

# SILVERCREST®



## MIXEUR PLONGEANT AVEC APPAREIL À SMOOTHIES SSM 600 A2

FR BE

**MIXEUR PLONGEANT  
AVEC APPAREIL À SMOOTHIES**

Mode d'emploi

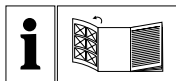
DE AT CH

**STABMIXER-SET MIT  
SMOOTHIE-MAKER**

Bedienungsanleitung

IAN 438060\_2304

FR



FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

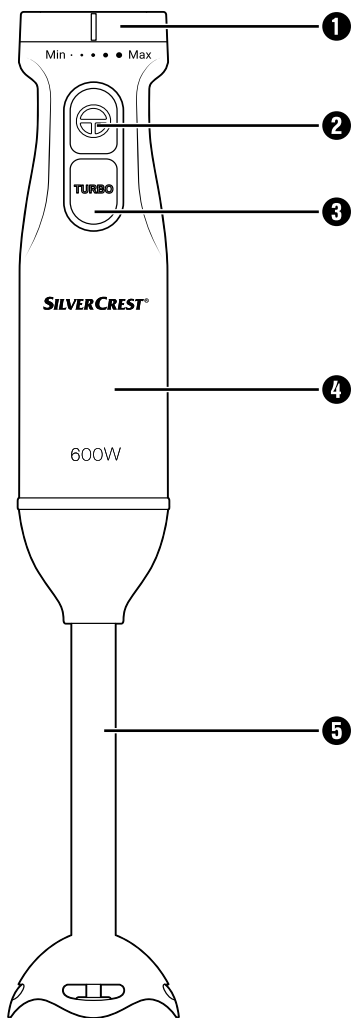
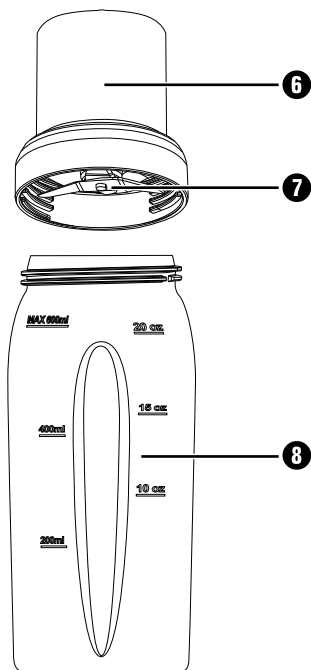
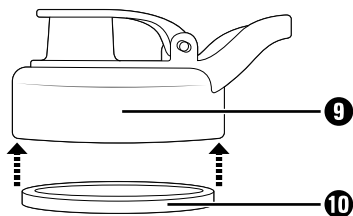
---

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.

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	23

---

**A****B****C**

## Sommaire

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
<b>Utilisation conforme</b> .....	<b>2</b>
<b>Matériel livré</b> .....	<b>2</b>
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>3</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>3</b>
<b>Avertissements de sécurité</b> .....	<b>4</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>6</b>
<b>Assemblage</b> .....	<b>8</b>
Assembler le mixeur plongeant .....	8
Assemblage du smoothiemaker .....	8
<b>Utilisation</b> .....	<b>9</b>
Utilisation du mixeur plongeant .....	9
Préparation de smoothies .....	10
<b>Nettoyage</b> .....	<b>13</b>
<b>Rangement</b> .....	<b>14</b>
<b>Recyclage</b> .....	<b>14</b>
Recyclage de l'appareil .....	14
Recyclage de l'emballage .....	15
<b>Garantie de Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>15</b>
Service après-vente .....	18
Importateur .....	18
<b>Recettes</b> .....	<b>19</b>
Mixeur plongeant .....	19
Smoothiemaker .....	21

## Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation indiqués. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Utilisation conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à réduire en purée/mixer des aliments et à la préparation de smoothies. Il est exclusivement destiné la préparation d'aliments en petites quantités et à un usage domestique. L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

## Matériel livré

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Bloc-moteur
- Mixeur plongeant
- Smoothiemaker (porte-lame avec lame, bol mélangeur)
- Couvercle
- Mode d'emploi

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Retirez tous les matériaux d'emballage.
- 3) Nettoyez toutes les pièces de l'appareil conformément à la description du chapitre "Nettoyage".

### REMARQUE

- ▶ Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser au service après-vente (voir le chapitre "Service après-vente").

## Description de l'appareil

Figure A :


- ❶ Variateur de vitesse
- ❷ Interrupteur  (vitesse normale)
- ❸ Interrupteur Turbo (haute vitesse)
- ❹ Bloc-moteur
- ❺ Mixeur plongeant



Figure B (smoothiemaker) :

- ❻ Porte-lame
- ❼ Lame
- ❽ Bol mélangeur (utilisable comme gobelet pour smoothies à emporter)

Figure C :

- ❾ Couverture (avec orifice pour boire refermable et poignée)
- ❿ Joint d'étanchéité

## Caractéristiques techniques

Tension secteur	220-240 V ~ (courant alternatif), 50-60 Hz
Puissance nominale	600 W
Classe de protection	II /  (double isolation)
Temps de fonctionnement par intermittence	1 minute
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.

### TEMPS DE FONCTIONNEMENT PAR INTERMITTENCE

Le temps de fonctionnement par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être utilisé sans que le moteur surchauffe ou subisse de dommages. Après chaque temps de fonctionnement par intermittence indiqué, l'appareil doit rester éteint jusqu'à ce que le moteur ait refroidi.


Bol mélangeur ❽	
Contenance	700 ml
Volume utile (jusqu'au repère MAX)	600 ml

## Avertissements de sécurité

### RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ L'appareil ne doit être branché que dans une prise réglementairement installée et alimentée par une tension secteur de 220-240 V ~, 50-60 Hz.
- ▶ En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ Vous ne devez en aucun cas exposer l'appareil à l'humidité ni l'utiliser à l'extérieur.
- ▶ Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à un technicien spécialisé pour le réparer.
- ▶ Retirez le cordon d'alimentation de la prise secteur en tirant toujours sur la fiche secteur de la prise secteur, pas sur le cordon lui-même.
- ▶ Évitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

**⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

- ▶ Il est interdit d'ouvrir le boîtier du bloc-moteur de l'appareil. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.
-  Le bloc-moteur de l'appareil ne doit en aucun cas être immergé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le bloc-moteur.

