zeleninového
vývaru
100 ml Crème double
55 g másla



POLÉVKA ZE SLADKÝCH BRAM- BOR S ČERVENOU PAPRIKOU

- › Nakrájejte sladké brambory, papriku a cibuli a vše dejte do přístroje.
- › Jemně nasekané chilli a na plátky nakrájené stroužky česneku s máslem dejte do přístroje.
- › Přidejte mletou papriku a kmín a vše dobře promíchejte s 500 ml zeleninového vývaru.
- › Stiskněte tlačítko MODE, dokud neblinká kontrolka programu CHUNKY. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Na konci vaření, cca po 28 minutách, začne přístroj pípat.
- › Dochutěte solí a pepřem, přidejte Crème double a vše dobře promíchejte.





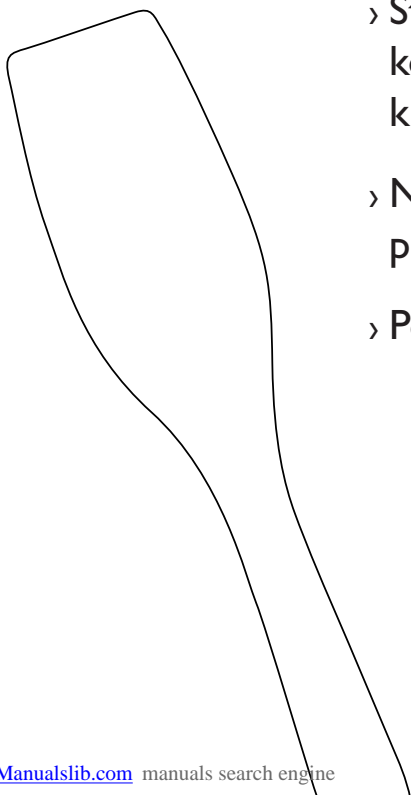
PŘÍSADY

4 porce

1 středně velký
tuřín (500 g)
2 středně velké mrkve
1 středně velký pastinák
1 velká cibule
2 PL olivového oleje
2 stroužky
česneku, nasekané
1 litr horkého
zeleninového vývaru
400 g fazolí Lima
z konzervy,
opláchnuté a okapané
½ ČL rozmarýnu
sůl a mletý černý pepř

POLÉVKA S KUSO- VITOU KOŘENO- VOU ZELENINOU

- › Tuřín, mrkve, pastinák a cibuli nakrájejte na malé kousky a s 2 PL olivového oleje dejte do přístroje.
- › Přidejte česnek, horký zeleninový vývar, fazole Lima a rozmarýn.
- › Stiskněte tlačítko MODE, dokud neblíká kontrolka programu CHUNKY. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Na konci vaření, cca po 28 minutách, začne přístroj pípat.
- › Podávejte s křupavým chlebem.



PŘÍSADY

4 porce

1 cibule, nasekaná
1 mrkev, nakrájená
na kostky
2 stroužky česneku
1 kg rajčat, nasekané
1 litr horkého
zeleninového vývaru
1 PL sušených
rajčat v oleji
1 špetka cukru
2 PL olivového oleje
čerstvá bazalka
na ozdobu

RUSTIKÁLNÍ RAJSKÁ POLÉVKA

- › Cibuli, mrkev a stroužky česneku nakrájejte na malé kousky a s 2 PL olivového oleje dejte do přístroje.
- › Přidejte horký zeleninový vývar, rajčata, špetku soli a na malé kousky nakrájená sušená rajčata.
- › Tlačítko MODE stiskněte tak často, dokud neblíká kontrolka programu CHUNKY. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Na konci vaření, cca po 28 minutách, začne přístroj pípat.







PŘÍSADY

1 kg kuchyňských jablek
6 PL cukru
½ ČL skořice

JABLEČNÝ KOMPOT SE SKOŘICÍ

- › Oloupaná jablka nakrájejte na malé kousky a dejte do přístroje.
- › Přidejte 6 PL cukru ½ ČL skořice.
- › Tlačítko MODE stiskněte tak často, dokud nebliká kontrolka programu COMPOTE. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Na konci vaření (cca 13 minut) začne přístroj pípat.
- › Podávejte s müsli jako chutnou snídani.



PŘÍSADY

500 g jahod
500 g borůvek
500 g malin
4 PL cukru
1 ČL vanilkové esence

JAHODOVO- BORŮVKOVO- MALINOVÝ KOMPOT

- › Jahody rozpulte a dejte do přístroje.
- › Přidejte borůvky a maliny.
- › Přidejte 4 PL cukru a 1 ČL vanilkové esence.
- › Tlačítko MODE stiskněte tak často, dokud nebliká kontrolka programu COMPOTE. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Na konci vaření (cca 13 minut) začne přístroj pítat.
- › Podávejte s vanilkovou zmrzlinou.





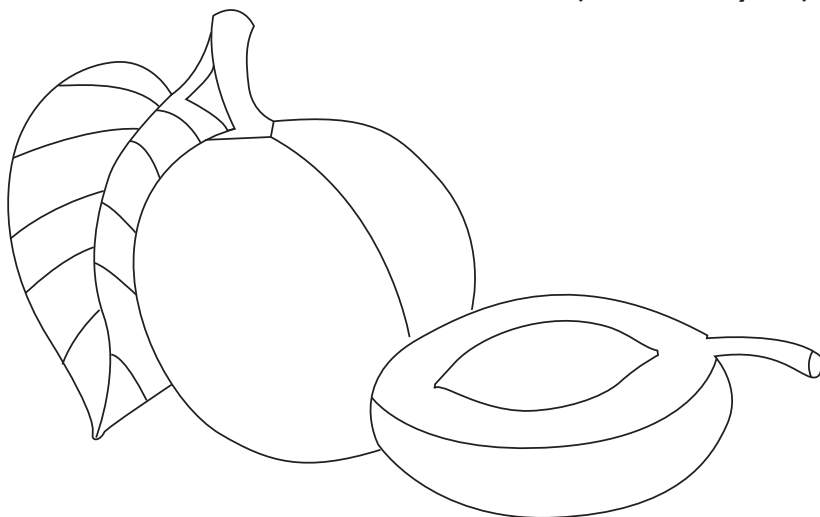


PŘÍSADY

2 kg broskví
1 citron (pouze šťáva)
2 PL medu
1 ČL vanilkové esence

BROSKVOVÝ KOMPOT

- › Broskve zbavte jader a nakrájejte na malé kousky.
- › Broskve s citrónovou šťávou, 2 PL medu a 1 ČL vanilkové esence dejte do přístroje.
- › Tlačítko MODE stiskněte tak často, dokud neblinká kontrolka programu COMPOTE. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Na konci vaření (cca 13 minut) začne přístroj pípat.
- › Podávejte s řeckým jogurtem.



PŘÍSADY

1,5 kg rebarbory
250 g cukru
1 malý kus (2,5 cm)
čerstvého
zázvoru
(strouhaný)

REBARBOROVÝ KOMPOT SE ZÁZVOREM

- › Nakrájejte rebarboru na malé kousky a dejte do přístroje.
- › Přidejte 250 g cukru a nastrohaný zázvor a vše dobře promíchejte.
- › Tlačítko MODE stiskněte tak často, dokud neblíká kontrolka programu COMPOTE. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Na konci vaření (cca 13 minut) začne přístroj pípat.
- › Je-li kompot příliš hustý, pak přimíchejte trochu vroucí vody.
- › Výborně chutná s vyšlehanou šlehačkou nebo vanilkovou omáčkou.







PŘÍSADY

1,5 kg pomerančů
1 ČL nového koření
100 ml pomerančové
šťávy
3 PL hnědého cukru
½ ČL skořice

POMERANČOVÝ KOMPOT S KOŘENÍM

- › Pomeranče oloupejte, oloupaný pomeranč nakrájejte na kousky a dejte do přístroje.
- › Přidejte 1 ČL nového koření, ½ ČL skořice a 100 ml pomerančové šťávy a smíchejte s hnědým cukrem.
- › Tlačítko MODE stiskněte tak často, dokud neblinká kontrolka programu COMPOTE. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Na konci vaření (cca 13 minut) začne přístroj pípat.

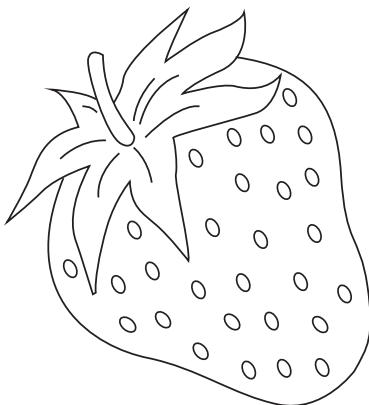


PŘÍSADY

500 g zralých jahod
4 banány
400 g přírodního
jogurtu
250 ml čerstvě
vylisované
pomerančové šťávy
2 PL cukru

JAHODOVÉ SMOOTHIE

- › Jahody rozpujte a dejte do přístroje.
- › Oloupejte banány, nakrájejte je na malé kousky a s jogurtem, pomerančovou šťávou a 2 PL cukru dejte do přístroje.
- › Tlačítko MODE stiskněte tak často, dokud neblíká kontrolka programu JUICE. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Když je smoothie hotové (cca po 2 minutách), začne přístroj pípat.



