



HAND BLENDER SET SSMS 600 F6

(DK)

STAVBLENDERSÆT

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

STAAFMIXER

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi

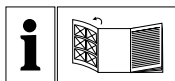
(DE) (AT) (CH)

STABMIXER-SET

Bedienungsanleitung

IAN 483351_2410

(DK) (BE) (NL)



DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

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.

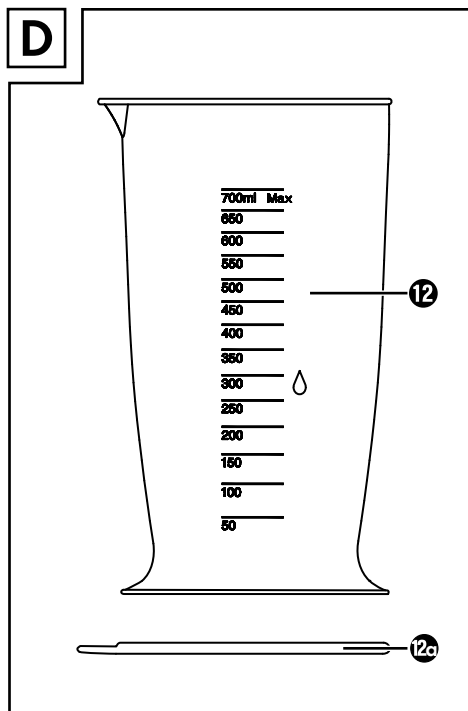
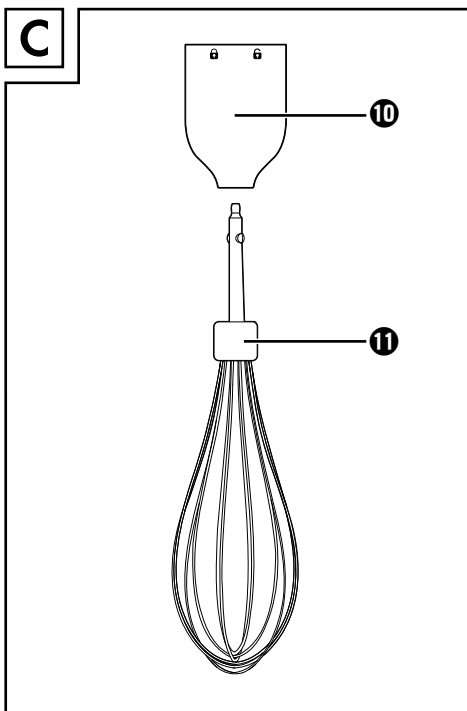
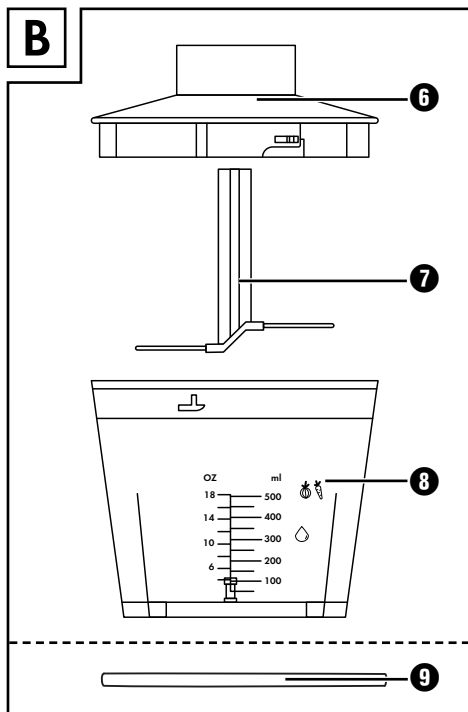
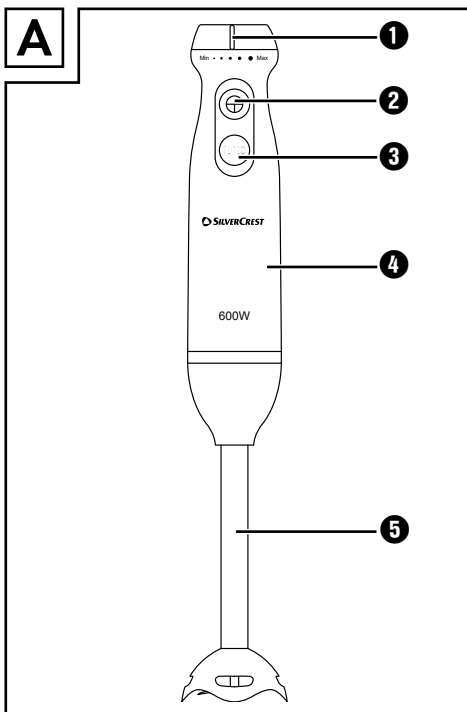
NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

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.

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	15
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	29
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	43



Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Anvendelsesområde	2
Medfølger ved køb	2
Beskrivelse af stavblenderen/tilbehøret	2
Tekniske data	2
Anvendte advarsler og symboler	3
Sikkerhedsanvisninger	4
Anvendelse	6
Montering	6
Montering af stavblenderen	6
Montering af piskeriset	6
Samling af hakkeren	6
Betjening	7
Betjening af stavblender og piskeris	7
Betjening af hakkeren	7
Rengøring	9
Bortskaffelse	9
Bortskaffelse af produktet	9
Bortskaffelse af emballage	9
Garanti for Kompernass Handels GmbH	10
Service	11
Importør	11
Opskrifter	11
Cremet grøntsagssuppe	11
Græskarsuppe	12
Søde marmelade	12
Choko-creme	13
Mayonnaise	13

Indledning

Til lykke med købet af din nye elartikl.

Dermed har du valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse.

Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad også vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Anvendelsesområde

Stavblendersættet er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer i små mængder. Det er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Stavblendersættet er ikke beregnet til erhvervsmæssig anvendelse.

Medfølger ved køb

Stavblenderen leveres standardmæssigt med følgende komponenter:

- Stavblendersæt
- Målebæger med kombineret låg/fod
- Piskeris
- Hakker (kniv og skål med låg)
- Betjeningsvejledning

- 1) Tag alle stavblenderens dele og betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern alt emballeringsmaterialet.
- 3) Rengør alle apparatets dele som beskrevet i kapitlet **Rengøring**.

i Bemærk

- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis der mangler dele, eller hvis delene er beskadigede på grund af mangelfuld emballering eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

Beskrivelse af stavblenderen/tilbehøret

Figur A (stavblender):

- ❶ Hastighedsindstilling
- ❷ Kontakt  (normal hastighed)
- ❸ Turbokontakt (høj hastighed)
- ❹ Motordel
- ❺ Stavblender

Figur B (hakker):

- ❻ Låg til skålen
- ❼ Kniv
- ❽ Skål
- ❾ Låg
- ❿ Piskerisholder
- ⓫ Piskeris

Figur D (tilbehør):

- ⓫ Målebæger (med kombineret låg/fod )

Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Nominel effekt	600 W
Effektforbrug i slukket tilstand	0,2 W
Beskyttelsesklasse	II / 
Målebæger 	
Volumen	900 ml
Skala til afmåling (Nyttevolumen)	700 ml
Maks. påfyldningsmængde til bearbejdning	300 ml

Skål 8	
Volumen	1050 ml
Maks. påfyldningsmængde til bearbejdning	Fødevarer op til 500 ml-markeringen  
	Væske op til 300 ml-markeringen 

Vi anbefaler følgende driftstider:

Lad stavblenderen 5 afkøle ca. 2 minutter efter 1 minuts drift.

Lad hakkeren afkøle ca. 2 minutter efter 1 minuts drift.

Lad piskeriset 11 afkøle ca. 10 minutter efter 3 minutters drift.

Hvis disse driftstider overskrides, kan produktet beskadiges på grund af overophedning!

Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

	FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forstående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås.
	FORSIGTIG! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås.

	OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås.
	Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.
	Læs vejledningen.
	Vekselstrøm/-spænding
	Beskyttelsesklasse II: Beskyttelse med dobbelt eller forstærket isolering mellem spændingsførende dele eller dele, der kan berøres.
	Må ikke lægges ned i vand!
	Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareregnede.