**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Avant de changer des accessoires ou des pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être mis à l'arrêt et débranché du secteur.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. En cas d'usage abusif de l'appareil, il y a un risque de blessures !
- ▶ De manière générale, il faut débrancher l'appareil du réseau électrique, ...
  - ... lorsque l'appareil est sans surveillance,
  - ... lorsque vous nettoyez l'appareil,
  - ... lorsque vous procédez à l'assemblage ou au démontage de l'appareil.
- ▶ Si vous utilisez l'appareil pour réduire des aliments très chauds en purée dans une casserole, retirez celle-ci de la plaque de cuisson et veillez à ce que le liquide ne soit pas en ébullition. Laissez les aliments très chauds refroidir un peu afin d'éviter tout ébouillantage.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- ▶ La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-les toujours avec précaution.



## **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Procédez toujours avec prudence lorsque vous videz le bol mélangeur ! Les lames sont extrêmement tranchantes.
- ▶ La lame est extrêmement tranchante ! Procédez de ce fait avec la plus grande prudence lorsque vous retirez le bol mélangeur.
- ▶ La manipulation des lames extrêmement tranchantes peut entraîner des blessures.
- ▶ Faites preuve d'une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. La lame est extrêmement tranchante !
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.

## **ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ Ne laissez pas le mixeur plongeant dans une casserole chaude sur la plaque de cuisson lorsqu'il n'est pas utilisé.

## **Utilisation**

Le mixeur plongeant **5** permet de préparer des dips, sauces, soupes et aliments pour bébé, ou de réduire des fruits mous en purée. Après une minute de fonctionnement continu maximum, nous recommandons de laisser refroidir le mixeur plongeant **5**.

### **ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ N'utilisez pas le mixeur plongeant **5** pour transformer des aliments solides. Ceci entraîne des dégâts irréparables sur l'appareil !
- ▶ Pour réduire en purée des légumes durs, p. ex. des carottes, soit ajoutez un peu de liquide, soit faites-les cuire au préalable jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Le smoothiemaker **6/7/8** vous permet de préparer des smoothies. Un smoothie est ce que l'on appelle une "boisson à base de fruits entiers". La confection des smoothies fait appel à l'ensemble du fruit, à part la peau et le noyau/les pépins. Ceci permet d'obtenir une consistance crémeuse.


Rien ne vient limiter vos goûts personnels lors de la préparation : vous pouvez ainsi utiliser également du yaourt, de la glace pilée, des herbes aromatiques ou de la crème glacée pour préparer les smoothies **6**/**7**/**8**. Après une minute de fonctionnement continu maximum, nous recommandons de laisser refroidir le smoothiemaker.

## ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne placez jamais d'ingrédients durs tels que des noix, des tiges, de gros grains ou des noyaux dans l'appareil !
- ▶ Ne placez jamais d'ingrédients chauds dans l'appareil !

Le tableau ci-dessous est à titre indicatif. Orientez-vous aux temps de préparation recommandés afin que l'appareil ne surchauffe pas. Si au terme du temps indiqué les ingrédients n'ont pas été transformés à votre entière satisfaction, attendez que le moteur ait refroidi avant de recommencer à l'utiliser.

Lors du remplissage, veillez à ne pas dépasser le repère MAX sur le bol mélangeur **8**. Si vous transformez au total 400 g d'ingrédients pour un smoothie, cela correspond approximativement à un volume utile de 600 ml. La nature des produits alimentaires et liquides utilisés influence la hauteur de remplissage dans le bol mélangeur **8**.

BOL MIXEUR	INGRÉDIENTS	QUANTITÉ RECOM-MANDÉE	VITESSE	TEMPS
	Fruits, légumes	100-200 g	Min-Max <sup>1</sup>	env. 30-60 s
	Nourriture pour bébé, soupes, sauces	100-400 ml	Min-Max <sup>1</sup>	env. 60 s
	Shakes, boissons lactées	100-1000 ml	Min-Max <sup>1</sup>	env. 60 s
	Smoothie de fruits au yaourt	400 g	Turbo	60 s
	Smoothie de légumes verts aux épinards	400 g	Turbo	60 s

<sup>1</sup>Réglez la vitesse en fonction de la consistance souhaitée.

## Assemblage

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ N'insérez la fiche secteur dans la prise secteur qu'après avoir achevé l'assemblage.



### **REMARQUE**

- ▶ Avant la première mise en service, nettoyez toutes les pièces comme décrit au chapitre "Nettoyage".

## Assembler le mixeur plongeant

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ La lame est extrêmement tranchantes ! Manipulez-les toujours avec précaution.

- 1) Placez le mixeur plongeant **5** sur le bloc-moteur **4** de manière à ce que la flèche ▼ sur le bloc-moteur **4** pointe sur le symbole  sur le mixeur plongeant **5**.
- 2) Tournez le mixeur plongeant **5** jusqu'à ce que la flèche sur le ▼ bloc-moteur **4** pointe sur le symbole  et que le mixeur plongeant **5** s'enclenche correctement.

## Assemblage du smoothiemaker

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ La lame est extrêmement tranchantes ! Manipulez-les toujours avec précaution.



### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Ne vissez jamais le porte-lame **6** avec la lame **7** sans bol mélangeur **8** sur le bloc-moteur **4**. Placez toujours d'abord le bol mélangeur **8** sur le porte-lame **6** !

- 1) Placez le porte-lame **6** sur le bol mélangeur **8**, de manière à ce que la lame **7** dépasse dans le bol mélangeur **8**. Vissez bien le porte-lame **6** sur le bol mélangeur **8**.

### **ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ Pour faire tourner le porte-lame **6**, saisissez uniquement le porte-lame **6**, ne tournez pas le bol mélangeur **8** ! Sinon, le bol mélangeur **8** se détache et les ingrédients débordent !