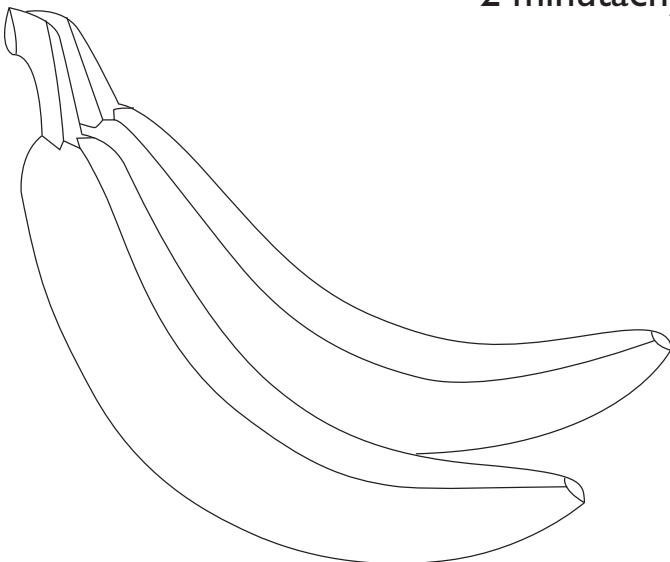


PŘÍSADY

4 banány
550 ml mléka,
polotučného
8 PL vody
4 PL hnědého cukru
16 kostek ledu
(rozdrcených)

BANÁNOVÉ SMOOTHIE

- › Banány oloupejte, nakrájejte na malé kousky a dejte do přístroje.
- › Přidejte vodu, mléku, hnědý cukr a kostky ledu (rozdrcené).
- › Tlačítko MODE stiskněte tak často, dokud neblíká kontrolka programu JUICE. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Když je smoothie hotové (cca po 2 minutách), začne přístroj pípat.





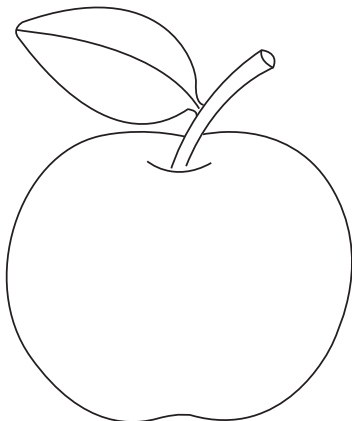


PŘÍSAKY

4 banány,
nakrájené na plátky
600 g zelených hroznů
600 g vanilkového
jogurtu
2 jablka, zbavená
jader a nakrájená
200 g čerstvého špenátu

ZELENÉ SMOOTHIE

- › Banány oloupejte, nakrájejte na malé kousky a dejte do přístroje.
- › Rozpulte hrozny a s nasekanými jablky bez jader je dejte do přístroje.
- › Nakonec přidejte vanilkový jogurt a špenát.
- › Tlačítko MODE stiskněte tak často, dokud neblinká kontrolka programu JUICE. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Když je smoothie hotové (cca po 2 minutách), začne přístroj pípat.

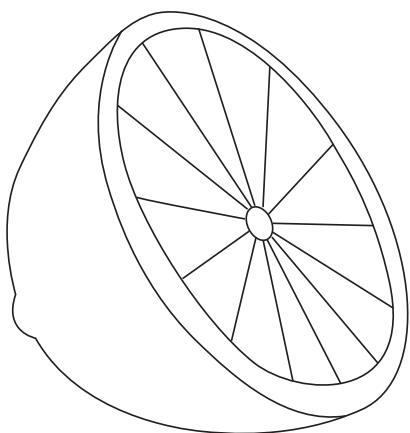


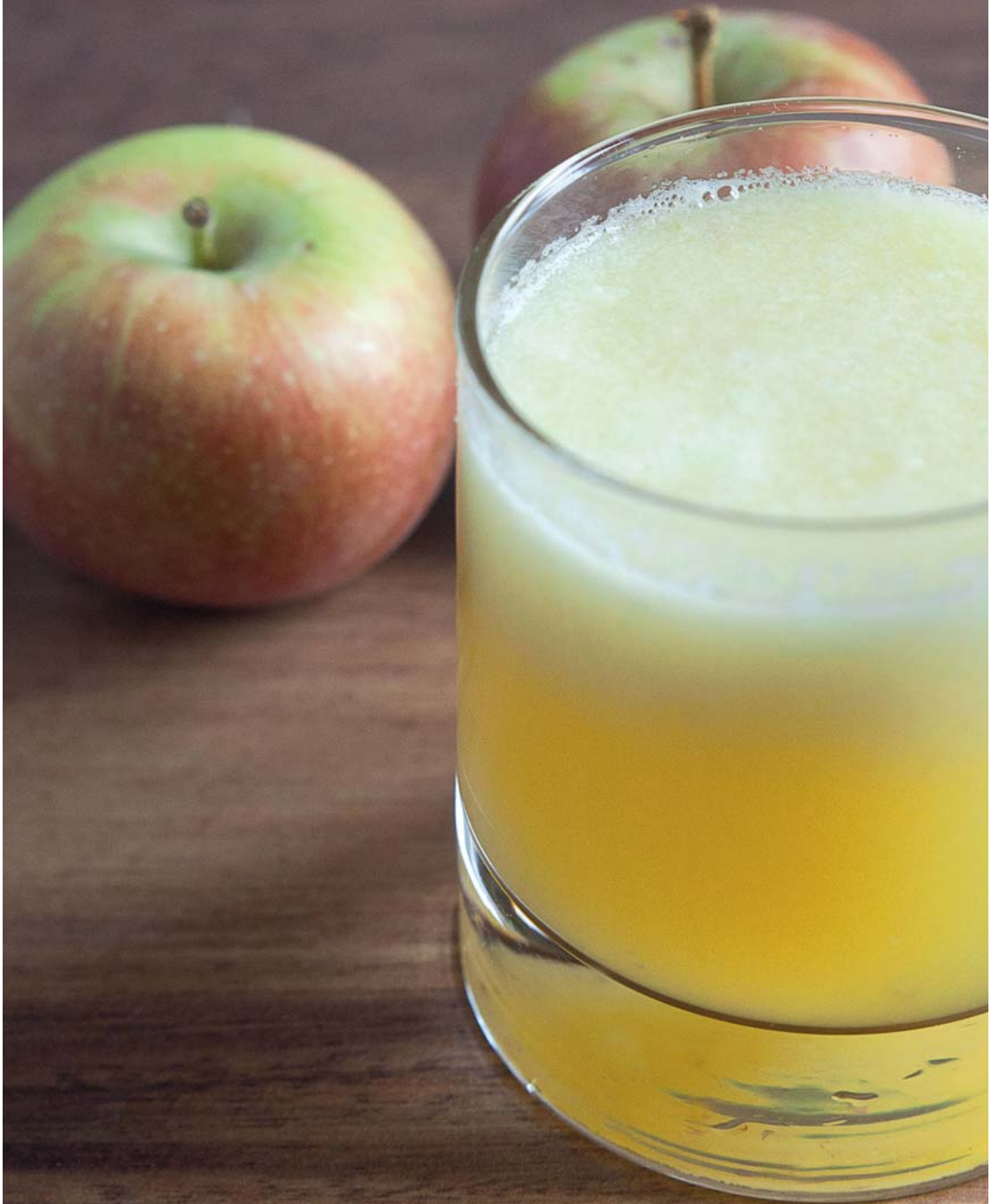
PŘÍSADY

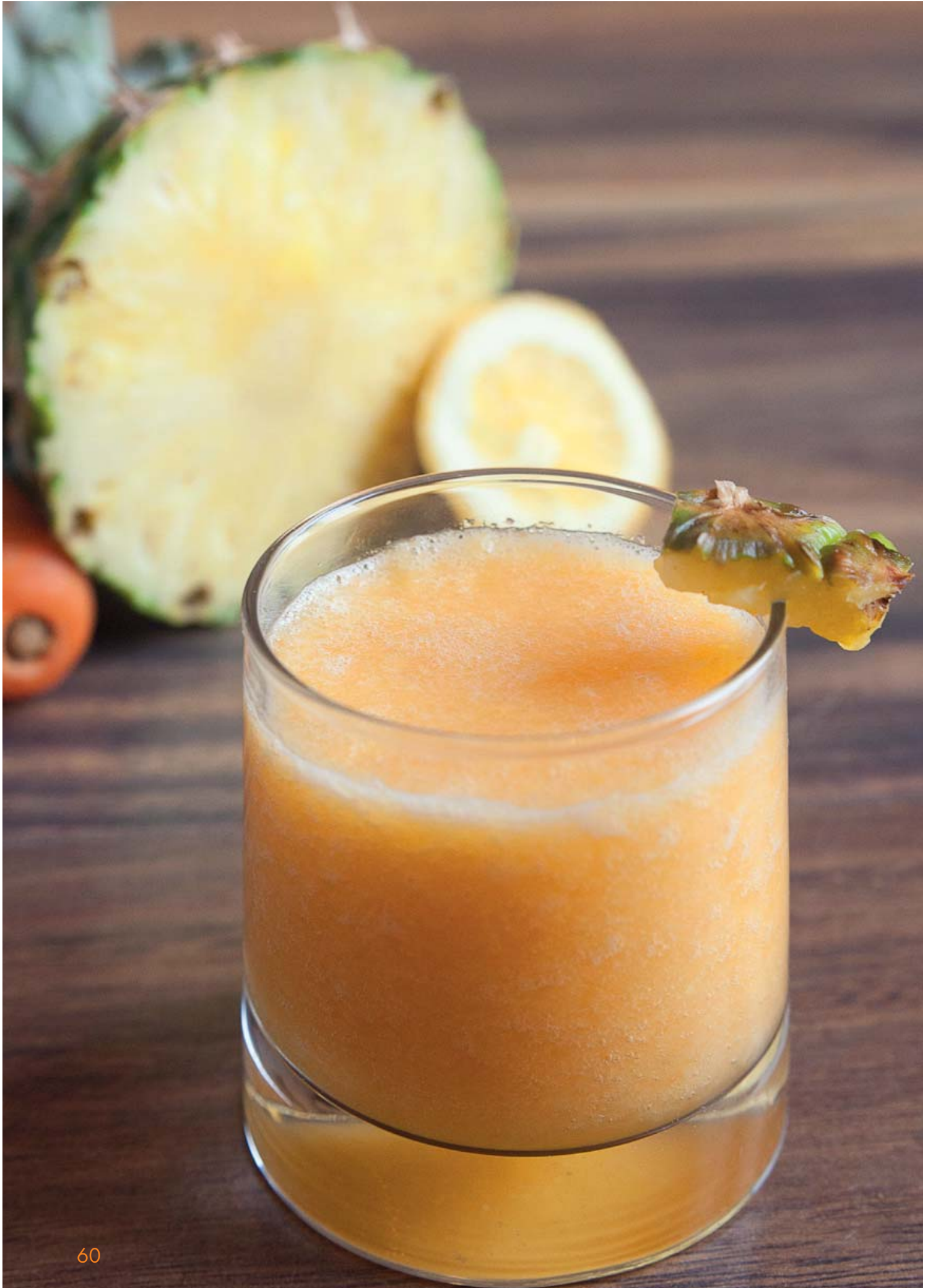
250 ml citrónové šťávy
6 jablek, oloupaných
a zbavených jader
250 ml vody
2 PL medu

JABLEČNO-CITRÓ- NOVÉ SMOOTHIE

- › Jablka oloupejte, zbavte jader a s vodou a medem dejte do přístroje.
- › Přidejte 250 ml citrónové šťávy.
- › Tlačítko MODE stiskněte tak často, dokud neblíká kontrolka programu JUICE. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Když je smoothie hotové (cca po 2 minutách), začne přístroj pípat.