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD

- Slut kun produktet til en forskriftsmæssigt installeret stikkontakt med en spænding på 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz an.
- Træk stikket ud af stikkontakten ved driftsfejl, og før du rengør produktet.
- Apparatet må ikke udsættes for fugt og ikke bruges udendørs.
- Hvis der kommer væske ind i kabinettet, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten, og få produktet repareret af en autoriseret reparatør.
- Træk altid ledningen ud af stikkontakten ved at holde på stikket og ikke ved at trække i selve ledningen.
- Ledningen må aldrig knækkes eller mases og heller ikke lægges, så man kan træde på den eller snuble over den.
- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- Kabinettet til motordelen må ikke åbnes. Hvis du gør det, er produktet ikke sikkert, og garantien bortfalder.
-  Stavblenderens motordel må aldrig lægges ned i væske, og der må ikke komme væske ind i motordelens hus.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under drift, skal stavblenderen slukkes og kobles fra lysnettet.
- Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader!
- Afbryd altid produktet fra strømnettet ...
 - ... hvis produktet ikke er under opsyn,
 - ... hvis du vil rengøre produktet,
 - ... hvis produktet skal samles eller skilles ad.
- Hvis du bruger produktet til purering af varme fødevarer i en gryde, skal du tage gryden af kogepladen og sørge for, at væsken ikke er kogende. Lad de varme fødevarer køle en smule af for at undgå forbrændinger.
- Dette produkt må ikke anvendes af børn.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde, hvis de er under 8 år.
- Kniven er meget skarp! Behandl den altid forsigtigt.
- Ved arbejde med meget skarpe knive er der fare for at komme til skade.
- Rengør produktet meget forsigtigt. Knivene er meget skarpe!
- Vær altid forsigtig ved tømning af skålen! Knivene er meget skarpe!
- Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- Ved misbrug af produktet er der fare for personskader!

⚠ OBS! MATERIELLE SKADER!

- Lad ikke blenderen stå i en varm gryde på kogepladen, hvis du ikke bruger den.

Anvendelse

❶ Bemærk

- ▶ Du kan afmåle op til 700 ml væske med målebægeret 12. Fyld højest 300 ml i til forarbejdning, ellers kan der løbe væske ud af målebægeret 12.
- ▶ Hvis du vil opbevare væske/fødevarer i målebægeret 12, kan du tage foden 12a til målebægeret 12 af og bruge den som låg. Sørg for, at hældetuden på målebægeret 12 er lukket.

Med stavblenderen 5 kan du pure dip, saucer, supper og børnemad eller frugter. Vi anbefaler, at stavblenderen 5 anvendes maks 1 minut ad gangen og derefter afkøles.

❷ OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke stavblenderen 5 til tilberedning af hårde fødevarer som f.eks. kaffebønner, isterninger, sukker, korn, chokolade.
- ▶ Tilsæt lidt væske, eller kog grøntsagerne først for at blende hårde grøntsager som f.eks. gulerødder.

Med piskeriset 11 kan du fremstille mayonaisse, piske fløde og æggeghvider eller røre desserter. Vi anbefaler, at piskeriset 11 anvendes maks 3 minutter ad gangen og derefter afkøles.

Med hakkeren bestående af kniven 7, skålen 8 og skålens låg 6 kan du hakke krydderurter eller hårdere fødevarer. Vi anbefaler, at blenderen anvendes maks 1 minut ad gangen og derefter afkøles.

Montering

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Sæt først stikket i stikkontakten, når stavblenderen er samlet.

❶ Bemærk

- ▶ Før stavblenderen bruges første gang, skal alle delene rengøres som beskrevet i kapitlet "Rengøring".

Montering af stavblenderen

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Kniven 7 er ekstremt skarp! Behandl den altid forsigtigt.
- Sæt stavblenderen 5 på motordelen 4, så pilen ▼ peger mod symbolet 6. Drej så stavblenderen 5, til pilen ▼ på motordelen 4 peger mod symbolet 6.

Montering af piskeriset

- Sæt piskeriset 11 ind i piskerisholderen 10, indtil det sidder fast.
- Sæt det samlede piskeriset 11 på motordelen 4, så pilen ▼ peger mod symbolet 6. Drej motordelen 4, til pilen ▼ peger mod symbolet 6.

Samling af hakkeren

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Kniven 7 er ekstremt skarp! Behandl den altid forsigtigt.
- ▶ Stil skålen 8 på et jævnt og tørt underlag.
- Sæt forsigtigt kniven 7 på holderen i skålen 8. Drej kniven 7 en lille smule, så den glider på holderen.

❶ Bemærk

- ▶ Kniven 7 sidder ikke helt fast på holderen. Det er normalt. Kniven 7 sidder først helt fast, når skålens låg 6 sættes på.

- Kom nu de fødevarer, som skal hakkes, i skålen 8.

❶ Bemærk

- ▶ Fyld kun skålen 8 op til 500 ml-markeringen ved bearbejdning af fødevarer  og fyld den kun op til 300 ml-markeringen ved bearbejdning af væsker .

- Sæt skålens låg ⑥ på skålen ⑧, og skru det fast. Tappene på kanten af skålen ⑧ skal sættes ind i skinnen på skålens låg ⑥. Sørg for, at kniven ⑦ griber korrekt ind i skålens låg ⑥.
- Sæt motordelen ④ på skålens låg ⑥, så pilen ▼ peger mod symbolet ①. Drej motordelen ④, til pilen ▼ peger mod symbolet ②.

① Bemærk

- Hvis du vil opbevare fødevarer i skålen ⑧, kan du bruge låget ⑨. Tag eventuelt først skålens låg ⑥ og motorblokken ④ af, og tag forsigtigt kniven ⑦ ud.

Betjening

⚠ ADVARSEL!

FARE FOR PERSONSKADER!

- Fødevarerne må ikke være for varme! Indholdet kan sprøjte ud og forårsage forbrændinger.

⚠ ADVARSEL!

FARE FOR PERSONSKADER!

- Kniven ⑦ er ekstremt skarp! Behandl den altid forsigtigt.

Betjening af stavblender og piskeris

① Bemærk

- Fyld kun målebægeret ⑫ op til maksimalt 300 ml ved bearbejdning af væsker/fødevarer.

Når du har samlet produktet som ønsket:

- 1) Sæt stikket i stikkontakten.
- 2) Tryk på knappen ① ②, og hold den nede for at bearbejde fødevarerne ved normal hastighed. Drej hastighedsindstillingen ① i retningen "Max" for at øge hastigheden. Drej hastighedsindstillingen ① i retningen "Min" for at reducere hastigheden.

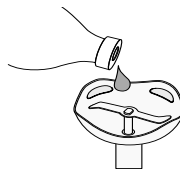
- 3) Tryk på turboknappen ③, og hold den nede for at bearbejde fødevarerne ved høj hastighed. Ved at trykke på turboknappen ③ kan du bruge den maksimale bearbejdningshastighed med det samme.

- 4) Slip knappen ① ②/③, når du er færdig med at behandle fødevarerne.

① Bemærk

- Hvis du vil piske fløde med piskeriset ⑪, skal du holde beholderen skråt, mens du pisker. På den måde bliver fløden hurtigere stiv. Sørg for, at der ikke sprøjter fløde ud under piskningen. Brug turboknappen ③.

① Bemærk



Hvis der opstår usædvanlige lyde som f.eks. pibelyde eller lignende under brug, skal du smøre stavblenderens ⑤ drivaksel med en smule neutral madolie.

Betjening af hakkeren

① Bemærk

- Fyld kun skålen ⑧ op til 500 ml-markeringen ved bearbejdning af fødevarer ⑩ ⑪, og fyld den kun op til 300 ml-markeringen ved bearbejdning af væsker ⑫.

Når du har samlet hakkeren:

- 1) Sæt stikket i stikkontakten.
- 2) Stil skålen ⑧ på et jævnt og tørt underlag. Skålen ⑧ har silikonefodder, således at skålen ⑧ ikke skrider så let. Tryk på knappen ① ②, og hold den nede for at bearbejde fødevarerne ved normal hastighed. Drej hastighedsindstillingen ① i retningen "Max" for at øge hastigheden. Drej hastighedsindstillingen ① i retningen "Min" for at reducere hastigheden.

i Bemærk

- Hold skålen **8** og det påsatte låg til skålen **6** fast med den ene hånd, mens du med den anden hånd trykker på knappen **2/3**.
- Tag ikke motorblokken **4** af skålens låg **6**, mens du trykker på knappen **2/3**.

3) Slip knappen **2/3**, når du er færdig med at behandle fødevarerne.

4) Tag motorblokken **4** af skålens låg **6**.