- 2) Reliez maintenant le porte-lame **6** (avec le bol mélangeur **8** vissé dessus !) avec le bloc-moteur **4**. Placez pour cela le porte-lame **6** sur le bloc-moteur **4** de manière à ce que la flèche ▼ sur le bloc-moteur **4** pointe sur le symbole  sur le porte-lame **6**.
- 3) Tournez ensuite le porte-lame **6** de manière à ce que la flèche ▼ sur le bloc-moteur **4** pointe sur le symbole  sur le porte-lame **6** et s'enclenche à fond.

## Utilisation

### Utilisation du mixeur plongeant

#### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**




- ▶ Les aliments ne doivent pas être trop chauds ! Il y a un risque d'échaudage en cas de jaillissement du contenu.

Une fois que vous avez assemblé le mixeur plongeant **5** avec le bloc-moteur **4** (voir chapitre «Assemblage»), procédez de la manière suivante :

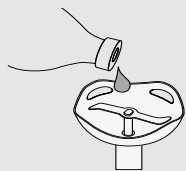
- 1) Branchez la fiche secteur dans la prise secteur.

#### **ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ La cloche au bas du mixeur plongeant **5** doit être entièrement recouverte par le contenu avant que vous n'allumiez ou éteigniez l'appareil. Sinon le contenu risque de gicler en dehors du bol mélangeur ! Tenez toujours le mixeur plongeant **5** dans les aliments à transformer avant de démarrer l'appareil !

- 2) Maintenez l'interrupteur  **2** appuyé pour mixer les aliments à vitesse normale. Tournez le variateur de vitesse **1** en direction "Max" pour augmenter la vitesse. Tournez le variateur de vitesse **1** en direction "Min" pour réduire la vitesse.
- 3) Maintenez l'interrupteur Turbo **3** appuyé pour mixer les aliments à vitesse élevée. En appuyant sur l'interrupteur Turbo **3**, vous disposez instantanément de la vitesse de traitement maximale.
- 4) Dès que vous avez terminé la transformation des aliments, relâchez simplement l'interrupteur  **2/3** appuyé.
- 5) Sortez le mixeur plongeant **5** du contenu lorsque vous avez relâché l'interrupteur  **2/3** et que la lame ne tourne plus.

## REMARQUE



Si en cours d'opération des bruits inhabituels se manifestent, tels que de grincement ou similaire, appliquez un peu d'huile alimentaire au goût neutre sur l'arbre d'entraînement du mixeur plongeant **5**.

## Préparation de smoothies

### Préparer les ingrédients

- Retirez les écorces et peaux des fruits, telles que les écorces des oranges ou la peau des kiwis.
- Retirez les gros noyaux des fruits, comme ceux des pêches par exemple.
- Découpez les fruits en petits morceaux (env. 1-2 cm).
- Coupez les herbes aromatiques ou les salades en petits morceaux.

## REMARQUE

- Si vous mettez les aliments au réfrigérateur avant de les préparer, le smoothie préparé sera alors immédiatement froid.

### Remplir le bol mélangeur

## ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne jamais dépasser le repère MAX situé sur le bol mélangeur **8** ! L'appareil ne peut alors plus mélanger correctement les ingrédients !

## REMARQUE

- Pour obtenir des résultats optimaux, nous recommandons d'ajouter toujours au moins 100 ml de liquide dans le bol mélangeur **8**, lorsque vous préparez un smoothie.

- 1) Préparez les ingrédients.
- 2) Placez les ingrédients dans le bol mélangeur **8**. Ajoutez d'abord les ingrédients liquides puis les ingrédients solides tels que des fruits ou de la glace pilée et pour finir les ingrédients légers comme la salade par exemple.

## REMARQUE

- Ne pilez pas de glaçons avec cet appareil ! Nous recommandons toujours de n'utiliser que de la glace déjà pilée dans cet appareil.

## Utilisation de l'appareil

Une fois que vous avez rempli le bol mélangeur **8** et assemblé le smoothiemaker **6/7/8** avec le bloc-moteur **4** (voir chapitre "Assemblage"), procédez de la manière suivante :

### REMARQUE

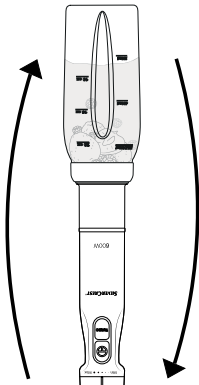
- ▶ Démarrez uniquement l'appareil lorsque le porte-lame **6**, la lame **7**, le bol mélangeur **8** et le bloc-moteur **4** sont correctement assemblés.

### ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Pour faire tourner le porte-lame **6**, saisissez uniquement le porte-lame **6**. Ne tournez pas le bol mélangeur **8** pendant que vous utilisez l'appareil ! Sinon, le bol mélangeur **8** se détache et les ingrédients débordent !

### REMARQUE

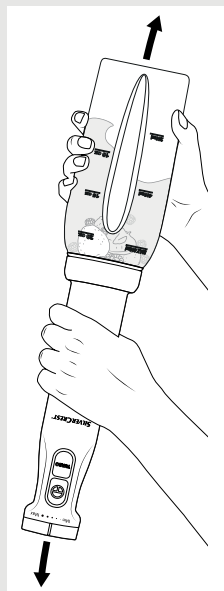
- ▶ Si vous souhaitez préparer un smoothie, tournez alors l'appareil assemblé de manière à ce que le bol mélangeur **8** pointe vers le haut. Vous vous assurez ainsi que la lame **7** puisse atteindre les aliments et que la lame **7** ne tourne pas dans le vide !



- 1) Une fois le bol mélangeur **8** rempli et une fois l'appareil assemblé, branchez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 2) Tournez l'appareil de manière à ce que le bloc-moteur **4** pointe avec le variateur de vitesse **1** vers le bas et que le bol mélangeur **8** soit tourné vers le haut.  
Placez le bloc-moteur **4** sur une surface stable.
- 3) Immobilisez le bol mélangeur **8** d'une main.
- 4) Maintenez l'interrupteur **2** appuyé pour mixer les aliments à vitesse normale pour obtenir un smoothie. Tournez le variateur de vitesse **1** en direction "Max" pour augmenter la vitesse. Tournez le variateur de vitesse **1** en direction "Min" pour réduire la vitesse.
- 5) Maintenez l'interrupteur Turbo **3** appuyé pour mixer les aliments à vitesse élevée. En appuyant sur l'interrupteur Turbo **3**, vous disposez instantanément de la vitesse de traitement maximale.