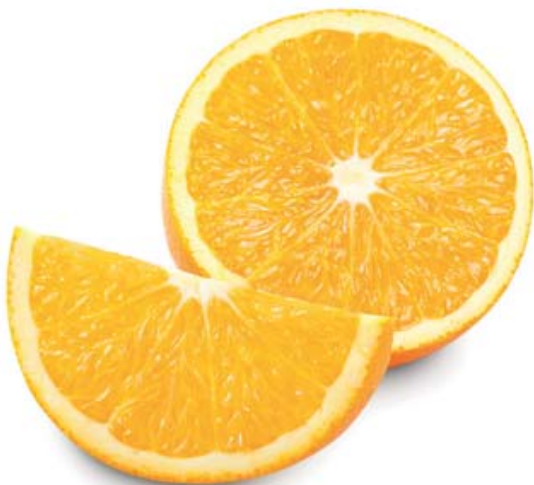


PŘÍSADY

500 g kousků ananasu
3 mrkve
3 pomeranče, oloupané
300 ml vody

ANANASOVO- POMERANČOVÉ SMOOTHIE

- › Mrkve a pomeranče oloupejte a nakrájejte na malé kousky a vše dejte do přístroje.
- › Přidejte vodu a kousky ananasu.
- › Tlačítko MODE stiskněte tak často, dokud neblíká kontrolka programu JUICE. Potom stiskněte tlačítko START/STOP.
- › Když je smoothie hotové (cca po 2 minutách), začne přístroj pípat.



Autoři fotografií

Obal, CV: © tashka2000/www.fotolia.com
S. 1, 44 : © Dmitry Ersler/www.fotolia.com
S. 5, 51, 61 : © egorxfi/www.fotolia.com
S. 8, 19 : © Nomad_Soul/www.fotolia.com
S. 12, 32 : © Soyka/www.fotolia.com
S. 43 : © Kesu/www.fotolia.com
S. 48 : © Irochka/www.fotolia.com
S. 55 : © lecič/www.fotolia.com
S. 3, 4, 6, 9, 10, 13, 14, 16, 18, 21, 22,
24, 27, 29, 30, 33, 35, 37, 38, 41, 42, 45,
46, 49, 50, 53, 56, 59, 60:
© www.maryannemadden.com

Upozornění:

Obrázky v tomto sešitku s recepty jsou pouze příklady a v závislosti na stupni zralosti nebo druhu zeleniny / ovoce se mohou lišit od Vašeho výsledku.

30 receptov

COOK 'N' MIX KUCHÁRSKA KNIHA



Karfiolová polievka s pórom	2
Paradajková polievka s čili a bazalkou	5
Hríbová polievka	7
Mrkvová polievka s koriandrom	8
Zemiaková polievka s pórom	11
Hrachová polievka so šunkou	12
Brokolicová polievka so syrom Stilton	15
Polievka z červenej repy	17
Špenátová polievka s mrkvou	19
Polievka z muškátovej tekvice	20
Kuracia polievka s gnocchi	23
Pikantná fazuľová polievka	25
Sladkokyslá kapustová polievka.	26
Stredomorská zeleninová polievka.	28
Kuracia polievka s ryžou	31
Kuracia polievka s cícerom.	32
Zeleninová polievka	34
Polievka zo sladkých zemiakov s červenou paprikou	36
Polievka s krájanou koreňovou zeleninou	39
Rustikálna paradajková polievka	40
Jablkový kompót so škoricou.	43
Jahodovo-čučoriedkovo-malinový kompót.	44
Broskyňový kompót	47
Rebarborový kompót so zázvorom	48
Pomarančový kompót s korením	51
Jahodové smoothie.	52
Banánové smoothie	54
Zelené smoothie.	57
Jablkovo-citrónové smoothie.	58
Ananásovo-pomarančové smoothie	61

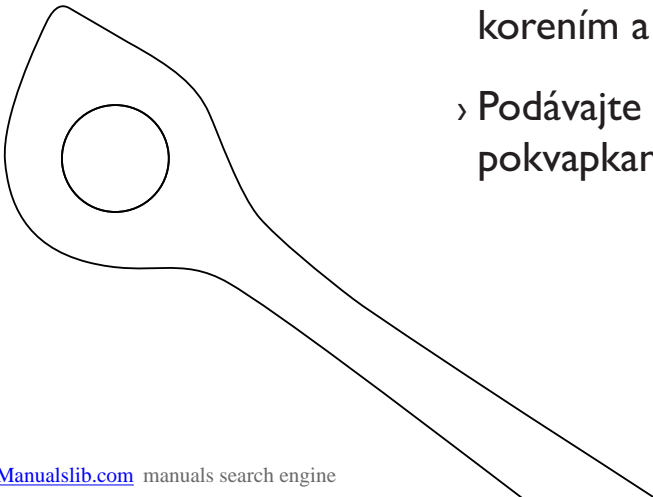


PRÍSADY

4 porcie
50 g masla
1 pór
1 cibuľa, nasekaná
najemno
1 strúčik cesnaku,
nasekaný najemno
800 g ružičiek karfiolu,
rozdrobených nahrubo
1 liter horúceho
kuracieho vývaru
250 ml Crème double
2 PL prírodného
olivového oleja extra

KARFIOLOVÁ POLIEVKA S PÓROM

- › Nakrájajte pór, cibuľu, cesnak a karfiol dajte do spotrebiča.
- › Pridajte 1 liter horúceho kuracieho vývaru.
- › Pridajte maslo a 2 PL olivového oleja.
- › Stlačte tlačidlo MODE, aby blikala kontrolka programu SMOOTH. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 21 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Pridajte 200 ml Crème double a premiešajte.
- › Ochutťe soľou a čerstvo mletým čiernym korením a opäť premiešajte.
- › Podávajte s trochou Crème double a pokvapkané olivovým olejom.







PRÍSADY

4 porcie

1 PL olivového oleja
1 malá cibuľa, nasekaná
2 strúčiky cesnaku,
nasekané
1 – 2 ČL čili vločiek
400 g paradajok
½ ČL mletého čierneho
korenia
800 ml vody
1 ČL sladidla
3 PL bazalky
10 g Crème fraîche
½ ČL soli

PARADAJKOVÁ POLIEVKA S ČILI A BAZALKOU

- › Nasekajte cibuľu a cesnak a s 1 PL olivového oleja dajte do spotrebiča.
- › Pridajte čili, paradajky a 800 ml vody.
- › Dochuťte soľou, čiernym korením a sladidlom.
- › Stlačte tlačidlo MODE, aby blikala kontrolka programu SMOOTH. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 21 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Pridajte bazalku a Crème fraîche a všetko premiešajte, dokiaľ nie je polievka krémová.
- › Obložte čerstvou bazalkou.

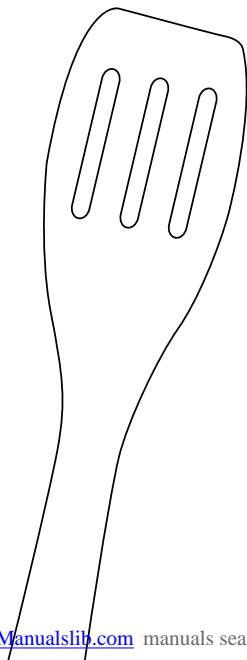




PRÍSADY

3 porcie

25 g masla
1 veľká cibuľa,
nasekaná najemno
1 zelená paprika,
nasekaná najemno
1 stredne veľký pór,
nasekaný najemno
1 – 2 strúčiky cesnaku,
roztlačeného
300 g postrúhaných
šampiňónov
2 PL múky
450 ml zeleninového
vývaru
450 ml mlieka
1 PL jemne nakrájaného
petržlenu
soľ a čerstvo mleté
čiernie korenie
1 ČL čerstvého tymianu,
nasekaný



HRÍBOVÁ POLIEVKA

- › Nakrájajte cibuľu, papriku a pór a všetko dajte do spotrebiča.
- › Pridajte maslo, roztlačený cesnak a hríby.
- › Vmiešajte múku a potom po malých porciách prilievajte vývar a zakaždým dobre premiešajte.
- › Stlačte tlačidlo MODE, aby blikala kontrolka programu SMOOTH. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 21 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Pridajte mlieko a nasekanú petržlenovú vňať a dochuťte soľou a čerstvo mletým čiernym korením.
- › Obložte nasekaným tymianom.

PRÍSADY

4 porcie

- I PL rastlinného oleja
- I cibuľa, nakrájaná na plátky
- 450 g mrkvy, nakrájanej na plátky
- I ČL mletého koriandra
- I,2 litra zeleninového vývaru
- I zväzok čerstvého koriandra, nahrubo nasekaný



MRKVOVÁ POLIEVKA S KORIANDROM

- › Cibuľu a mrkvu nakrájajte na plátky a všetko dajte do spotrebiča.
- › Primiešajte mletý koriander a $\frac{3}{4}$ čerstvého koriandra, potom pridajte zeleninový vývar a rastlinný olej.
- › Stlačte tlačidlo MODE, aby blikala kontrolka programu SMOOTH. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 21 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Obložte čerstvým koriandrom.