Eksempler på blendning, hakning og findelning af forskellige fødevarer med forskellige blenderdele:

BLENDER-KANDE	INGREDIENSER	MAKS. MÆNGDE	HASTIGHED	TID
	Frugt, grøntsager	100-200 g	Min - Max ¹	ca. 30-60 sek.
	Babymad, suppe, sovs	100-400 ml	Min - Max ¹	ca. 60 sek.
	Shakes, mælkedrik	100-1000 ml	Min - Max ¹	ca. 60 sek.
	Crème	250 ml	Turbo	ca. 70-90 sek.
	Piskede æggebliver	Æggebliver fra 4 æg	Turbo	ca. 120 sek.
	Løg	200 g	Min	3 x 1 sek.
	Persille	50 g	Turbo	ca. 20 sek.
	Hvidløg	20 fed	Min - Max ¹	ca. 20 sek.
	Gulerødder	200 g	Min - Max ¹	ca. 15 sek.
	Hasselnødder/mandler	200 g	Turbo	ca. 30 sek.
	Valnødder	200 g	... - ...	ca. 25 sek.
	Parmesanost	250 g	Turbo	ca. 30 sek.

¹ Indstil hastigheden efter den ønskede konsistens.

Rengøring

⚠ ADVARSEL! FARE FOR STRØMSTØD!

- Før du rengør stavblenderen, skal du altid trække stikket ud af stikkontakten.
-  Du må under ingen omstændigheder dyppe motordelen **4** ned i vand under rengøringen eller holde den ind under rindende vand.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Når du arbejder med den ekstremt skarpe kniv **7**, er der fare for personskade. Saml hakkeren igen efter brug og rengøring, så du ikke kommer til skade på den fritliggende kniv **7**. Sørg for, at børn ikke kan få adgang til kniven **7**.

Bemærk



Målebægeret **12** med kombineret låg/fod **12a**, piskeriset **11**, skålen **8** med låg **9** og kniven **7** kan vaskes i opvaskemaskine.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke stærke, kemiske eller skurende rengøringsmidler! De kan angribe overfladen, så den ødelægges!
- 1) Træk stikket ud af stikkontakten.
 - 2) Rengør motorblokken **4** og piskerisholderen **10** med en fugtig klud. Sørg for, at der ikke kommer vand ind i motorblokkens **4** åbninger. Hvis snavset sidder fast, kan du bruge lidt opvaskemiddel på kluden. Tør resterne af opvaskemiddel af med en fugtig klud.
 - 3) Rengør stavblenderen **5**, skålens låg **6**, skålen **8** med låg **9**, piskeriset **11**, målebægeret **12** med kombineret låg/fod **12a** og kniven **7** grundigt i opvaskewand. Fjern derefter opvaskemiddelrester med rent vand.
 - 4) Tør det hele godt af med et viskestykke, og kontrollér, at apparatet er helt tørt, før det bruges igen.

Bortskaffelse

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU.

Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmateriale er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf

emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og

tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabriktionsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabriktionsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slidage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhenigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 483351_2410 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedenævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.

- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 483351_2410.

Service



Service Danmark

Tel.: 32 71 00 05

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 483351_2410

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicedsted.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Opskrifter

Cremet grøntsagssuppe

2 – 4 personer

Ingredienser

- 2 – 3 spsk olie
- 200 g løg
- 200 g kartofler (melede kartofler er særligt velegnede)
- 200 g gulerødder
- 350 – 400 ml grøntsagsbouillon (frisk eller instant)
- Salt, peber, muskatnød
- 5 g persille

Tilberedning

- 1) Pil løgene, og hak dem med hakkeren. Vask og rens gulerødderne, og skær dem i skiver. Skræl kartoflerne, skyl dem, og skær dem i ca. 2 cm store terninger.
- 2) Varm olien op i en gryde, og damp løgene, til de er klare. Tilsæt gulerødderne og kartoflerne, og lad dem dampe med. Tilsæt så meget bouillon, at grøntsagerne er dækket godt, og lad det koge videre i 10 – 15 minutter. Tilsæt mere bouillon, hvis grøntsagerne ikke længere er dækket til.
- 3) Vask persillen, ryst den tør og fjern stilkene. Riv persillen i grove stykker, og tilsæt den til suppen. Purer det hele i ca. 1 minut med stavblenderen **5**. Smag til med salt og peber og revet muskatnød.

Græskarsuppe

4 personer

Ingredienser

- 1 mellemstort løg
- 2 fed hvidløg
- 10 – 20 g frisk ingefær
- 3 spsk rapsolie
- 400 g græskarkød (Hokkaido-græskar egner sig bedst, da skallen bliver blød under kogning og ikke skal skrælles)
- 250 – 300 ml kokosmælk
- 250 – 500 ml grøntsagsbouillon
- Saft af en ½ appelsin
- Lidt tør hvidvin
- 1 tsk. sukker
- Salt, peber

Tilberedning

- 1) Pil løget, og hak det med hakkeren – gør det samme med hvidløget. Skræl ingefæren, og skær den i terninger. Damp først løget og ingefæren i varm olie. Tilsæt hvidløg efter 2 minutter, og lad det dampe med.
- 2) Rengør græskarret grundigt med en grøntsagsbørste under varmt vand, og skær det i 2 – 3 cm store terninger. (Hvis der anvendes andet end Hokkaido-græskar, skal det først skrælles). Tilsæt græskarterningerne til løgene og ingefæren, og lad det dampe med. Fyld kokosmælk og grøntsagsbouillon på, så græskarret er dækket helt. Lad det koge under låg i ca. 20 – 25 minutter, til det hele er mørt. Blend det med stavblenderen , til suppen er ensartet glat. Tilsæt kokosmælk, indtil suppen har en cremet konsistens.
- 3) Smag suppen til med appelsinsaft, sukker, salt og peber, så den har en afbalanceret sur-saltet smag ud over den stærke smag.

Søde marmelade

Ingredienser

- 250 g jordbær eller andre frugter
- 125 g gelsesukker 2:1
- 1 stænk citronsaft
- 1 knivspids vaniljekorn

Tilberedning

- 1) Vask og rens jordbærrene, fjern den grønne stilk. Lad dem dryppe godt af i en si, så det overflødige vand løber af, og marmeladen ikke bliver for flydende. Skær store jordbær i mindre stykker. Du kan også bruge dybfrosne frugter, men tød dem op, inden de blendes.
- 2) Vej 250 g jordbær af, og hæld dem i en egnet beholder.
- 3) Tilsæt et stænk citronsaft.
- 4) Skrab vaniljekornene ud, hvis du ønsker det, og tilsæt dem.
- 5) Tilsæt gelsesukkeret, og blend grundigt med stavblenderen  i 45-60 sekunder. Hvis der stadig er store stykker, skal du lade produktet hvile i 2 minutter og derefter purere igen i 60 sekunder.
- 6) Varm op til moderat temperatur, og lad det koge i ca. 2-3 minutter, og rør godt rundt hele tiden.
- 7) Server marmeladen straks, eller hæld den i et glas med skruelåg, og luk det

Choko-creme

Til 4 personer

Ingredienser

- 350 g piskefløde
- 200 g mørk chokolade
(> 60% kakaoandel)
- ½ stang vanille (korn)

Tilberedning

- 1) Kog fløden, bræk chokoladen i stykker, og lad det smelte deri ved lav varme. Skrab kornene ud af en halv stang vanille, og bland dem i massen.
- 2) Lad det afkøle helt i køleskabet, så det bliver fast.
- 3) Rør det igennem med piskeriset ⑪, så det bliver cremet før servering.

Tip: Frisk frugt er meget lækkert til denne choko-creme.

Mayonnaise

Ingredienser

- 200 ml neutral vegetabilsk olie, f.eks. rapsolie
- 1 æggeblomme
- 5 g mild eddike eller citronsaft
- Salt og peber efter smag

Tilberedning

- 1) Hæld æggeblomme og citronsaften i bægeret, hold piskeriset ⑪ lodret ned i bægeret, og tryk på turboknappen ③.
- 2) Tilsæt olien i en ensartet, tynd stråle (i løbet af ca. 1 minut), så olien piskes sammen med de andre ingredienser.
- 3) Tilsæt til sidst salt og peber efter smag.

Sommaire

Introduction	16
Utilisation conforme	16
Accessoires fournis	16
Description de l'appareil/Accessoires	16
Caractéristiques techniques	16
Avertissements et symboles utilisés	17
Consignes de sécurité	18
Utilisation	20
Assemblage	21
Assembler le mixeur plongeant	21
Assembler le fouet	21
Assembler le hachoir	21
Utilisation	22
Utiliser le mixeur plongeant et le fouet	22
Utiliser le hachoir	22
Nettoyage	24
Recyclage	24
Recyclage de l'appareil	24
Recyclage de l'emballage	24
Garantie de Kompernass Handels GmbH	25
Service après-vente	26
Importateur	26
Recettes	27
Crème de légumes	27
Soupe au potiron	27
Pâte à tartiner sucrée aux fruits	28
Crème au chocolat	28
Mayonnaise	28

Introduction

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

Vous avez choisi un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

Le set de mixeur plongeant sert exclusivement à transformer des aliments en petites quantités. Il est exclusivement destiné à un usage domestique. Il n'est pas prévu pour une application dans le domaine commercial.

Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- Mixeur plongeant
 - Verre mesureur avec couvercle/pied combiné
 - Fouet
 - Hachoir (lame et bol avec couvercle)
 - Mode d'emploi
- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et la notice d'utilisation.
 - 2) Retirer tous les matériaux d'emballage.
 - 3) Nettoyer toutes les pièces de l'appareil comme indiqué au chapitre **Nettoyage**.

i Remarque

- Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.

- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage déficient ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (cf. le chapitre **Service après-vente**).

Description de l'appareil/ Accessoires

Figure A (mixeur plongeant) :

- 1 Régulateur de vitesse
- 2 Commutateur  (vitesse normale)
- 3 Commutateur turbo (vitesse rapide)
- 4 Bloc moteur
- 5 Mixeur plongeant

Figure B (hachoir) :

- 6 Couvercle du bol
- 7 Lame
- 8 Bol
- 9 Couvercle

Figure C (fouet) :

- 10 Porte-fouet
- 11 Fouet

Figure D (accessoires) :

- 12 Verre mesureur (avec couvercle/pied combiné )

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Puissance nominale	600 W
Puissance absorbée à l'état inactif	0,2 W
Classe de protection	II / 

Verre mesureur 12	
Contenance	900 ml
Échelle pour le dosage (Volume utile)	700 ml
Quantité max. pour la préparation	300 ml
Bol 8	
Contenance	1 050 ml
Quantité max. pour la préparation	Aliments jusqu'au repère 500 ml
	Liquides jusqu'au repère 300 ml

Nous recommandons les durées d'opération suivantes :

Après 1 minute d'opération, laisser refroidir le mixeur plongeant 5 pendant 2 minutes environ.

Après 1 minute d'opération, laisser refroidir le hachoir pendant 2 minutes environ.

Après 3 minutes d'opération, laisser refroidir le fouet 11 pendant 10 minutes environ.

Risque d'endommager l'appareil suite à une surchauffe en cas de dépassement de ces temps de fonctionnement !

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention «DANGER» désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
--	---

	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention «AVERTISSEMENT» désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention «PRUDENCE» annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention «ATTENTION» annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Remarque : Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Lire le mode d'emploi.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Classe de protection II : protection par une isolation double ou renforcée entre les pièces conductrices et celles pouvant être touchées.
	Ne pas plonger dans l'eau !
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- Raccordez l'appareil uniquement sur une prise secteur installée en bonne et due forme avec 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.
- L'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité ni utilisé 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 atelier spécialisé pour le réparer.
- Tirez toujours sur le cordon d'alimentation en saisissant la fiche. Ne débranchez pas la fiche en tirant sur le cordon d'alimentation 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 câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.
- Tenir hors de portée des enfants l'appareil et son cordon de raccordement.

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- 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 !
- Coupez toujours l'appareil du réseau électrique ...
 - lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - lorsque vous nettoyez l'appareil,
 - lorsque vous procédez au montage 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.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Tenir hors de portée des enfants l'appareil et son cordon de raccordement.
- La lame est extrêmement tranchante! Manipulez-la toujours avec précaution.

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

ⓘ Remarque

- Le verre mesureur **12** vous permet de mesurer les liquides jusqu'à 700 ml. Pour la transformation, versez 300 ml maximum, afin d'éviter que le liquide ne déborde du verre mesureur **12**.
- Si vous voulez conserver des liquides/ aliments dans le verre mesureur **12**, vous pouvez retirer la base **12a** du verre mesureur **12** et l'utiliser comme couvercle. Veillez à ce que le bec du verre mesureur **12** soit également fermé.

Le mixeur plongeant **5** permet de préparer des dips, sauces, soupes ou aliments pour bébé, ou de réduire des fruits en purée. Nous recommandons d'opérer le mixeur plongeant **5** au max. 1 minute d'affilée, puis de le laisser refroidir.

⚠ ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

- N'utilisez pas le mixeur plongeant **5** pour transformer des aliments durs comme par ex. des grains de café, glaçons, du sucre, des céréales, du chocolat, etc.
- Pour réduire en purée des légumes durs, comme par ex. des carottes, soit ajoutez un peu de liquide, soit faites les cuire au préalable jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Le fouet **11** vous permet de confectionner de la mayonnaise, de battre de la crème en chantilly ou des œufs en neige et de préparer des desserts. Nous recommandons d'opérer le fouet **11** au max. 3 minutes d'affilée et de le laisser refroidir.

Le hachoir composé de la lame **7**, du bol **8** et du couvercle du bol **6** vous permet de hacher des fines herbes ou des aliments plus durs. Nous recommandons d'opérer le hachoir au max. 1 minute d'affilée et de le laisser refroidir.

Assemblage

AVERTISSEMENT ! **RISQUE DE BLESSURES !**

- Enfichez la fiche dans la prise secteur seulement après avoir assemblé l'appareil.

Remarque

- Avant la première mise en service, veuillez nettoyer toutes les pièces comme indiqué au chapitre **Nettoyage**.

Assembler le mixeur plongeant

AVERTISSEMENT ! **RISQUE DE BLESSURES !**

- La lame **7** est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.
- Insérez le mixeur plongeant **5** sur le bloc moteur **4**, afin que la flèche ▼ indique le symbole . Tournez le mixeur plongeant **5**, jusqu'à ce que la flèche ▼ du bloc moteur **4** indique le symbole .

Assembler le fouet

- Enfoncez le fouet **11** dans le porte-fouet **10** jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement.
- Installez le fouet **11** monté sur le bloc moteur **4**, afin que la flèche ▼ indique le symbole . Tournez le bloc moteur **4**, jusqu'à ce que la flèche ▼ indique le symbole .

Assembler le hachoir

AVERTISSEMENT ! **RISQUE DE BLESSURES !**

- La lame **7** est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.
- Placez le bol **8** sur une surface plane et sèche.
- Placez avec précaution la lame **7** sur le support dans le bol **8**. Ce faisant, tournez légèrement la lame **7** pour qu'elle glisse sur le support.

Remarque

- La lame **7** n'est pas bien enclenchée sur le support. C'est tout à fait normal. La lame **7** ne sera bien enclenchée que lorsque le couvercle **6** du bol est inséré.
- Versez les aliments à hacher dans le bol **8**.

Remarque

- Pour mixer des aliments, remplissez le bol **8** seulement jusqu'au repère  de 500 ml et, pour mixer des liquides, uniquement jusqu'au repère  de 300 ml.
- Insérez le couvercle **6** sur le bol **8** et serrez-le bien fermement. A cet égard, les ergots du bord du bol **8** doivent être guidés dans le rail du couvercle **6**. Assurez-vous que la lame **7** s'enclenche correctement dans le couvercle **6**.
- Insérez le bloc moteur **4** sur le couvercle **6**, afin que la flèche ▼ indique le symbole . Tournez le bloc moteur **4**, jusqu'à ce que la flèche ▼ indique le symbole .

Remarque

- Si vous voulez conserver des aliments dans le bol **8**, vous pouvez utiliser le couvercle **9**. Pour ce faire, détachez éventuellement d'abord le couvercle **6** du bol et le bloc moteur **4**, et retirez la lame **7** avec précaution.

Utilisation

⚠ 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.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- La lame ⑦ est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.

Utiliser le mixeur plongeant et le fouet

① Remarque

- Pour mixer des liquides/aliments, remplissez le verre mesureur ⑫ uniquement jusqu'à 300 ml maximum.

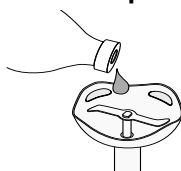
Lorsque vous avez assemblé l'appareil comme souhaité :

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

① Remarque

- Si vous voulez fouetter de la crème avec le fouet ⑪, inclinez le récipient pendant que vous fouettez. Ainsi, la crème prendra plus rapidement. Veillez à ce que la crème n'éclabousse pas pendant que vous fouettez. Utilisez l'interrupteur Turbo ③.

① 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.

Utiliser le hachoir

① Remarque

- Pour mixer des aliments, remplissez le bol ⑧ seulement jusqu'au repère ⑩ de 500 ml et, pour mixer des liquides, uniquement jusqu'au repère ⑨ de 300 ml.

Une fois que vous avez assemblé le hachoir :

- 1) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 2) Placez le bol ⑧ sur une surface plane et sèche. Le bol ⑧ dispose de pieds en silicone de sorte que le bol ⑧ ne glisse pas facilement.
- 3) 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.