## REMARQUE

- Pour obtenir un résultat optimal, nous recommandons en principe de verser au moins 100 ml de liquide dans le bol mélangeur **8**. Dans le cas où vous verseriez moins de liquide ou si vous utilisez un liquide à la texture insuffisamment fluide, par exemple du yaourt, il peut arriver que les morceaux de fruits restent coincés. Dans ce cas, soulevez l'appareil et secouez-le plusieurs fois de haut en bas pour libérer les morceaux de fruits afin qu'ils soient saisis par la lame **7**. Maintenez fermement le porte-lame **6** avec le bol mélangeur **8** et le bloc-moteur **4** pour que l'appareil assemblé ne puisse pas se détacher.



- 6) Dès que le smoothie a la consistance souhaitée, relâchez simplement l'interrupteur **2/3** appuqué.

## ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne jamais utiliser l'appareil plus d'une minute d'affilée ! L'appareil surchauffe ! Laissez d'abord refroidir l'appareil au bout d'une minute de fonctionnement.

- 7) Une fois le smoothie préparé, tournez l'appareil de manière à ce que le bol mélangeur **8** soit tourné vers le bas et le bloc-moteur **4** pointe vers le haut.
- 8) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

## ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Pour faire tourner le porte-lame **6**, saisissez uniquement le porte-lame **6**. Ne tournez pas le bol mélangeur **8** pendant que vous utilisez l'appareil ! Sinon, le bol mélangeur **8** se détache et les ingrédients débordent !
- 9) Retirez le porte-lame **6** avec le bol mélangeur **8** du bloc-moteur **4**. Tournez pour cela le porte-lame **6** de manière à ce que la flèche ▼ sur le bloc-moteur **4** pointe sur le symbole **5** sur le porte-lame **6**. Vous pouvez maintenant retirer le porte-lame **6** du bloc-moteur **4**.
- 10) Dévissez maintenant le porte-lame **6** du bol mélangeur **8**.

- 11) Vissez le couvercle **9** sur le bol mélangeur **8**. Vous pouvez boire directement le smoothie grâce à l'orifice pour boire refermable placé sur le couvercle **9**.

## Nettoyage

### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche secteur de la prise secteur.



Lors du nettoyage, il ne faut en aucun cas plonger le bloc-moteur **4** dans l'eau, ni le maintenir sous l'eau du robinet.

### **REMARQUE**



Le bol mélangeur **8** peut également être lavé au lave-vaisselle. Si possible, placez le bol mélangeur **8** dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veillez à ce qu'aucune pièce ne se retrouve coincée.

### **ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, chimiques ou abrasifs ! Ils peuvent attaquer les surfaces de manière irréversible !

### **REMARQUE**

- ▶ Nettoyez l'appareil de préférence immédiatement après utilisation. Les résidus alimentaires peuvent alors être enlevés plus facilement !

- 1) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- 2) Nettoyez le bloc-moteur **4** à l'aide d'un chiffon humide. Assurez-vous que l'eau ne puisse pas pénétrer dans les ouvertures du bloc-moteur **4**. En cas de taches tenaces, mettez du produit vaisselle doux sur votre chiffon. Essayez les restes de produit vaisselle avec un chiffon humide.
- 3) Retirez le joint d'étanchéité **10** du couvercle **9**. Si nécessaire, aidez-vous d'un objet étroit émoussé.

### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-les toujours avec précaution.

- 4) Nettoyez soigneusement le mixeur plongeant **5**, le porte-lame **6**, le bol mélangeur **8**, le couvercle **9** et le joint d'étanchéité **10** dans de l'eau additionnée de produit vaisselle, puis rincez les restes de produit vaisselle à l'eau claire.
- 5) Séchez bien les pièces avec une serviette sèche et veillez à ce que l'appareil soit parfaitement sec avant de le réutiliser.



## REMARQUE

Si vous nettoyez l'appareil immédiatement après l'utilisation, vous parviendrez la plupart du temps à un nettoyage présentant un degré d'hygiène suffisant du bol mélangeur **8** et du porte-lame **6** en procédant comme suit :

- ▶ Remplissez le bol mélangeur **8** d'env. 400 ml d'eau et ajoutez quelques gouttes d'un liquide vaisselle doux.
- ▶ Placez toujours d'abord le porte-lame **6** sur le bol mélangeur **8** et vissez bien les deux. Vissez ensuite le porte-lame **6** sur le bloc-moteur **4** (voir le chapitre "Assemblage").
- ▶ Actionnez plusieurs fois l'interrupteur **2** de manière à ce que la lame **7** s'active dans l'eau.
- ▶ Rincez ensuite le bol mélangeur **8** et le porte-lame **6** à grande eau, de manière à éliminer les restes de liquide vaisselle.

## Rangement

Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

## Recyclage



Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

## Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

**Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.**

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

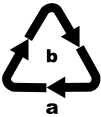


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

## Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

## Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

## Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

### Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

### Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

## **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

## **Article L217-12 du Code de la consommation**

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

## **Article 1641 du Code civil**

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

## **Article 1648 1er alinéa du Code civil**

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

## **Procédure en cas de garantie**

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 438060\_2304 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.

- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 438060\_2304.