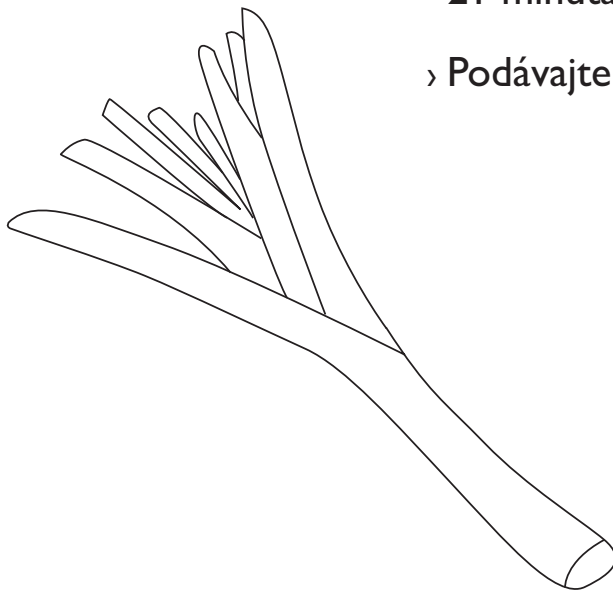
PRÍSADY

2 porcie

- 2 PL rozpusteného masla
- 3 stredne veľké póry,
nakrájaný
na jemné plátky
- 250 ml vriacej vody
- 1 kocka kuracieho výva-
ru s nízkym obsahom soli
- 3 stredne veľké zemiaky,
nakrájané na kocky
- 3 stredne veľké mrkvy,
nakrájané na tenké plátky
- ½ ČL sušeného
majoránu
- ½ ČL sušeného tymianu
- ½ ČL čierneho korenia
- 500 ml nízkotučného
mlieka
- Krutóny na ozdobu

ZEMIAKOVÁ POLIEVKA S PÓROM

- › Rozpustené maslo a pór dajte do spotrebiča.
- › Pridajte vodu, mlieku, kocku vývaru, zemiaky, mrkvu, majorán, tymian a čierne korenie.
- › Stlačte tlačidlo MODE, aby blikala kontrolka programu SMOOTH. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 21 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Podávajte ozdobené krutónmi.



PRÍSADY

4 porcie

2 PL olivového oleja
1 ½ cibule, nakrájaná
na plátky
10 plátkov slaniny,
osmažené a nakrájané
2 strúčiky cesnaku,
nasekané
600 g hlboko mrazeného
hrachu, rozmrazeného,
plus malé množstvo
na servírovanie
600 ml horúceho
zeleninového vývaru
parmská šunka
na servírovanie

HRACHOVÁ POLIEVKA SO ŠUNKOU

- › Olej, cibule a osmaženú slaninu dajte do spotrebiča.
- › Pridajte cesnak, hrášok a zeleninový vývar.
- › Stlačte tlačidlo MODE, aby blikala kontrolka programu SMOOTH. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 21 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Na servírovanie ozdobte malým množstvom hrášku a parmskou šunkou.







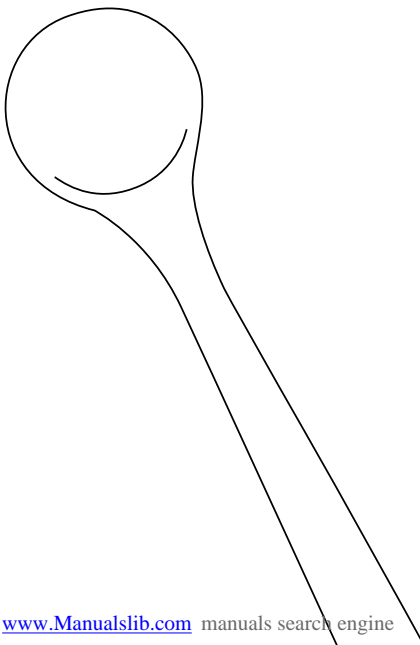
PRÍSADY

2 porcie

1 PL olivového oleja
55 g syra Stilton
½ PL masla
½ veľká cibuľa, nasekaná
1 strúčik cesnaku,
nasekaný
250 g brokolice (ružičky
a stopka), nasekané
300 ml horúceho
kuracieho vývaru
soľ a mleté
čierne korenie
1 žltok
3 PL Crème double
Krutóny na ozdobu

BROKOLICOVÁ POLIEVKA SO SYROM STILTON

- › Olej a maslo s cesnakom a cibuľami dajte do spotrebiča.
- › Pridajte nasekanú brokolicu a horúci kurací vývar a všetko dobre premiešajte.
- › Stlačte tlačidlo MODE, aby blikala kontrolka programu SMOOTH. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 21 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Ochutťe soľou a čerstvo mletým čiernym korením.
- › V mise zmiešajte žltok a Crème double a vlejte do horúcej polievky.
- › Syr Stilton rozdrobte do horúcej polievky a podávajte s krutónmi.





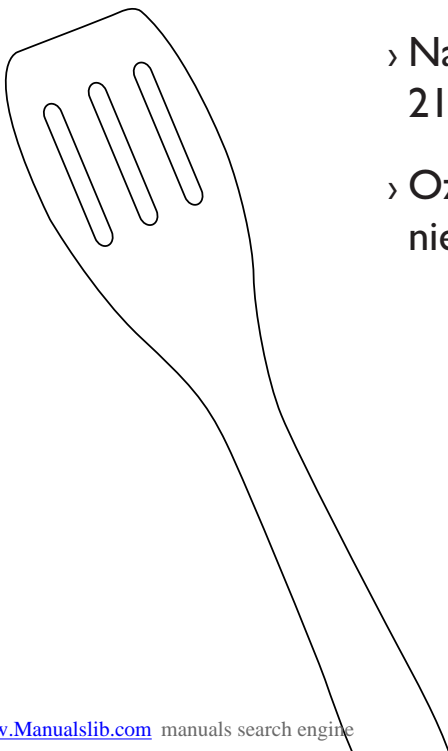
PRÍSADY

4 porcie

3 PL olivového oleja
1 veľká cibuľa, nasekaná
3 strúčiky cesnaku,
nasekané
8 ks stredne veľkej
červenej repy,
olúpané a nakrájané
1 liter hovädzieho vývaru
soľ a čerstvo
mleté čierne korenie
Crème double
na ozdobu
Zmes semienok na
ozdobu

POLIEVKA Z ČERVENEJ REPY

- › Nasekajte cibuľu a cesnak a s olivovým olejom dajte do spotrebiča.
- › Primiešajte nasekanú červenú repu, zalejte vývarom, osolte a dochuťte čiernym korením.
- › Stlačte tlačidlo MODE, aby blikala kontrolka programu SMOOTH. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 21 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Ozdobte kopčekom Crème double a niekoľkými semienkami.





PRÍSADY

2 porcie

200 g špenátu
2 mrkvy, nasekané
nahrubo
3 strúčiky cesnaku,
nasekané
700 ml zeleninového
vývaru
30 g syra Cheddar
1 cibuľa, nasekaná
3 sušené feferónky
soľ a čierne korenie

ŠPENÁTOVÁ POLIEVKA S MRKVOU

- › Mrkvu, cibuľu a cesnak nakrájajte na malé kúsky a so špenátom dajte do spotrebiča.
- › Pridajte 700 ml zeleninového vývaru, feferónky a syr Cheddar.
- › Stlačte tlačidlo MODE, aby blikala kontrolka programu SMOOTH. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 21 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Podávajte s krutónmi.



PRÍSADY

2 porcie

1/2 muškátová tekvica,
nakrájaná na malé kúsky

2 mrkvy, nakrájané
na kocky

2 cibule, nakrájané
na kocky

1 liter zeleninového
vývaru

1 ČL zmesi korenia
1 štipka soli

a čierneho korenia

kocky slaniny na ozdobu
Crème double

na ozdobu

POLIEVKA Z MUŠKÁTOVEJ TEKVICE

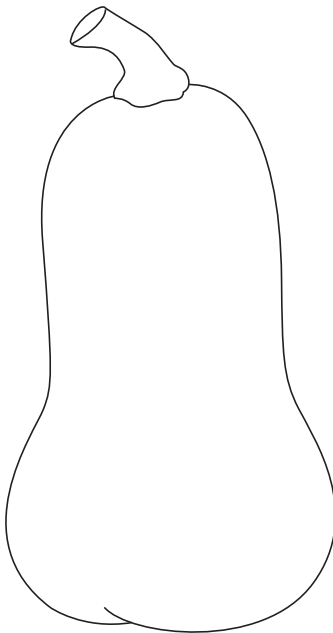
› Muškátovú tekvicu, mrkvy a cibule nakrájajte na malé kúsky a všetko dajte do spotrebiča.