① Remarque

- Maintenez à une main le bol ⑧ et le couvercle ⑥ du bol inséré, tout en appuyant avec l'autre main sur l'interrupteur ②/③.
- Ne retirez pas le bloc moteur ④ du couvercle ⑥ du bol pendant que vous appuyez sur l'interrupteur ②/③.
- 4) Dès que vous avez terminé la transformation des aliments, relâchez simplement l'interrupteur ②/③ appuyé.
- 5) Retirez le bloc moteur ④ du couvercle ⑥ du bol.

Exemples pour réduire en purée, hacher et piler différents aliments avec les différents embouts de mixage :

BOL MIXEUR	INGRÉDIENTS	QUANTITÉ RECOMMANDÉE	VITESSE	TEMPS
	Fruits, légumes	100-200 g	Min - Max ¹	env. 30-60 s.
	Nourriture pour bébé, soupes, sauces	100-400 ml	Min - Max ¹	env. 60 s
	Shakes, boissons lactées	100-1000 ml	Min - Max ¹	env. 60 s
	Crème	250 ml	Turbo	env. 70-90 s
	Blancs en neige	Blanc d'œuf de 4 œufs	Turbo	env. 120 s
	Oignons	200 g	Min	3 x 1 s
	Persil	50 g	Turbo	env. 20 s
	Ail	20 gousses	Min - Max ¹	env. 20 s
	Carottes	200 g	Min - Max ¹	env. 15 s
	Noisettes/ amandes	200 g	Turbo	env. 30 s
	Noix	200 g	... -	env. 25 s
	Parmesan	250 g	Turbo	env. 30 s

¹ Réglez la vitesse en fonction de la consistance souhaitée.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- Avant de nettoyer le set de mixeur plongeant, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.
-  Lors du nettoyage, ne pas plonger le bloc moteur **4** dans l'eau ni le maintenir sous l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Risque de blessures pendant le maniement de la lame **7** extrêmement tranchante. Après avoir utilisé et nettoyé le hachoir, remontez-le afin de ne pas vous blesser au contact de la lame **7** à nu. Rangez la lame **7** hors de portée des enfants.

i Remarque



Le verre mesureur **12** avec couvercle/pied combiné **12a**, le fouet **11**, le bol **8** avec couvercle **9** et la lame **7** vont au lave-vaisselle.

! ATTENTION ! DOMMAGES MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, abrasifs ou chimiques ! Ils peuvent en effet aggraver la surface de manière irréparable !
- 1) Débrancher le connecteur de la prise.
 - 2) Nettoyez le bloc moteur **4** et le porte-fouet **10** avec un chiffon humide. S'assurer que l'eau ne rentre pas par les ouvertures du bloc moteur **4**. Pour les salissures résistantes, ajouter un détergent doux sur le chiffon. Passer un chiffon humide sur les traces de détergent.

- 3) Nettoyez soigneusement le mixeur plongeant **5**, le couvercle **6** du bol, le bol **8** avec couvercle **9**, le fouet **11**, le verre mesureur **12** avec couvercle/pied combiné **12a** et la lame **7** dans l'eau de vaisselle. Rincez ensuite les restes de liquide vaisselle à l'eau claire.
- 4) Sécher toutes ces pièces avec un chiffon et vérifier que l'appareil est bien sec avant de le réutiliser.

Recyclage

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.



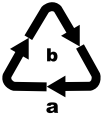
Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

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 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.

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) 483351_2410 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, 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) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 483351_2410.

Service après-vente

(FR) Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

(BE) Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 483351_2410

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.kompernass.com

Recettes

Crème de légumes

2 à 4 personnes

Ingrédients

- 2 – 3 CS d'huile
- 200 g d'oignons
- 200 g de pommes de terre (les variétés à chair farineuse sont particulièrement adaptées)
- 200 g de carottes
- 350 – 400 ml de bouillon de légumes (frais ou en cube)
- Sel, poivre, noix de muscade
- 5 g de persil

Préparation

- 1) Éplucher les oignons et les hacher au hachoir. Laver les carottes, les peler et les couper en rondelles. Peler les pommes de terre, les rincer et les couper en dés d'env. 2 cm.
- 2) Chauffer l'huile dans une casserole, y faire blondir les oignons. Ajouter les carottes et les pommes de terre, également les faire revenir. Rajouter du bouillon jusqu'à ce que les légumes soient bien recouverts et les faire bouillir pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Rajouter du bouillon en cas de besoin si les légumes ne sont plus recouverts.
- 3) Laver le persil, le secouer pour enlever l'excès d'humidité et retirer les tiges. Déchirer le persil en gros morceaux et le rajouter à la soupe. Réduire le tout en purée pendant environ 1 minute avec le mixeur plongeant ⑤. Assaisonner au sel, au poivre et à la noix de muscade râpée.

Soupe au potiron

4 personnes

Ingrédients

- 1 oignon de taille moyenne
- 2 gousses d'ail
- 10 – 20 g de gingembre frais
- 3 CS d'huile de colza
- 400 g de chair de potiron (le potiron doux d'Hokkaido est le plus adapté, car sa peau s'amollit à la cuisson, il n'y a donc pas besoin de le peler)
- 250 – 300 ml de lait de noix de coco
- 250 – 500 ml de bouillon de légumes
- Jus d'une ½ orange
- un peu de vin blanc sec
- 1 CC de sucre
- Sel, poivre

Préparation

- 1) Éplucher l'oignon et le hacher au hachoir, faire de même avec l'ail. Peler le gingembre et le couper en dés fins. Faire revenir l'oignon et le gingembre dans l'huile chaude. Après 2 minutes, ajouter l'ail et le faire revenir également.
- 2) Soigneusement nettoyer le potiron avec une brosse à légumes sous l'eau chaude, puis le couper en dés de 2 – 3 cm. (Si vous utilisez un potiron autre que celui d'Hokkaido, il faudra également le peler). Ajouter les dés de potiron aux oignons et au gingembre et les faire revenir. Remplir avec la moitié de lait de coco et autant de bouillon de légumes jusqu'à ce que le potiron soit bien couvert. Faire cuire pendant 20 à 25 minutes à couvercle fermé. Réduire en mélange bien lisse avec le mixeur plongeant ⑤. Y ajouter du lait de coco jusqu'à ce que la soupe ait la bonne consistance veloutée et crémeuse.

- 3) Ajouter le jus d'orange, le vin blanc, le sucre, le sel et le poivre, afin qu'outre la note épicée, la soupe présente également une note sucrée et équilibrée aux saveurs acidulées et salées.

Pâte à tartiner sucrée aux fruits

Ingrédients

- 250 g de fraises ou d'autres fruits
- 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 soit trop liquide. Couper les grandes fraises en petits morceaux. Vous pouvez utiliser des fruits congelés, faites-les cependant décongeler avant de les mixer.
- 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.

Crème au chocolat

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 350 g de crème chantilly
- 200 g de chocolat amer (> 60 % de cacao)
- ½ de gousse de vanille (marc)

Préparation

- 1) Faire cuire la chantilly, casser le chocolat en morceaux et le faire fondre lentement à feu doux. Racler le marc d'une demi-gousse de vanille et l'ajouter à la masse.
- 2) Laisser réfrigérer au réfrigérateur jusqu'à obtenir une texture bien ferme.
- 3) Avant de servir, bien mélanger au fouet ① pour obtenir une consistance crémeuse.

Conseil : il est recommandé de servir les crèmes accompagnées de fruits frais.

Mayonnaise

Ingrédients

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

Préparation

- 1) Mettre l'œuf jaune et le jus de citron dans le bol mélangeur, tenir le fouet ① à la verticale dans le bol mélangeur et appuyer sur le commutateur turbo ③.
- 2) Ajouter lentement un filet d'huile mince et régulier (en l'espace d'env. 1 minute), afin que l'huile se combine aux autres ingrédients.
- 3) Saler et poivrer selon les préférences.

Inhoud

Inleiding	30
Gebruik in overeenstemming met bestemming	30
Inhoud van het pakket	30
Beschrijving van het apparaat/accessoires	30
Technische gegevens	30
Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	31
Veiligheidsvoorschriften	32
Gebruik	34
In elkaar zetten	34
De staafmixer in elkaar zetten	35
De garde in elkaar zetten	35
Fijnsnijder in elkaar zetten	35
Bediening	35
Staafmixer en draadgarde bedienen	35
Fijnsnijder bedienen	36
Reinigen	38
Afvoeren	38
Apparaat afvoeren	38
Verpakking afvoeren	38
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	39
Service	40
Importeur	40
Recepten	41
Gebonden groentesoep	41
Pompensoep	41
Zoet vruchtenbeleg	42
Choco-crème	42
Mayonaise	42

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De bedieningshandleiding maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak uzelf voorafgaand aan het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

De staafmixerset dient uitsluitend voor het verwerken van levensmiddelen in kleine hoeveelheden. Hij is uitsluitend bestemd voor gebruik in het privé-huishouden. De staafmixerset is niet bedoeld voor industrieel gebruik.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Staafmixer
- Maatbeker met gecombineerde deksel/standvoet
- Garde
- Fijsnijder (mes en kom met deksel)
- Gebruiksaanwijzing

- 1) Haal alle delen van het apparaat en deze gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 3) Reinig alle delen van het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk **Reinigen**.