## Service après-vente

### FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

### BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: [kompennass@lidl.be](mailto:kompennass@lidl.be)

IAN 438060\_2304

## Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

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

## Recettes

### Mixeur plongeant

#### Soupe de potiron

4 personnes

##### Ingrédients

- 1 oignon de taille moyenne
- 2 gousses d'ail
- 10 - 20 g de gingembre frais
- 3 c. à s. d'huile de colza
- 400 g de chair de potiron (la variété d'Hokkaido est la plus adaptée, car la peau devient tendre lors de la cuisson et n'a pas besoin d'être épluchée)
- 250 - 300 ml de lait de coco
- 250 - 500 ml de bouillon de légumes
- Jus d'une ½ orange
- un peu de vin blanc sec
- 1 c. à c. de sucre
- Sel, poivre

##### Préparation

- 1) Éplucher les oignons et les couper en petits morceaux, l'ail également. Peler le gingembre et le couper en dés fins. Commencer par faire revenir les oignons et le gingembre dans de l'huile chaude. Au bout de 2 minutes, ajouter l'ail et faire revenir le tout.
- 2) Nettoyer soigneusement le potiron à l'aide d'une brosse à légumes à l'eau chaude, puis couper en dés de 2 à 3 cm. (Si vous utilisez une autre variété que le potiron d'Hokkaido, il faudra en plus penser à l'éplucher). Ajouter les dés de potiron aux oignons et au gingembre et faire revenir le tout ensemble. Verser la moitié de la quantité de lait de coco et suffisamment de bouillon de légumes pour bien recouvrir le potiron. À couvercle fermé, faire cuire pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres. Bien mixer le tout à l'aide du mixeur plongeant **5**. Ce faisant, ajouter suffisamment de lait de coco pour que la soupe ait la bonne consistance veloutée.
- 3) Assaisonnez la soupe de jus d'orange, de vin blanc, de sucre, de sel et de poivre afin qu'à côté de la note épicée, la soupe présente également une note acidulée et salée.

## Pâte à tartiner sucrée aux fruits

### Ingrédients

- 250 g de fraises ou d'autres fruits (frais ou surgelés)
- 125 g de sucre gélifiant (2:1)
- 1 filet de jus de citron
- 1 pointe de pulpe de gousse de vanille

### Préparation

- 1) Laver les fraises et les nettoyer, en veillant à les équeuter. Bien laisser égoutter sur le tamis afin de laisser s'écouler l'excédent d'eau et pour éviter que la pâte ne devienne trop liquide. Couper les grandes fraises en petits morceaux.
- 2) Peser 250 g de fraises et les mettre dans un bol mélangeur adapté.
- 3) Les parsemer d'un filet de jus de citron.
- 4) Si besoin, gratter la pulpe d'une gousse de vanille et l'ajouter.
- 5) Ajouter le sucre gélifiant et bien mixer pendant 45 à 60 secondes avec le mixeur plongeant **5**. S'il devait rester de gros morceaux, laisser reposer le tout pendant 2 minutes, puis à nouveau réduire en purée pendant 60 secondes.
- 6) Faire cuire à température moyenne, laisser mijoter 2 à 3 minutes et bien mélanger tout au long de la cuisson.
- 7) Déguster aussitôt ou verser la pâte à tartiner aux fruits dans un bocal avec un couvercle à vis et refermer.

## Mayonnaise

### Ingrédients

- 200 ml d'huile végétale au goût neutre, par ex. huile de colza
- 1 œuf (jaune d'œuf et blanc d'œuf)
- 10 g de vinaigre doux ou de jus de citron
- Saler et poivrer selon vos préférences

### Préparation

- 1) Mettre l'œuf et le jus de citron dans le bol mixeur, tenir le mixeur plongeant **5** verticalement dans la masse et démarrer l'appareil. Utilisez pour cela l'interrupteur Turbo **3**.
- 2) Ajouter l'huile sous la forme d'un filet fin et régulier (en l'espace d'env. 1 minute) afin que l'huile se mélange aux autres ingrédients.
- 3) Puis saler et poivrer selon votre goût.

## Smoothiemaker

### Smoothie vert – le classique

#### Ingrédients

- 1 pomme de taille moyenne
- 1/2 avocat
- env. 80g de pousses d'épinards
- 100 – 150 ml d'eau
- 2 c. à c. de miel

#### Préparation

- 1) Couper la moitié d'avocat, la pomme lavée et la banane en morceaux (env. 1 à 2 cm).
- 2) Bien laver les pousses d'épinards et les couper en morceaux.
- 3) Versez d'abord 100 ml d'eau dans le bol mélangeur **8**, ajoutez ensuite les morceaux de pomme et d'avocat puis les pousses d'épinards.
- 4) Mélangez les ingrédients jusqu'à ce que le smoothie ait la consistance souhaitée.

**Astuce :** ajouter plus de miel, ou de sirop d'agave ou un filet de jus de citron. Vous pouvez également couper un morceau de gingembre en petits morceaux et l'ajouter. Vous donnez ainsi au smoothie une note sucrée, poivrée ou fraîche.

### Smoothie fruité

#### Ingrédients

- 1 tranche d'ananas (env. 2 cm d'épaisseur)
- 1 banane
- 1 poignée de framboises (fraîches ou congelées)
- 100 à 150 ml de jus de raisins

#### Préparation

- 1) Couper l'ananas et la banane en morceaux (env. 1 à 2 cm).
- 2) Lavez les framboises ou faites décongeler les fruits congelés.
- 3) Commencez par verser 100 ml d'eau puis le reste des ingrédients dans le bol mélangeur **8**.
- 4) Mélangez les ingrédients jusqu'à ce que le smoothie ait la consistance souhaitée.

**Astuce :** vous pouvez également préparer ce smoothie avec d'autres fruits. Essayez donc d'utiliser des mûres à la place des framboises ou bien remplacez l'ananas par une poire.





# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>24</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>24</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>24</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>25</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>25</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>26</b>
<b>Verwendung</b> .....	<b>28</b>
<b>Zusammensetzen</b> .....	<b>29</b>
Pürierstab zusammensetzen .....	30
Smoothie-Maker zusammensetzen .....	30
<b>Bedienen</b> .....	<b>31</b>
Pürierstab benutzen .....	31
Smoothie zubereiten .....	32
<b>Reinigen</b> .....	<b>35</b>
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>36</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>36</b>
Gerät entsorgen .....	36
Verpackung entsorgen .....	37
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>37</b>
Service .....	39
Importeur .....	39
<b>Rezepte</b> .....	<b>40</b>
Pürierstab .....	40
Smoothie-Maker .....	42

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Pürieren/ Mixen von Lebensmitteln und der Zubereitung von Smoothies. Es ist ausschließlich für die Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen und für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Motorblock
  - Pürierstab
  - Smoothie-Maker (Messerhalter mit Messer, Mixbehälter)
  - Deckel
  - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
  - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
  - 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

### HINWEIS

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

## Gerätebeschreibung

Abbildung A:


- ❶ Geschwindigkeitsregler
- ❷ Taste  (normale Geschwindigkeit)
- ❸ Turbotaste (schnelle Geschwindigkeit)
- ❹ Motorblock
- ❺ Pürierstab



Abbildung B (Smoothie-Maker):

- ❻ Messerhalter
- ❼ Messer
- ❽ Mixbehälter (als To-Go-Becher für Smoothies verwendbar)

Abbildung C:

- ❾ Deckel (mit verschließbarer Trinköffnung und Tragegriff)
- ❿ Dichtungsring

## Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Nennleistung	600 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
KB-Zeit	1 Minute
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

### KB-ZEIT

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät so lange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.


Mixbehälter <b>❽</b>	
Fassungsvermögen	700 ml
Nutzvolumen (bis zur MAX-Markierung)	600 ml

## Sicherheitshinweise

### STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~, 50–60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

**⚠ STROMSCHLAGGEFAHR**

- ▶ Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Gerätes nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
-  Sie dürfen den Motorblock des Gerätes keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

**⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz, ...
  - ... wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
  - ... wenn Sie das Gerät reinigen,
  - ... wenn Sie es zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- ▶ Wenn Sie das Gerät zum Pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen von der Kochplatte und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Die Messer sind extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Seien Sie immer vorsichtig, wenn Sie den Mixbehälter leeren! Die Klingen sind extrem scharf.
- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie daher vorsichtig beim Abnehmen des Mixbehälters vor.
- ▶ Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

## **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

## **Verwendung**

Mit dem Pürierstab **5** können Sie Dips, Saucen, Suppen und Babyahrung zubereiten oder weiche Früchte pürieren. Wir empfehlen, den Pürierstab **5** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Benutzen Sie den Pürierstab **5** nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!
- ▶ Zum Pürieren von hartem Gemüse, wie z. B. Möhren, fügen Sie entweder etwas Flüssigkeit zu oder kochen Sie das Gemüse vorher weich.

Mit dem Smoothie-Maker **6/7/8** können Sie Smoothies zubereiten. Ein Smoothie ist ein sogenanntes „Ganzfruchtgetränk“. In Smoothies werden ganze Früchte, bis auf Schale und Kerne, verarbeitet. So entsteht eine cremige Konsistenz. Dem eigenen Geschmack sind bei der Zubereitung kaum Grenzen gesetzt: so kann man auch Joghurt, zerstoßenes Eis, Kräuter oder Eiscreme für Smoothies verwenden. Wir empfehlen, den Smoothie-Maker **6/7/8** max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

## ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Füllen Sie niemals harte Zutaten wie Nüsse, Stiele, große Körner oder Kerne in das Gerät!
- ▶ Füllen Sie niemals heiße Zutaten in das Gerät!

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

Achten Sie darauf, dass die MAX-Markierung am Mixbehälter **8** beim Befüllen nicht überschritten wird. Verarbeiten Sie 400 g Zutaten für einen Smoothie insgesamt, dann entspricht dies etwa dem maximalen Nutzvolumen von 600 ml. Die Art der verwendeten Lebensmittel und Flüssigkeiten beeinflusst die Füllhöhe im Mixbehälter **8**.

MIX-AUF-SATZ	ZUTATEN	EMPFOHLE-NE MENGE	GE-SCHWIN-DIGKEIT	ZEIT
	Obst, Gemüse	100–200 g	Min –Max <sup>1</sup>	ca. 30–60 Sek.
	Babynahrung, Suppen, Soßen	100–400 ml	Min –Max <sup>1</sup>	ca. 60 Sek.
	Shakes, Milchgetränke	100–1000 ml	Min –Max <sup>1</sup>	ca. 60 Sek.
	Obstsmoothie mit Joghurt	400 g	Turbo	60 Sek.
	Grüner Gemüse-smoothie mit Spinat	400 g	Turbo	60 Sek.

<sup>1</sup> Stellen Sie die Geschwindigkeit je nach der von Ihnen gewünschten Konsistenz ein.

## Zusammensetzen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **HINWEIS**



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



## Pürierstab zusammensetzen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

- 1) Setzen Sie den Pürierstab **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol  am Pürierstab **5** weist.
- 2) Drehen Sie den Pürierstab **5**, bis der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol  weist und der Pürierstab **5** fest einrastet.

## Smoothie-Maker zusammensetzen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

► Schrauben Sie den Messerhalter **6** mit Messer **7** niemals ohne Mixbehälter **8** an den Motorblock **4**. Setzen Sie immer zuerst den Mixbehälter **8** auf den Messerhalter **6**!

- 1) Setzen Sie den Messerhalter **6** auf den Mixbehälter **8**, so dass das Messer **7** in den Mixbehälter **8** ragt. Schrauben Sie den Messerhalter **6** fest auf den Mixbehälter **8**.

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

► Fassen Sie zum Drehen des Messerhalters **6** nur den Messerhalter **6** an, drehen Sie nicht am Mixbehälter **8**! Ansonsten löst sich der Mixbehälter **8** und die Zutaten fließen heraus!

- 2) Verbinden Sie nun den Messerhalter **6** (zusammen mit dem aufgeschraubten Mixbehälter **8**!) mit dem Motorblock **4**. Dazu setzen Sie den Messerhalter **6** so an den Motorblock **4**, dass der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol  am Messerhalter **6** weist.
- 3) Drehen Sie dann den Messerhalter **6** so, dass der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol  am Messerhalter **6** zeigt und fest einrastet.

## Bedienen

### Pürierstab benutzen

#### **⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

Wenn Sie den Pürierstab **5** mit dem Motorblock **4** zusammengesetzt haben (siehe Kapitel „Zusammensetzen“), gehen Sie folgendermaßen vor:

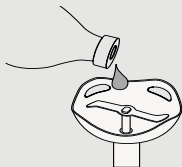
- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.

#### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Die Glocke unten am Pürierstab **5** muss komplett mit Füllgut bedeckt sein, bevor Sie das Gerät ein- oder ausschalten. Inhalt kann sonst aus dem Mixer herauspritzen! Halten Sie den Pürierstab **5** immer erst in die zu verarbeitenden Lebensmittel, bevor Sie das Gerät starten!

- 2) Halten Sie die Taste **T** **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 3) Halten Sie die Turbotaste **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken der Turbotaste **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste **T** **2/3** los.
- 5) Ziehen Sie den Pürierstab **5** aus dem Füllgut, wenn Sie die Taste **T** **2/3** losgelassen haben und sich das Messer nicht mehr dreht.

#### **HINWEIS**



Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen o. Ä., kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle des Pürierstabs **5**.

## Smoothie zubereiten

### Zutaten vorbereiten

- Entfernen Sie Schalen, wie Orangenschalen oder die Haut von Kiwis, von den Früchten.
- Entfernen Sie große Kerne und Steine, wie bei Pfirsichen, aus den Früchten.
- Schneiden Sie das Obst in kleine Stücke (ca. 1 – 2 cm).
- Schneiden Sie Kräuter oder Salate in kleine Stücke.

#### HINWEIS

- ▶ Wenn Sie die Zutaten bis zur Zubereitung im Kühlschrank lagern, dann ist der frisch zubereitete Smoothie direkt kalt.

### Mixbehälter füllen

#### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Füllen Sie niemals mehr Zutaten als bis zur MAX-Markierung am Mixbehälter **8** ein! Das Gerät kann die Zutaten dann nicht mehr richtig vermengen!

#### HINWEIS

- ▶ Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, immer mindestens 100 ml Flüssigkeit in den Mixbehälter **8** mit einzufüllen, wenn Sie einen Smoothie zubereiten.

- 1) Bereiten Sie die Zutaten vor.
- 2) Füllen Sie die Zutaten in den Mixbehälter **8**. Beginnen Sie immer zuerst mit den flüssigen Zutaten und dann folgen erst die festeren, wie etwa Früchte oder zerstoßenes Eis und abschließend leichtes Füllgut, wie etwa Salate.

#### HINWEIS

- ▶ Zerkleinern Sie mit diesem Gerät keine Eiswürfel! Grundsätzlich darf nur bereits zerstoßenes Eis für dieses Gerät verwendet werden.

### Gerät bedienen

Wenn Sie den Mixbehälter **8** gefüllt und den Smoothie-Maker **6**/**7**/**8** mit dem Motorblock **4** zusammengesetzt haben (siehe Kapitel „Zusammensetzen“), gehen Sie folgendermaßen vor:

## HINWEIS

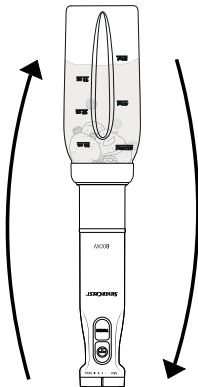
- ▶ Starten Sie das Gerät erst, wenn Messerhalter **6** mit Messer **7**, Mixbehälter **8** und Motorblock **4** richtig zusammengesetzt sind.

## ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Fassen Sie zum Drehen des Messerhalters **6** nur den Messerhalter **6** an. Drehen Sie nicht am Mixbehälter **8** während Sie das Gerät bedienen! Ansonsten löst sich der Mixbehälter **8** und die Zutaten fließen heraus!

## HINWEIS

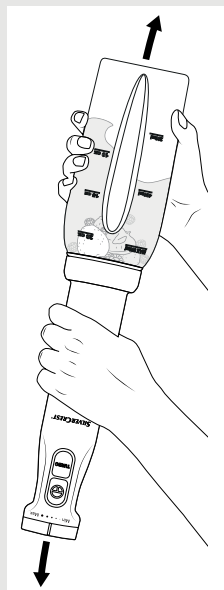
- ▶ Wenn Sie einen Smoothie zubereiten möchten, dann drehen Sie das zusammengesetzte Gerät herum, so dass der Mixbehälter **8** nach oben zeigt. So stellen Sie sicher, dass die Zutaten vom Messer **7** erfasst werden und dass das Messer **7** nicht ins Leere dreht!



- 1) Nach dem Befüllen des Mixbehälters **8** und nach dem Zusammensetzen des Geräts stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Drehen Sie das Gerät so, dass der Motorblock **4** mit dem Geschwindigkeitsregler **1** nach unten zeigt und der Mixbehälter **8** nach oben gedreht ist. Positionieren Sie den Motorblock **4** auf einer stabilen Fläche.
- 3) Fixieren Sie den Mixbehälter **8** mit einer Hand.
- 4) Halten Sie die Taste **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu einem Smoothie zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- 5) Halten Sie die Turbotaste **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken der Turbotaste **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.

## HINWEIS

- ▶ Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir grundsätzlich den Mixbehälter **8** mit mindestens 100 ml Flüssigkeit zu befüllen. Sollten Sie weniger Flüssigkeit einfüllen oder keine dünnflüssige Flüssigkeit, wie zum Beispiel Joghurt, verwenden, kann es passieren, dass sich Fruchtstücke festsetzen. Heben Sie in diesem Fall das Gerät an und schütteln Sie es mehrfach in einer Auf- und Abbewegung, so dass sich die Fruchtstücke lösen und vom Messer **7** erfasst werden. Halten Sie dabei den Messerhalter **6** mit Mixbehälter **8** und den Motorblock **4** fest, damit sich das zusammengesetzte Gerät nicht lösen kann.



- 6) Wenn der Smoothie die gewünschte Konsistenz erreicht hat, dann lassen Sie einfach die gedrückte Taste **2/3** los.

## ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals länger als 1 Minute am Stück! Das Gerät überhitzt! Lassen Sie das Gerät nach 1 Minute Betrieb erst abkühlen.