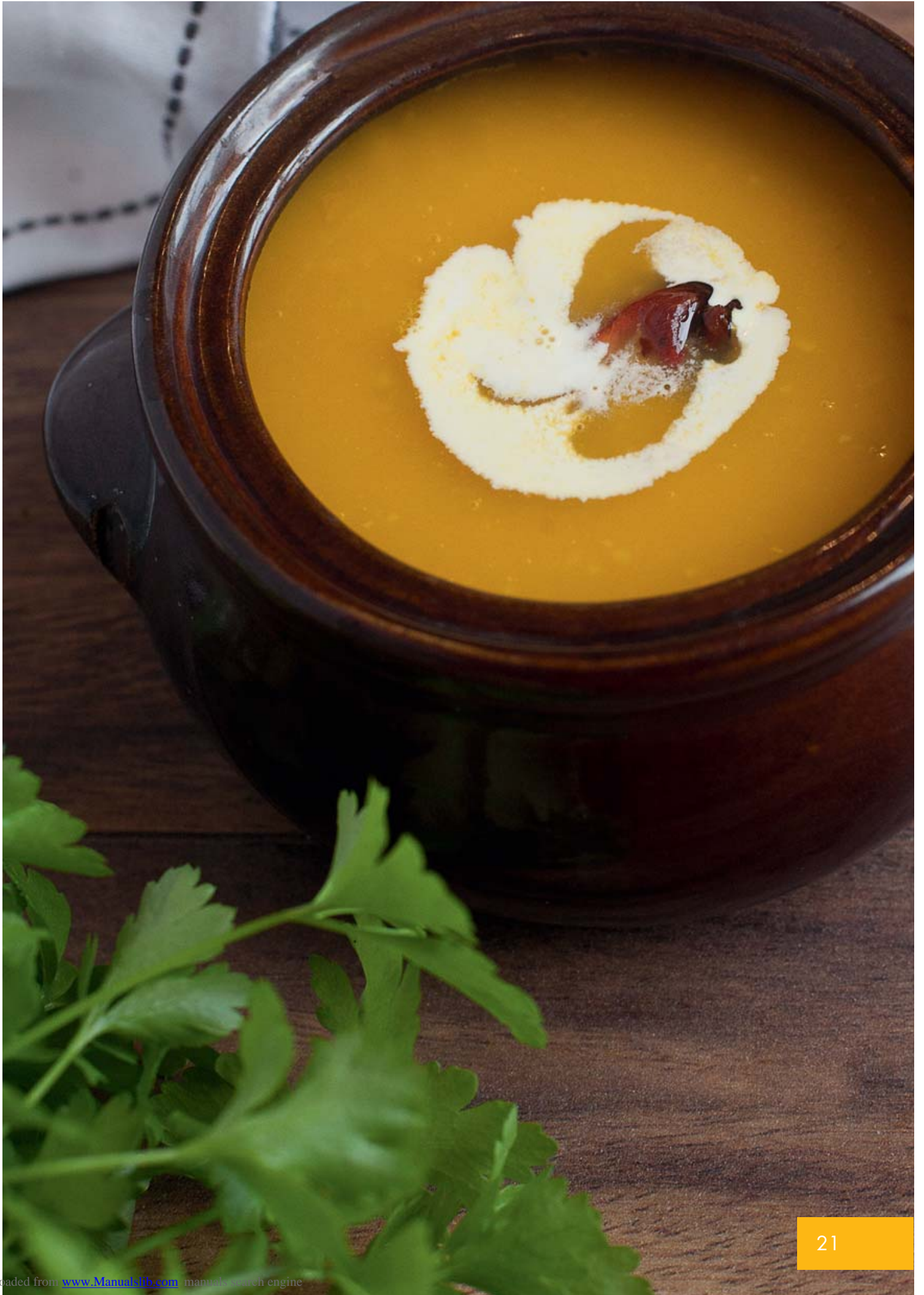
› Pridajte 1 ČL zmesi korenia, zeleninového vývaru, soľ a čierne korenie.

› Stlačte tlačidlo MODE, aby blikala kontrolka programu SMOOTH. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.

› Na konci doby varenia, približne po 21 minútach, začne spotrebič pípať.

› Ozdobte kockami slaniny a kopčekom Crème double.



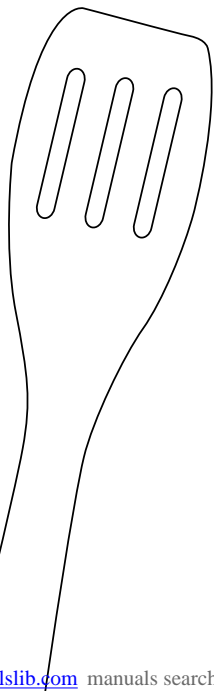




PRÍSADY

4 porcie

2 cibule, nakrájané
na plátky
2 stonky zeleru,
nasekané najemno
2 mrkvy, olúpané
a nakrájané
na malé kocky
25 g múky
1,2 litra kuracieho vývaru
250 g varených gnocchi
450 g uvareného
kurčat'a, nakrájané
na plátky
1 PL jemne
nakrájaného petržlenu
sol' a čerstvo
mleté čierne korenie



KURACIA POLIEVKA S GNOCCHI

- › Cibule, zeler a mrkvy nakrájajte na malé kúsky a všetko dajte do spotrebiča.
- › Vmiešajte múku a potom pridajte kurací vývar a dobre premiešajte.
- › Nakoniec pridajte dusené kurča a gnocchi.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblinká kontrolka programu CHUNKY. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 28 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Podľa chuti pridajte sol' a čerstvo mleté čierne korenie.
- › Primiešajte petržlen a podávajte.



PRÍSADY

4 porcie

- I PL rozpusteného masla
- I zemiak, nasekaný
- I veľká cibuľa, nasekaná
- 2 strúčiky cesnaku, roztlačené
- I červená paprika, nakrájaná na kocky
- 2 stonky zeleru, nasekané
- 75 g varenej klobásy chorizo, nakrájaná na kocky
- I PL paradajkového pretlaku
- 450 ml zeleninového vývaru
- 200 g paradajok z konzervy, nakrájané na malé kúsky
- sol'
- 400 g fazule kidney (uvarená)
- chrumkavý biely chlieb na servírovanie
- čierne korenie
- I ČL čerstvej nasekanej bazalky

PIKANTNÁ FAZUL'OVÁ POLIEVKA

- › Cibuľu, cesnak a rozpustené maslo dajte do spotrebiča.
- › Pridajte papriku, zeler a zemiak, potom primiešajte klobásu Chorizo, paradajkový pretlak, vývar, čerstvú bazalku, na malé kúsky nakrájané paradajky, pridajte sol' a čierne korenie.
- › Pridajte uvarenú fazuľu a všetko dobre premiešajte.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblíká kontrolka programu CHUNKY. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 28 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Podávajte s chrumkavým chlebom a pár lístkami bazalky.



PRÍSADY

I porcia

- I malý zemiak, olúpaný,
nakrájaný na kocky
- 250 ml horúceho
zeleninového vývaru
- ½ bielej kapusty,
nakrájaná
- I pohár bieleho vína
- ½ ČL rasce
- I PL bieleho
vínneho octu
- I ČL medu

SLADKOKYSLÁ KAPUSTOVÁ POLIEVKA

- › Zemiak, zeleninový vývar, bielu kapustu a biele víno dajte do spotrebiča.
- › Pridajte rascu a biely vínny ocot.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblinká kontrolka programu CHUNKY. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 28 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Podávajte pokvapkané medom.



PRÍSADY

6 porcií

1 ČL soli

1 liter kuracieho vývaru

200 g červenej cibule,
nakrájaná na plátky

200 g cukety

200 g červenej papriky

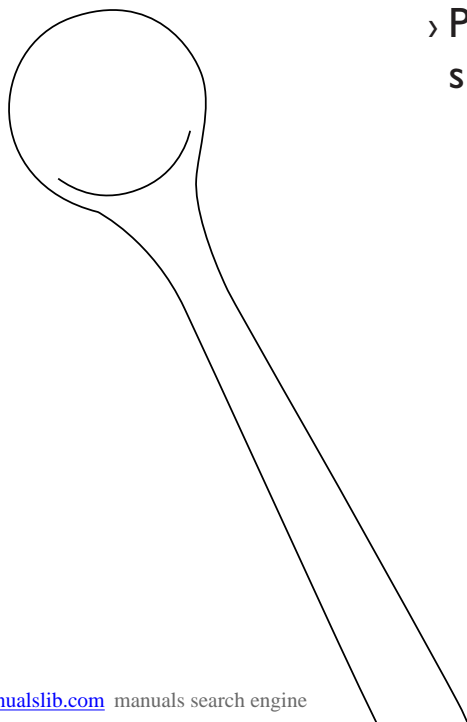
100 g zemiakov

nasekaná petržlenová

vňat'

STREDOMORSKÁ ZELENINOVÁ POLIEVKA

- › Zeleninu nakrájanú na malé kúsky dajte spolu so soľou a kuracím vývarom do spotrebiča.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblinká kontrolka programu CHUNKY. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 28 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Posypte nasekaným petržlenom a podávajte s čerstvým chlebom.



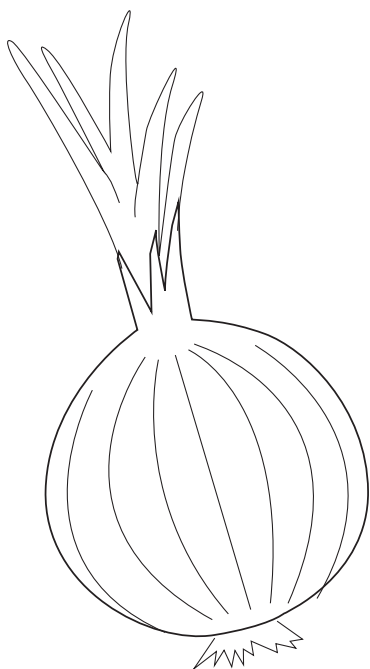




PRÍSADY

4 porcie

- 400 g paradajok z konzervy
- 1 malá cibuľa
- 1 stonka zeleru
- 375 ml horúceho kuracieho vývaru
- 225 g zmesi hlboko zmrazenej zeleniny
- 85 ml pikantnej omáčky
- 175 g uvareného kuracieho mäsa
- 100 g varenej bielej ryže
- 500 ml vody



KURACIA POLIEVKA S RYŽOU

- › Horúci kurací vývar a kuracie mäso dajte do spotrebiča.
- › Pridajte nakrájanú hlboko zmrazenú zeleninu, nasekaný zeler, vodu, pikantnú omáčku a najemno nasekanú cibuľu.
- › Nakoniec pridajte ryžu a všetko dobre premiešajte.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ nebliká kontrolka programu CHUNKY. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 28 minútach, začne spotrebič pípať.