Opmerking

- Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- In geval de levering niet compleet is of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport, neemt u contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk **Service**).

Beschrijving van het apparaat/accessoires

Afbeelding A (staafmixer):

- 1 Snelheidsregelaar
- 2 Schakelaar  (normale snelheid)
- 3 Turboschakelaar (hoge snelheid)
- 4 Motorblok
- 5 Staafmixer

Afbeelding B (fijsnijder):

- 6 Kom-deksel
- 7 Mes
- 8 Kom
- 9 Deksel

Afbeelding C (garde):

- 10 Gardehouder
- 11 Draadgarde

Afbeelding D (accessoires):

- 12 Maatbeker (met gecombineerde deksel/standvoet )

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Nominaal vermogen	600 W
Opgenomen vermogen in uit-toestand	0,2 W
Beschermingsklasse	II / 

Maatbeker 12	
Capaciteit	900 ml
Schaalverdeling voor afmeten (Netto inhoud)	700 ml
Max. verwerkbare vulhoeveelheid	300 ml
Kom 8	
Capaciteit	1050 ml
Max. verwerkbare vulhoeveelheid	Levensmiddelen tot aan de 500 ml-markering
	Vloeistoffen tot aan de 300 ml-markering

Wij adviseren volgende bedrijfstijden:

De staafmixer **5** na 1 minuut gebruik ongeveer 2 minuten laten afkoelen.

De fijnsnijder na 1 minuut gebruik ongeveer 2 minuten laten afkoelen.

De garde **11** na 3 minuut gebruik ongeveer 10 minuten laten afkoelen.

Wanneer deze bedrijfstijden worden overschreden, kan het apparaat door oververhitting beschadigd raken!

Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
--	--

	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Opmerking: Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Wisselstroom/-spanning
	Beschermingsklasse II: bescherming door dubbele of versterkte isolatie tussen spanningvoerende en aanraakbare delen.
	Niet onderdompelen in water!
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 – 240 V ~, 50 – 60 Hz an.
- Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact.
- Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht.
- Mocht er toch een keer vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd deskundig personeel repareren.
- Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- Knik of plet het snoer niet en leidt het snoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.

- U mag de behuizing van het motorblok van de staafmixer niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
-  Dompel het motorblok van de staafmixer in geen geval onder in vloeistof en zorg dat er geen vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- U dient het apparaat uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te trekken voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt, die bij gebruik in beweging zijn.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing beschreven. Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel!
- Koppel het apparaat volledig los van het lichtnet, ...
 - ... als u het apparaat onbeheerd laat,
 - ... als u het apparaat schoonmaakt,
 - ... als u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar haalt.
- Neem de pan van de kookplaat en zorg ervoor dat de vloeistof niet kookt als u het apparaat gebruikt voor het pureren van hete levensmiddelen in een pan. Laat hete levensmiddelen wat afkoelen om brandwonden te voorkomen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- Het mes is extreem scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het extreem scherpe mes.

- Maak het apparaat heel voorzichtig schoon. De messen zijn extreem scherp!
- Wees altijd voorzichtig bij het legen van de kom. De messen zijn extreem scherp!
- Het apparaat moet altijd van de stroom worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.

❗ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Laat de staafmixer nooit in een hete pan op de kookplaat staan als hij niet wordt gebruikt.

Gebruik

❗ Opmerking

- ▶ Met de maatbeker 12 kunt u vloeistoffen tot 700 ml afmeten. Vul de maatbeker eerst met maximaal 300 ml om te bewerken, anders kan er vloeistof uit de maatbeker 12 stromen.
- ▶ Als u vloeistoffen/levensmiddelen wilt bewaren in de maatbeker 12, kunt u de standvoet 12a van de maatbeker 12 nemen en als deksel gebruiken. Let erop, dat ook de schenktuit op de maatbeker 12 is gesloten.

Met de staafmixer 5 kunt u dips, sauzen, soepen en babyvoeding bereiden of fruit pureren. Wij adviseren de staafmixer 5 max. 1 minuut aaneen te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.

❗ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik de staafmixer 5 niet voor het verwerken van harde levensmiddelen, zoals koffiebonen, ijsklontjes, suiker, graan, chocolade, enz.
- ▶ Om harde groenten, zoals wortelen, te pureren, voegt u wat vloeistof toe of kookt u de groenten van tevoren tot ze zacht zijn.

Met de garde 11 kunt u mayonaise maken, slagroom of eiwit kloppen of dessert toebereden. Wij adviseren de garde 11 max. 3 minuten aaneen te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.

Met de fijsnijder, bestaande uit mes 7, kom 8 en komdeksel 6, kunt u kruiden fijnhakken of hardere levensmiddelen fijsnijden. Wij adviseren de fijsnijder max. 1 minuut aaneen te gebruiken en hem dan te laten afkoelen.

In elkaar zetten

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Steek de netstekker pas na de montage in de contactdoos.

❗ Opmerking

- ▶ Voor de eerste ingebruikname alle delen van het apparaat reinigen zoals beschreven in het hoofdstuk **Reinigen**.

De staafmixer in elkaar zetten

WAARSCHUWING! **LETSELGEVAAR!**

- ▶ Het mes **7** is uiterst scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- Zet de staafmixer **5** op het motorblok **4**, zodat de pijl ▼ naar het symbool  wijst. Draai de staafmixer **5**, totdat de pijl ▼ op het motorblok **4** naar het symbool  wijst.

De garde in elkaar zetten

- Druk de garde **11** in de houder van garde **10** tot hij vastklikt.
- Plaats de zo in elkaar gezette garde **11** op het motorblok **4**, zodanig dat de pijl ▼ naar het symbool  wijst. Draai het motorblok **4** tot de pijl ▼ naar het symbool  wijst.

Fijnsnijder in elkaar zetten

WAARSCHUWING! **LETSELGEVAAR!**

- ▶ Het mes **7** is uiterst scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- Zet de kom **8** op een vlak en droog oppervlak.
- Plaats voorzichtig het mes **7** op de houder in de kom **8**. Draai het mes **7** daarbij een beetje, zodat het op de houder glijd.

Opmerking

- ▶ Het mes **7** zit daarbij niet helemaal vast op de houder. Dit is normaal. Het mes **7** zit pas helemaal vast wanneer het komdeksel **6** wordt geplaatst.
- Vul de kom **8** met de fijn te hakken levensmiddelen.

Opmerking

- ▶ Vul de kom **8** voor het verwerken van levensmiddelen hooguit tot de 500 ml-markering  en voor het verwerken van vloeistoffen hooguit tot de 300 ml-markering .
- Zet het komdeksel **6** op de kom **8** en draai het vast. Daarbij moeten de nokken aan de rand van de kom **8** in de rail op het komdeksel **6** geleid worden. Controleer of het mes **7** goed in de komdeksel **6** zit.
- Zet het motorblok **4** op het komdeksel **6**, zodat de pijl ▼ op het symbool  wijst. Draai het motorblok **4**, totdat de pijl ▼ naar het symbool  wijst.

Opmerking

- ▶ Als u vloeistoffen/levensmiddelen wilt bewaren in de kom **8**, kunt u het deksel **9** gebruiken. Neem daartoe zo nodig eerst het komdeksel **6** en het motorblok **4** af en verwijder het mes **7** voorzichtig.

Bediening

WAARSCHUWING! **LETSELGEVAAR!**

- ▶ De levensmiddelen mogen niet te heet zijn! Rondspattende levensmiddelen kunnen brandwonden veroorzaken.

WAARSCHUWING! **LETSELGEVAAR!**

- ▶ Het mes **7** is uiterst scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.

Staafmixer en draadgarde bedienen

Opmerking

- ▶ Vul de maatbeker **12** voor het verwerken van vloeistoffen/levensmiddelen hooguit tot 300 ml.