- 7) Wenn der Smoothie fertig ist, drehen Sie das Gerät wieder so herum, dass der Mixbehälter **8** nach unten und der Motorblock **4** nach oben zeigt.
- 8) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

## ACHTUNG! SACHSCHADEN!


- ▶ Fassen Sie zum Drehen des Messerhalters **6** nur den Messerhalter **6** an. Drehen Sie nicht am Mixbehälter **8** während Sie das Gerät bedienen! Ansonsten löst sich der Mixbehälter **8** und die Zutaten fließen heraus!

- 9) Nehmen Sie den Messerhalter **6** zusammen mit dem Mixbehälter **8** vom Motorblock **4** ab. Dazu drehen Sie den Messerhalter **6** so weit, dass der Pfeil **▼** am Motorblock **4** auf das Symbol **6** am Messerhalter **6** weist. Sie können jetzt den Messerhalter **6** vom Motorblock **4** abnehmen.
- 10) Schrauben Sie den Messerhalter **6** vom Mixbehälter **8** ab.

- 11) Schrauben Sie den Deckel **9** auf den Mixbehälter **8**. Durch die verschließbare Trinköffnung am Deckel **9** können Sie den Smoothie direkt trinken.

## Reinigen

### **WARNUNG! STROMSCHLAGEGFAHR!**

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
-  Sie dürfen den Motorblock **4** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

### **HINWEIS**



Der Mixbehälter **8** kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Legen Sie den Mixbehälter **8** dabei, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass keine Teile eingeklemmt werden.

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

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

### **HINWEIS**

- ▶ Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach der Benutzung. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen!


- 1) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock **4** mit einem feuchten Tuch. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks **4** gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Ziehen Sie den Dichtungsring **10** aus dem Deckel **9**. Nehmen Sie bei Bedarf einen stumpfen, schmalen Gegenstand zu Hilfe.

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- 4) Reinigen Sie den Pürierstab **5**, den Messerhalter **6**, den Mixbehälter **8**, den Deckel **9** und den Dichtungsring **10** gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
  - 5) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

## HINWEIS

Wenn Sie das Gerät direkt nach der Benutzung reinigen, erzielen Sie eine in den meisten Fällen ausreichende hygienische Reinigung der Mixbehälter **8** und des Messerhalters **6** durch folgende Alternative:

- ▶ Füllen Sie den Mixbehälter **8** mit ca. 400 ml Wasser und geben Sie einige Tropfen eines milden Spülmittels dazu.
- ▶ Setzen Sie den Messerhalter **6** auf den Mixbehälter **8** schrauben beides fest zu. Dann schrauben Sie den Messerhalter **6** auf den Motorblock **4** (siehe Kapitel „Zusammenbauen“).
- ▶ Betätigen Sie einige Male die Taste  **2**, so dass das Messer **7** durch das Wasser pflügt.
- ▶ Spülen Sie danach den Mixbehälter **8** und den Messerhalter **6** mit viel klarem Wasser ab, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

## Aufbewahrung

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

## Entsorgung

Für Frankreich gilt:



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

## Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

**Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.**

## Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.

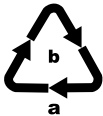


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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



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

## Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

## Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 438060\_2304 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 438060\_2304 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

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

### AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

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

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

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

IAN 438060\_2304

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

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

## Rezepte

### Pürierstab

#### Kürbissuppe

4 Personen

#### Zutaten

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

#### Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und in kleine Stücke schneiden, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2 – 3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 – 25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Pürierstab **5** glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen, bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

## Süßer Fruchtaufstrich

### Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 125 g Gelierzucker 2:1
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

### Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
- 2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Gelierzucker dazu geben und mit dem Pürierstab **5** 45 - 60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 2 Minuten ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
- 6) Bei mittlerer Temperatur aufkochen, dann etwa 2-3 Minuten köcheln lassen und während des gesamten Vorgangs gut umrühren.
- 7) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

## Mayonnaise

### Zutaten

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 10 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Zubereitung

- 1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Pürierstab **5** senkrecht in die Masse halten und das Gerät dann starten. Verwenden Sie die Turbo-taste **3**.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

## Smoothie-Maker

### Grüner Smoothie - der Klassiker

#### Zutaten

- 1 mittelgroßer Apfel
- 1/2 Avocado
- ca. 80 g Babyspinat
- 100 -150 ml Wasser
- 2 TL Honig

#### Zubereitung

- 1) Die halbe Avocado, den gewaschenen Apfel und die Banane in Stücke schneiden (ca. 1 -2 cm).
- 2) Den Babyspinat gründlich waschen und in Stücke schneiden.
- 3) Füllen Sie zuerst die 100 ml Wasser Mixbehälter **8**, dann die Stücke von Apfel und Avocado, abschließend den Babyspinat.
- 4) Mischen Sie die Zutaten, bis der Smoothie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

**Tipp:** Nach Geschmack mehr Honig, alternativ Agavendicksaft oder einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Sie können auch ein Stück Ingwer klein schneiden und beimischen. So geben Sie dem Smoothie eine süße, pfeffrige oder frische Note.

### Fruchtiger Smoothie

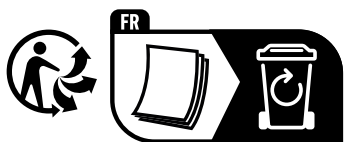
#### Zutaten

- 1 Scheibe Ananas (ca. 2 cm dick)
- 1 Banane
- 1 Handvoll Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 100 - 150 ml Traubensaft

#### Zubereitung

- 1) Die Ananas und die Banane in Stücke schneiden (ca. 1-2 cm).
- 2) Himbeeren waschen und putzen bzw. TK-Früchte antauen lassen.
- 3) Füllen Sie zuerst die 100 ml Wasser und anschließend die restlichen Zutaten in den Mixbehälter **8**.
- 4) Mischen Sie die Zutaten, bis der Smoothie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

**Tipp:** Sie können diesen Smoothie auch mit anderen Früchten zubereiten: Probieren Sie doch anstatt Himbeeren einmal Brombeeren aus oder tauschen Sie die Ananas gegen eine Birne.



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stand der Informationen: 07/2023 · Ident.-No.: SSSM600A2-062023-1

IAN 438060\_2304