PRÍSADY

2 porcie

200 g cíceru
(predvarený, z konzervy)
800 ml kuracieho vývaru
250 g kuracieho mäsa
(dusené, nakrájané
na kocky)
1 pohár červeného vína
405 g paradajok
z konzervy
1 ČL rozmarínu
4 – 5 strúčikov cesnaku
2 mrkvy
(jemne nakrájané na
pásiky)
3 hlavy brokolice
(rozdelené na malé
ružičky)
1 cibuľa
1 PL olivového oleja

KURACIA POLIEVKA S CÍCEROM

- › Kurací vývar, rozmarín, mrkvy a brokolicu dajte do spotrebiča.
- › Pridajte cibuľu, olej, cesnak víno a paradajky.
- › Pridajte predvarený cícer a dusené kuracie mäso.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblinká kontrolka programu CHUNKY. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 28 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Podávajte pokvapkané olivovým olejom.





PRÍSADY

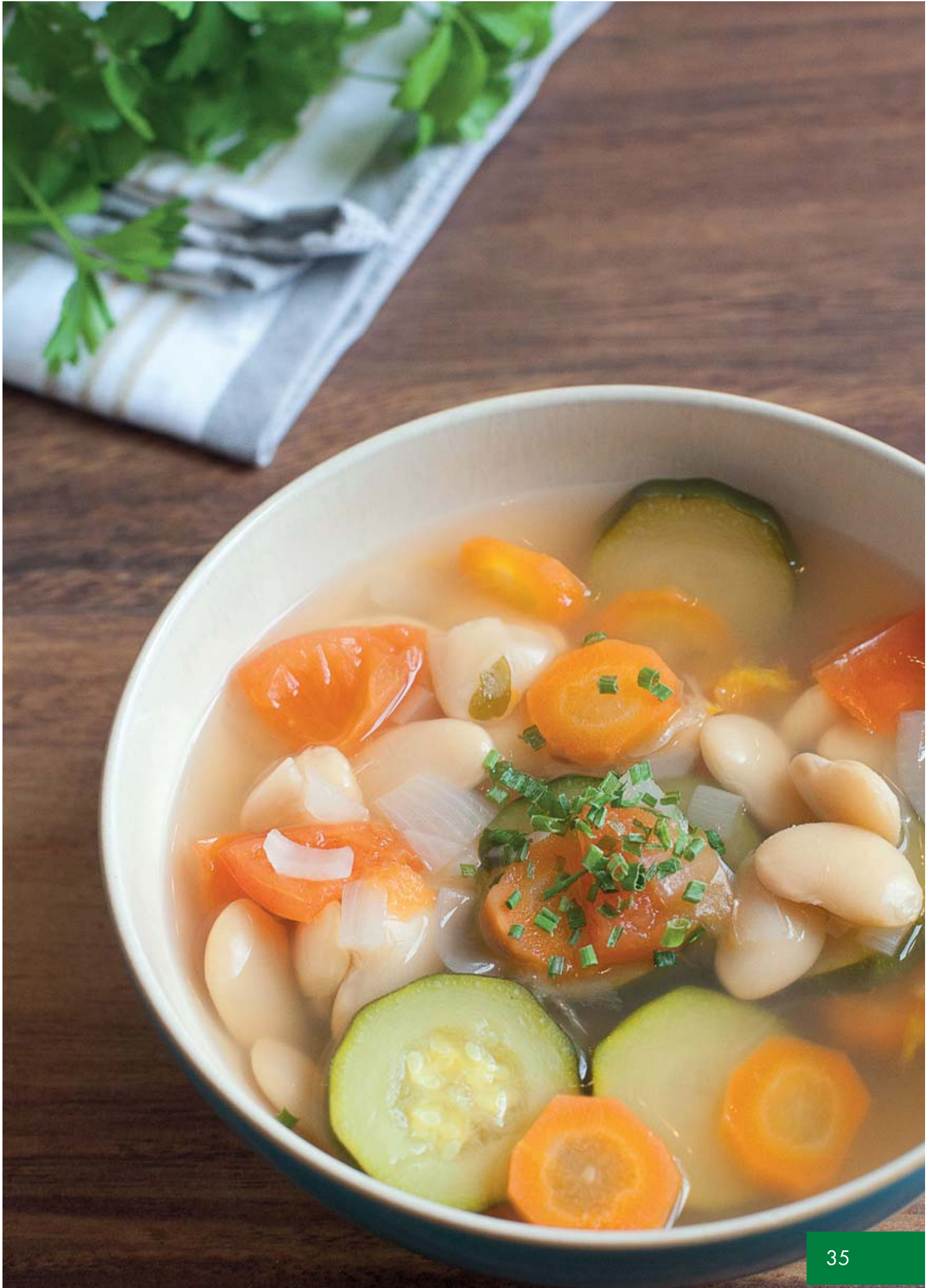
2 porcie

50 g nasekanej cibule
2 strúčiky cesnaku,
nasekané
200 g cukety,
nakrájanej na plátky
½ stredne veľkej mrkvy,
nakrájaná na plátky
75 g paradajok, nakrájané
na kocky alebo na plátky
1 PL jemne
nakrájaného petržlenu
200 g fazule Lima
(uvarenej)
½ ČL čierneho korenia
500 ml kuracieho vývaru
2 ČL pažítky

ZELENINOVÁ POLIEVKA

- › Cibuľu a cesnak nasekajte a dajte do spotrebiča.
- › Pridajte zvyšné prísady (bez fazule a pažítky).
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblinká kontrolka programu CHUNKY. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 28 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Pridajte fazuľu Lima a posypte nakrájanou pažítkou.

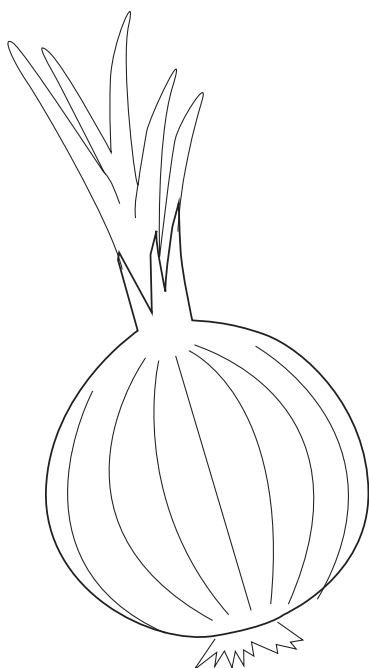




PRÍSADY

4 porcie

- 4 sladké zemiaky
- 3 červené papriky
- 1 veľká biela cibuľa
- 1 malá červená čili paprika, nasekaná najemno
- 2 strúčiky cesnaku
- 2 ČL mletej papriky
- 1 ČL rasce
- soľ a čierne korenie na dochutenie
- 500 ml zeleninového vývaru
- 100 ml Crème double
- 55 g masla



POLIEVKA ZO SLADKÝCH ZE-MIAKOV S ČERVENOU PAPRIKOU

- › Sladké zemiaky, papriku a cibuľu nakrájate na malé kúsky a všetko dajte do spotrebiča.
- › Pridajte najemno nasekanú čili papriku, strúčiky cesnaku nakrájané na plátky a maslo.
- › Pridajte mletú papriku a rascu a všetko dobre premiešajte s 500 ml zeleninového vývaru.
- › Stlačte tlačidlo MODE, dokiaľ neblinká kontrolka programu CHUNKY. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 28 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Dochuťte soľou a čiernym korením, pridajte Crème double a všetko dobre premiešajte.





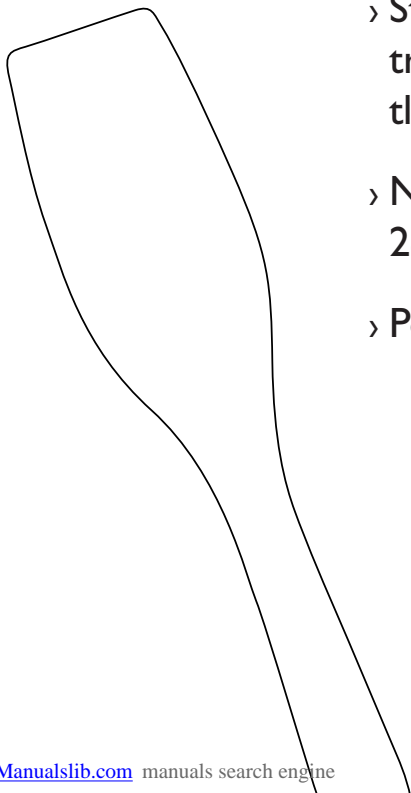
PRÍSADY

4 porcie

- I stredne veľká kvaka (500 g)
- 2 stredne veľké mrkvy
- I stredne veľký paštrnák
- I veľká cibuľa
- 2 PL olivového oleja
- 2 strúčiky cesnaku, nasekané
- I liter horúceho zeleninového vývaru
- 400 g fazule Lima z konzervy, opláchnutá a odkvapkaná
- ½ ČL rozmarínu
- soľ a mleté čierne korenie

POLIEVKA S KRÁJANOU KOREŇOVOU ZELENINOU

- › Nakrájajte kvaku, mrkvy, paštrnák a cibuľu na malé kúsky a s 2 PL olivového oleja všetko dajte do spotrebiča.
- › Pridajte cesnak, horúci zeleninový vývar, fazuľu Lima a rozmarín.
- › Stlačte tlačidlo MODE, dokiaľ neblinká kontrolka programu CHUNKY. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 28 minútach, začne spotrebič pípať.
- › Podávajte s chrumkavým chlebom.



PRÍSADY

4 porcie

- 1 cibuľa, nasekaná
- 1 mrkva, nakrájaná na kocky
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 kg paradajok, nasekané
- 1 liter horúceho zeleninového vývaru
- 1 PL sušených paradajok v oleji
- 1 štipka cukru
- 2 PL olivového oleja
- čerstvá bazalka na ozdobu

RUSTIKÁLNA PARADAJKOVÁ POLIEVKA

- › Cibuľu, mrkvu a strúčiky cesnaku nakrájajte na malé kúsky a s 2 PL olivového oleja dajte do spotrebiča.
- › Pridajte horúci zeleninový vývar, paradajky, štipku cukru a na malé kúsky nakrájané sušené paradajky.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblinká kontrolka programu CHUNKY. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia, približne po 28 minútach, začne spotrebič pípať.