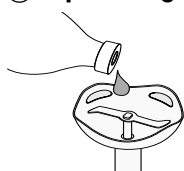
Nadat u het apparaat naar wens in elkaar hebt gezet:

- 1) Steek de stekker in het stopcontact.
- 2) Houd de knop  2 ingedrukt om de levensmiddelen met normale snelheid te verwerken. Draai de snelheidsregelaar 1 naar "Max" om de snelheid te verhogen. Draai de snelheidsregelaar 1 naar "Min" om de snelheid te reduceren.
- 3) Houd de turboschakelaar 3 ingedrukt om de levensmiddelen met hoge snelheid te verwerken. Als u op de turboschakelaar 3 drukt, wordt onmiddellijk overgeschakeld naar de maximale snelheid.
- 4) Wanneer u klaar bent met de verwerking van de levensmiddelen, laat u de ingedrukte schakelaar  2/3 los.

Opmerking

- Wilt u met de draadgarde 1 slagroom kloppen, houd de kom dan scheef tijdens het kloppen. Zo wordt de slagroom sneller stijf. Voorkom dat er tijdens het kloppen slagroom uit de kom spat. Gebruik de turboschakelaar 3.

Opmerking



Hoort u tijdens het gebruik van de staafmixer ongebruikelijke geluiden, zoals gepiep of iets dergelijks, smeet de aandrijfas van de staafmixer 5 dan met enkele druppels neutrale bakolie.

Fijnsnijder bedienen

Opmerking

- Vul de kom 8 voor het verwerken van levensmiddelen hooguit tot de 500 ml-markering  en voor het verwerken van vloeistoffen hooguit tot de 300 ml-markering .

Wanneer u de fijnsnijder in elkaar hebt gezet:

- 1) Steek de stekker in het stopcontact.
- 2) Zet de kom 8 op een vlak en droog oppervlak. De kom 8 heeft siliconenpootjes, zodat de kom 8 niet makkelijk wegglijdt.
- 3) Houd de knop  2 ingedrukt om de levensmiddelen met normale snelheid te verwerken. Draai de snelheidsregelaar 1 naar "Max" om de snelheid te verhogen. Draai de snelheidsregelaar 1 naar "Min" om de snelheid te reduceren.

Opmerking

- Houd de kom 8 en het bevestigde komdekseel 6 met de ene hand vast, terwijl u met de andere hand op de knop  2/3 drukt.
- Haal het motorblok 4 niet van het komdekseel 6 af terwijl u op de knop  2/3 drukt.
- 4) Wanneer u klaar bent met de verwerking van de levensmiddelen, laat u de ingedrukte schakelaar  2/3 los.
- 5) Haal het motorblok 4 van het komdekseel 6 af.

Voorbeelden van het pureren, hakken en fijnhakken van diverse levensmiddelen met de verschillende mix-opzetstukken:

MIX-OP-ZETSTUK	INGREDIËNTEN	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	SNELHEID	TIJD
	Fruit, groente	100-200 g	Min - Max ¹	ca. 30-60 sec.
	Babyvoeding, soepen, sauzen	100-400 ml	Min - Max ¹	ca. 60 sec.
	Shakes, zuiveldranken	100-1000 ml	Min - Max ¹	ca. 60 sec.
	Crème	250 ml	Turbo	ca. 70-90 sec.
	Geklopt eiwit	Eiwitten van 4 eieren	Turbo	ca. 120 sec.
	Uien	200 g	Min	3 x 1 sec.
	Peterselie	50 g	Turbo	ca. 20 sec.
	Knoflook	20 teentjes	Min - Max ¹	ca. 20 sec.
	Wortels	200 g	Min - Max ¹	ca. 15 sec.
	Hazelnoten/ amandelen	200 g	Turbo	ca. 30 sec.
	Walnoten	200 g	••• - ••••	ca. 25 sec.
	Parmezaanse kaas	250 g	Turbo	ca. 30 sec.

¹ Stel de snelheid in op basis van de gewenste consistentie.

Reinigen

⚠ WAARSCHUWING! **GEVAAR VOOR STROOM- SCHOKKEN!**

- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de staafmixerset schoonmaakt.
- ▶  Het motorblok **4** mag bij het schoonmaken in geen geval worden ondergedompeld in water of onder stromend water worden gehouden.

⚠ WAARSCHUWING! **LETSELGEVAAR!**

- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het uiterst scherpe mes **7**. Zet de fijnsnijder na gebruik en reiniging weer in elkaar, zodat u zich niet aan het blootliggende mes **7** kunt verwonden. Zorg dat kinderen niet bij het mes **7** kunnen komen.

i Opmerking



Maatbeker **12** met gecombineerde deksel/standvoet **12a**, draadgarde **11**, kom **8** met deksel **9** en mes **7** zijn vaatwasserbestendig.

! LET OP! Materiële schade!

- ▶ Gebruik geen agressieve, chemische of schurende schoonmaakmiddelen! Deze kunnen het oppervlak onherstelbaar aantasten!
- 1) Trek de stekker uit het stopcontact.
 - 2) Maak het motorblok **4** en de gardehouder **10** schoon met een vochtige doek. Let erop, dat er geen water in de openingen van het motorblok **4** komt. Bij hardnekkige vervuilingen doet u een mild afwasmiddel op het doek. Veeg de resten van het afwasmiddel met een vochtige doek af.

- 3) Reinig de staafmixer **5**, het komdeksel **6**, de kom **8** met deksel **9**, de draadgarde **11**, de maatbeker **12** met gecombineerde deksel/standvoet **12a** en het mes **7** grondig in zeepsop. Spoel daarna afwasmiddelresten weg met schoon water.
- 4) Droog alles met een droogdoek goed af en let erop dat het apparaat helemaal droog is alvorens het weer te gebruiken.

Afvoeren

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn

2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.

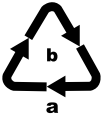


Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De

verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen, 20–22: papier en karton, 80–98: composietmaterialen.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 483351_2410 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 483351_2410 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 483351_2410

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Recepten

Gebonden groentesoep

2 – 4 personen

Ingrediënten

- 2 – 3 EL olie
- 200 g uien
- 200 g aardappels (vooral geschikt zijn melig kokende soorten)
- 200 g wortelen
- 350 – 400 ml groentebouillon (vers of kant-en-klaar)
- zout, peper, nootmuskaat
- 5 g peterselie

Bereiding

- 1) Uien pellen en met de fijnsnijder fijnhakken. Wortelen wassen, schillen en in plakjes snijden. Aardappels schillen, afspoelen en in blokjes van ca. 2 cm snijden.
- 2) Olie in een pan verhitten, uien daarin glazig fruiten. Wortelen en aardappelen toevoegen, mee aanfruiten. Zoveel bouillon erbij gieten, dat de groente goed bedekt is en alles in 10 – 15 minuten zacht laten koken. Naar behoefte tussendoor bouillon toevoegen, als de groente niet meer bedekt is.
- 3) Peterselie wassen, droog schudden en stelen verwijderen. Peterselie in grove stukken scheuren en in de soep doen. Alles met de staafmixer  ongeveer 1 minuut lang pureren. Op smaak brengen met zout, peper en geschaafde nootmuskaat.

Pompensoep

4 personen

Ingrediënten

- 1 middelgrote ui
- 2 knoflooktenen
- 10 – 20 g verse gember
- 3 EL koolzaadolie
- 400 g vrucht vlees van de pompoen (het beste geschikt is de Hokkaido pompoen, omdat de schil zacht wordt tijdens het koken en hij niet geschild moet worden)
- 250 – 300 ml kokosmelk
- 250 – 500 ml groentebouillon
- sap van een ½ sinaasappel
- een scheutje droge witte wijn
- 1 TL suiker
- zout, peper

Bereiding

- 1) Ui pellen en met de fijnsnijder fijnhakken, evenals de knoflook. Gember schillen en in kleine blokjes snijden. Eerst uien en gember in hete olie aanfruiten. Na 2 minuten ook knoflook toevoegen en mee aanfruiten.
- 2) Pompoen met een groenteborstel onder warm water grondig schoonmaken, dan in blokjes van 2 – 3 cm snijden. (Als er andere pompoen wordt gebruikt dan Hokkaido pompoen, moet deze bovendien geschild worden). Blokjes pompoen bij uien en gember doen en mee aanfruiten. De halve hoeveelheid kokosmelk en zoveel groentebouillon toevoegen, dat de pompoen goed is bedekt. Met gesloten deksel ca. 20 – 25 minuten zacht koken. Alles met de staafmixer  glad mengen. Daarbij zoveel kokosmelk toevoegen, totdat de soep de juiste, zacht-romige consistentie heeft.

- 3) De soep op smaak brengen met sinaas-appelsap, witte wijn, suiker, zout en peper, zodat de soep naast de scherpe nuance ook een zoete en een harmonieuze zurig-zoutige nuance heeft.