PRÍSADY

1 kg jablák na varenie
6 PL cukru
½ ČL škorice

JABLKOVÝ KOMPÓT SO ŠKORICOU

- › Nakrájajte olúpané jablká na malé kúsky a dajte ich do spotrebiča.
- › Pridajte 6 PL cukru a ½ ČL škorice.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblinká kontrolka programu COMPOTE. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia (približne 13 minút) začne spotrebič pípať.
- › Podávajte s müsli ako chutné raňajky.



PRÍSADY

500 g jahôd
500 g čučoriedok
500 g malín
4 PL cukru
1 ČL vanilkovej esencie

JAHODOVO-ČUČO- RIEDKOVO-MALI- NOVÝ KOMPÓT

- › Jahody rozpoľte a dajte do spotrebiča.
- › Pridajte čučoriedky a maliny.
- › Pridajte 4 PL cukru a 1 ČL vanilkovej esencie.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblinká kontrolka programu COMPOTE. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia (približne 13 minút) začne spotrebič pípať.
- › Podávajte s vanilkovou zmrzlinou.





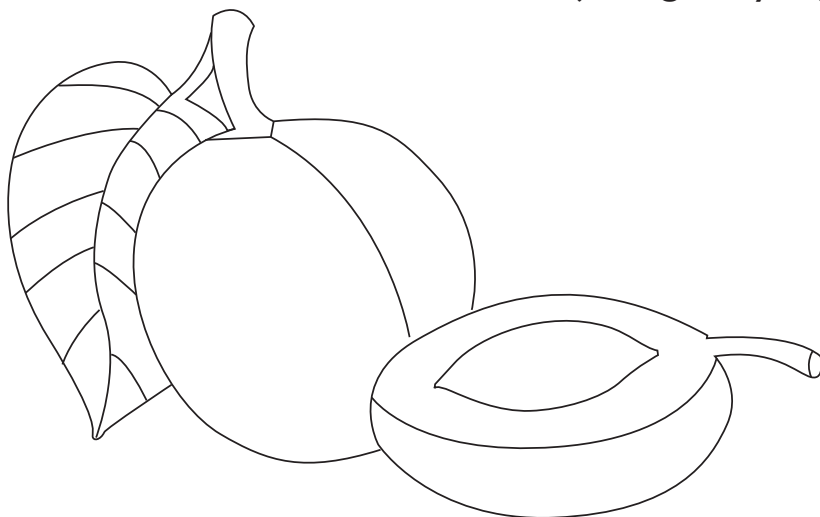


PRÍSADY

2 kg broskýň
1 citrón (iba šťava)
2 PL medu
1 ČL vanilkovej esencie

BROSKYŇOVÝ KOMPÓT

- › Broskyne vykôstkujte a nakrájajte na malé kúsky.
- › Broskyne s citrónovou šťavou, 2 PL medu a 1 ČL vanilkovej esencie dajte do spotrebiča.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblinká kontrolka programu COMPOTE. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia (približne 13 minút) začne spotrebič pípať.
- › Podávajte s gréckym jogurtom.



PRÍSADY

1,5 kg rebarbory
250 g cukru
1 malý kus (2,5 cm)
čerstvého zázvoru
(nastrúhaný)

REBARBOROVÝ KOMPÓT SO ZÁZVOROM

- › Nakrájajte rebarboru na malé kúsky a dajte ju do spotrebiča.
- › Pridajte 250 g cukru a nastrúhaný zázvor a všetko dobre premiešajte.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblíká kontrolka programu COMPOTE. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Na konci doby varenia (približne 13 minút) začne spotrebič pípať.
- › Ak je kompót príliš hustý, primiešajte trochu vriacej vody.
- › Výborne chutí so šľahačkou alebo vanilkovou omáčkou.







PRÍSADY

1,5 kg pomarančov
1 ČL nového korenia
100 ml pomarančovej
šťavy
3 PL hnedého cukru
½ ČL škorice

POMARANČOVÝ KOMPÓT S KORENÍM

- › Ošúpte pomaranče, nakrájajte ich na kúsky a dajte do spotrebiča.
- › Pridajte 1 ČL nového korenia, ½ ČL škorice a 100 ml pomarančovej šťavy a primiešajte hnedý cukor.
- › Tlačidlo **MODE** stlačte tak často, dokiaľ neblinká kontrolka programu **COMPOTE**. Potom stlačte tlačidlo **START/STOP**.
- › Na konci doby varenia (približne 13 minút) začne spotrebič pípať.

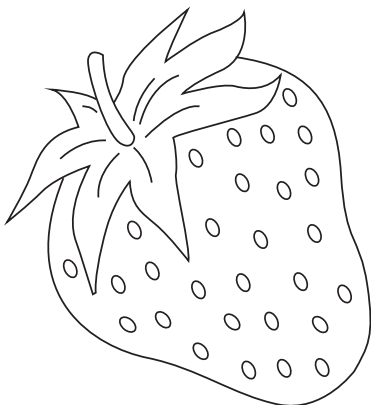


PRÍSADY

500 g zrelých jahôd
4 banány
400 g prírodného jogurtu
250 ml čerstvo vylisovanej šťavy z pomaranča
2 PL cukru

JAHODOVÉ SMOOTHIE

- › Jahody rozpoľte a dajte do spotrebiča.
- › Ošúpte banány, nakrájajte ich na malé kúsky a dajte ich s jogurtom, pomarančovou šťavou a 2 PL cukru do spotrebiča.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblíká kontrolka programu JUICE. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Ak je smoothie hotové (asi po 2 minútach), spotrebič začne pípať.



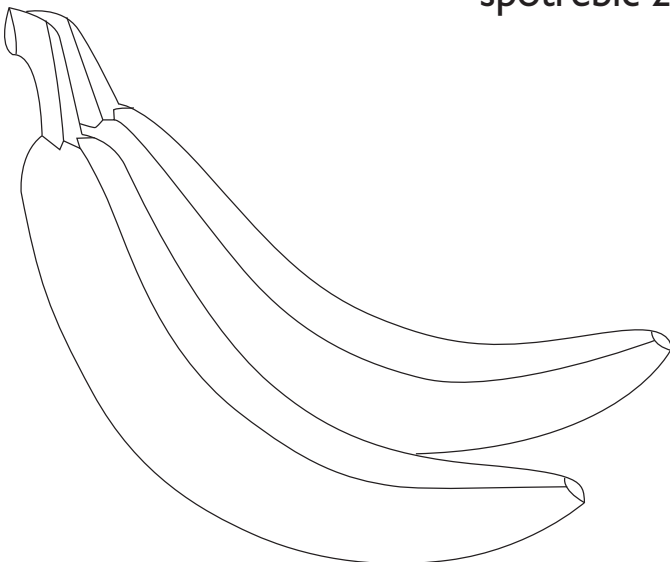


PRÍSADY

4 banány
550 ml polotučného
mlieka
8 PL vody
4 PL hnedého cukru
16 ľadových kociek
(rozdrvených)

BANÁNOVÉ SMOOTHIE

- › Banány olúpte, nakrájajte na malé kúsky a dajte do spotrebiča.
- › Pridajte vodu, mlieku, hnedý cukor a ľadové kocky (rozdrvené).
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblíká kontrolka programu JUICE. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Ak je smoothie hotové (asi po 2 minútach), spotrebič začne pípať.





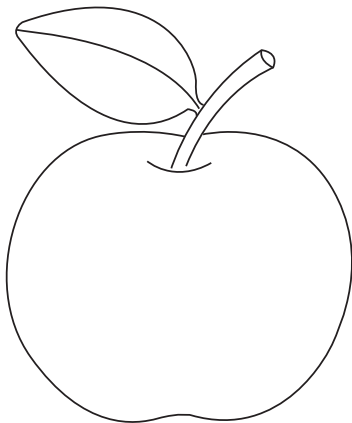


PRÍSADY

4 banány, nakrájané
na plátky
600 g zeleného hrozna
600 g vanilkového
jogurtu
2 jablká, bez jadierok a
nakrájané na malé kúsky
200 g čerstvého špenátu

ZELENÉ SMOOTHIE

- › Banány olúpte, nakrájajte na malé kúsky a dajte do spotrebiča.
- › Bobuľky hrozna rozpoľte a dajte do spotrebiča spolu s jablkami zbavenými jadierok a nakrájanými na malé kúsky.
- › Nakoniec pridajte vanilkový jogurt a špenát.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ nebliká kontrolka programu JUICE. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Ak je smoothie hotové (asi po 2 minútach), spotrebič začne pípať.

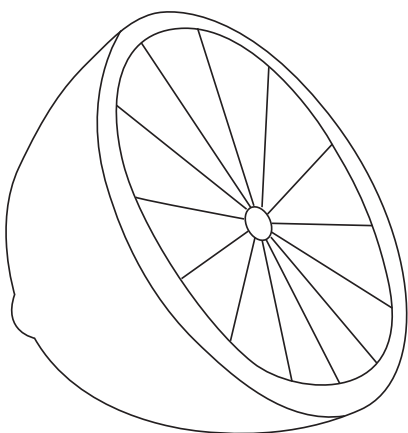


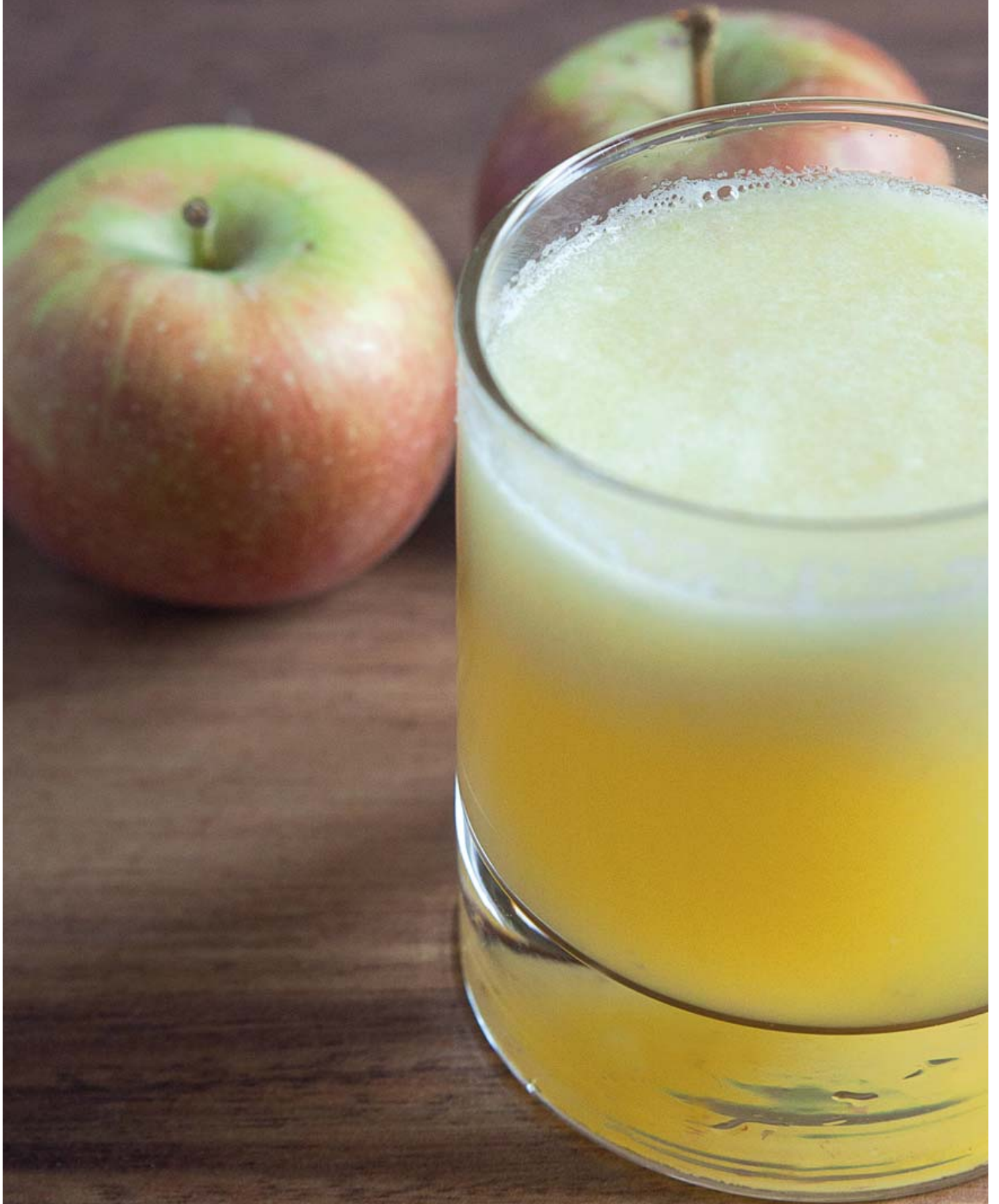
PRÍSADY

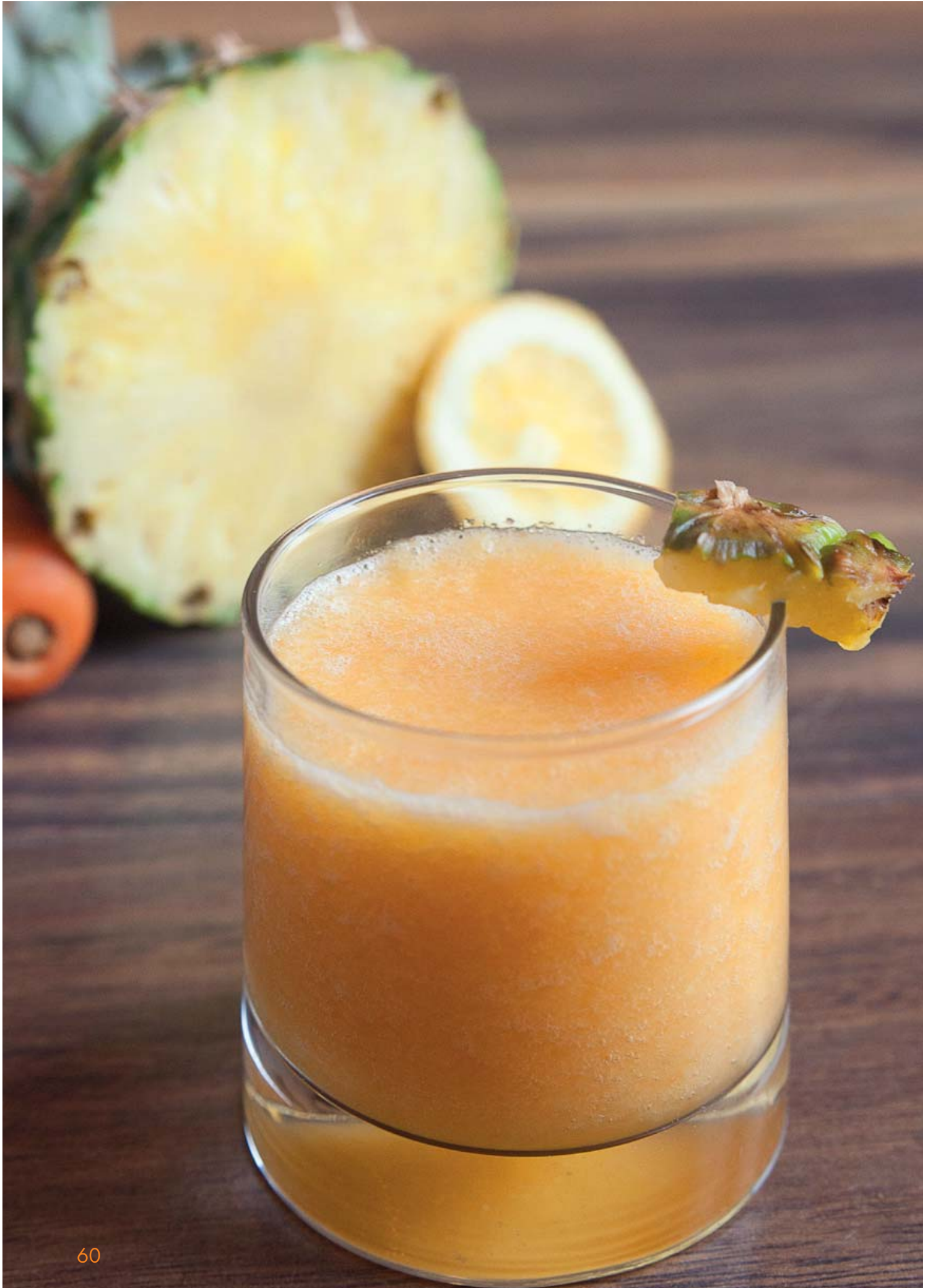
250 ml citrónovej šťavy
6 jablák, olúpané
a zbavené jadierok
250 ml vody
2 PL medu

JABLKOVO-CITRÓ- NOVÉ SMOOTHIE

- › Jablká olúpte a zbavte jadierok a spolu s vodou a medom dajte do spotrebiča.
- › Pridajte 250 ml citrónovej šťavy.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblinká kontrolka programu JUICE. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Ak je smoothie hotové (asi po 2 minútach), začne spotrebič pípať.





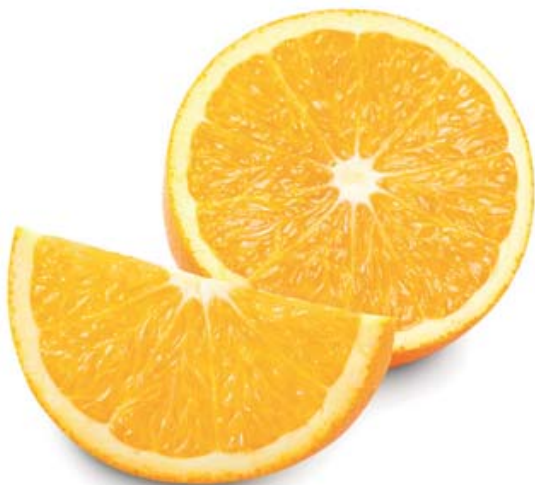


PRÍSADY

500 g kúskov ananásu
3 mrkvy
3 olúpané pomaranče
300 ml vody

ANANÁSOVO- POMARANČOVÉ SMOOTHIE

- › Olúpte mrkvu a pomaranče a nakrájajte ich na malé kúsky a všetko dajte do spotrebiča.
- › Pridajte vodu a kúsky ananásu.
- › Tlačidlo MODE stlačte tak často, dokiaľ neblíká kontrolka programu JUICE. Potom stlačte tlačidlo START/STOP.
- › Ak je smoothie hotové (asi po 2 minútach), začne spotrebič pípať.



Autori fotografií

Obal, CV: © tashka2000/www.fotolia.com
S. 1, 44 : © Dmitry Ersler/www.fotolia.com
S. 5, 51, 61 : © egorxfi/www.fotolia.com
S. 8, 19 : © Nomad_Soul/www.fotolia.com
S. 12, 32 : © Soyka/www.fotolia.com
S. 43 : © Kesu/www.fotolia.com
S. 48 : © Irochka/www.fotolia.com
S. 55 : © lecič/www.fotolia.com
S. 3, 4, 6, 9, 10, 13, 14, 16, 18, 21, 22,
24, 27, 29, 30, 33, 35, 37, 38, 41, 42, 45,
46, 49, 50, 53, 56, 59, 60:
© www.maryannemadden.com

Upozornenie:

Obrázky v tomto zošite s receptami sú iba príklady a v závislosti na stupni zrelosti alebo druhu zeleniny / ovocia sa môžu líšiť od Vášho výsledku.