Zoet vruchtenbeleg

Ingrediënten

- 250 g aardbeien of andere vruchten
- 125 g geleisuiker 2:1
- 1 scheutje citroensap
- 1 mespunt zaadjes van een vanillestokje

Bereiding

- 1) Was de aardbeien en verwijder de groene kroontjes. Laat ze in een zeef goed drogen, zodat het overtollige water weg kan lopen en het vruchtenbeleg niet te vloeibaar wordt. Snijd grotere aardbeien klein. U kunt ook diepvriesfruit gebruiken, maar laat het dan vóór het mixen ontdooien.
- 2) Weeg 250 gr aardbeien af en doe ze in een gepaste mengbeker.
- 3) Voeg een scheut citroensap toe.
- 4) Voeg desgewenst de zaden van een vanillestokje toe.
- 5) Voeg de geleisuiker toe en meng de ingrediënten ongeveer 45-60 seconden met behulp van de staafmixer ⑤. Zijn er nog steeds grotere stukken aanwezig, laat alles dan 2 minuten rusten en pureer daarna opnieuw 60 seconden.
- 6) Breng het al roerend bij een matige temperatuur aan de kook en laat het 2-3 minuten zachtjes koken terwijl u blijft roeren.
- 7) Het vruchtenbeleg is nu klaar voor gebruik, of u kunt het in een glas met schroefdeksel gieten en afsluiten.

Choco-crème

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 350 g slagroom
- 200 g bittere chocolade (> 60% cacao-aandeel)
- ½ vanillestokje (merg)

Bereiding

- 1) De slagroom aan de kook brengen, chocolade in brokjes breken in daarin langzaam laten smelten op lage temperatuur. Het merg van een half vanillestokje uitschrapen en in de massa roeren.
- 2) In de koelkast helemaal afkoelen en stevig laten worden.
- 3) Vóór het serveren met de garde ⑪ romig opkloppen.

Tip: daarbij smaken verse vruchten.

Mayonaise

Ingrediënten

- 200 ml neutrale plantaardige olie bijv. koolzaadolie
- 1 eigeel
- 5 g milde azijn of citroensap
- zout en peper naar smaak

Bereiding

- 1) Eigeel en citroensap in de mengbeker doen, de garde ⑪ loodrecht in de beker houden en op de turbo-knop ③ drukken.
- 2) De olie in een gelijkmatige dunne straal langzaam (binnen ca. 1 minuut) toevoegen, zodat de olie zich met de andere ingrediënten verbindt.
- 3) Vervolgens naar smaak kruiden met zout en peper.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	44
Bestimmungsgemäße Verwendung	44
Lieferumfang	44
Gerätebeschreibung/Zubehör	44
Technische Daten	44
Verwendete Warnhinweise und Symbole	45
Sicherheitshinweise	46
Verwendung	48
Zusammenbauen	49
Stabmixer zusammenbauen.	49
Schneebeesen zusammenbauen.	49
Multizerkleinerer zusammenbauen.	49
Bedienen	50
Stabmixer und Schneebeesen bedienen.	50
Multizerkleinerer bedienen.	50
Reinigen	52
Entsorgung	52
Gerät entsorgen.	52
Verpackung entsorgen.	53
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	53
Service.	54
Importeur.	54
Rezepte	55
Gemüsecremesuppe.	55
Kürbissuppe.	55
Süßer Fruchtaufstrich.	56
Schokocreme.	56
Mayonnaise.	56

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Stabmixer-Set dient ausschließlich der Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen. Es ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Stabmixer-Set ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer-Set
 - Messbecher mit kombiniertem Deckel/Standfuß
 - Schneebesen
 - Multizerkleinerer (Messer und Schüssel mit Verschlussdeckel)
 - 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/ Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

- 1 Geschwindigkeitsregler
- 2 Taste  (normale Geschwindigkeit)
- 3 Turbotaste (schnelle Geschwindigkeit)
- 4 Motorblock
- 5 Mixfuß

Abbildung B (Multizerkleinerer):

- 6 Antriebsdeckel
- 7 Messer
- 8 Schüssel
- 9 Verschlussdeckel

Abbildung C (Schneebesen):

- 10 Schneebesen-Halter
- 11 Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- 12 Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß )

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~, 50–60 Hz
Nennleistung	600 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,2 W
Schutzklasse	II / 
Messbecher 	
Fassungsvermögen	900 ml
Skala zum Abmessen (Nutzvolumen)	700 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	300 ml

Schüssel ⑤	
Fassungsvermögen	1050 ml
Nutzvolumen	Lebensmittel bis zur 500 ml-Markierung 
	Flüssigkeiten bis zur 300 ml-Markierung 

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

Den Mixfuß ⑤ nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

Den Multizerkleinerer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen lassen.

Den Schneebesen ① nach 3 Minuten Betrieb ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Wenn diese Betriebszeiten überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.

	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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.

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- 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.
- Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.

- Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- Seien Sie stets vorsichtig beim Leeren der Schüssel! 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 Stabmixer nicht in einem heißen Topf auf der Kochplatte stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.

Verwendung

ⓘ **Hinweis**

- ▶ Mit dem Messbecher 12 können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher 12 herauslaufen.
- ▶ Wenn Sie Flüssigkeiten/Lebensmittel im Messbecher 12 aufbewahren möchten, können Sie den Standfuß 12a des Messbechers 12 abnehmen und diesen als Deckel verwenden. Achten Sie darauf, dass auch der Ausguss am Messbecher 12 verschlossen ist.

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

⚠ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Benutzen Sie den Mixfuß 5 nicht zur Bearbeitung harter Lebensmittel, wie z. B. Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade etc.
- ▶ Zum Pürieren von hartem Gemüse, wie z. B. Möhren, fügen Sie entweder etwas Flüssigkeit zu oder kochen Sie das Gemüse vorher weich.

Mit dem Schneebesen 11 können Sie Mayonaisse herstellen, Sahne und Eiweiß schlagen oder Nachtisch anrühren. Wir empfehlen den Schneebesen 11 max. 3 Minuten am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

Mit dem Multizerkleinerer, bestehend aus Messer 7, Schüssel 8 und Antriebsdeckel 6, können Sie Kräuter hacken oder auch härtere Lebensmittel zerkleinern. Wir empfehlen den Multizerkleinerer max. 1 Minute am Stück zu betreiben und ihn dann abkühlen zu lassen.

Zusammenbauen

WARNUNG! **VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

Hinweis

- Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel **Reinigen** beschrieben.

Stabmixer zusammenbauen

WARNUNG! **VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Das Messer **7** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Setzen Sie den Mixfuß **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Mixfuß **5**, bis der Pfeil ▼ am Motorblock **4** auf das Symbol  weist.

Schneebesen zusammenbauen

- Drücken Sie den Schneebesen **11** in den Schneebesen-Halter **10**, bis dieser fest einrastet.
- Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen **11** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil ▼ auf das Symbol  weist.

Multizerkleinerer zusammenbauen

WARNUNG! **VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Das Messer **7** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Stellen Sie die Schüssel **8** auf eine ebene und trockene Fläche.
- Setzen Sie vorsichtig das Messer **7** auf die Halterung in der Schüssel **8**. Drehen Sie das Messer **7** dabei ein wenig, so dass es auf die Halterung ruht.

Hinweis

- Das Messer **7** sitzt dabei nicht ganz fest auf der Halterung. Das ist normal. Das Messer **7** sitzt erst ganz fest, wenn der Antriebsdeckel **6** aufgesetzt wird.
- Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel **8**.

Hinweis

- Befüllen Sie die Schüssel **8** zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml-Markierung  und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .
- Setzen Sie den Antriebsdeckel **6** auf die Schüssel **8** und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel **8** in die Schiene am Antriebsdeckel **6** geführt werden. Achten Sie darauf, dass das Messer **7** korrekt in den Antriebsdeckel **6** greift.
- Setzen Sie den Motorblock **4** auf den Antriebsdeckel **6**, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Motorblock **4**, bis der Pfeil ▼ auf das Symbol  weist.

Hinweis

- Wenn Sie Lebensmittel in der Schüssel **8** aufbewahren möchten, können Sie den Verschlussdeckel **9** verwenden. Nehmen Sie dazu ggf. erst den Antriebsdeckel **6** und den Motorblock **4** ab sowie das Messer **7** vorsichtig heraus.

Bedienen

⚠ **WARNUNG!** **VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

⚠ **WARNUNG!** **VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Das Messer **7** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

Stabmixer und Schneebesen bedienen

① **Hinweis**

- Befüllen Sie den Messbecher **12** zum Bearbeiten von Flüssigkeiten/ Lebensmitteln nur bis maximal 300 ml.

Wenn Sie das Gerät wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie die Taste **⏻ 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 **⏻ 2/3** los.

① **Hinweis**

- Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen **11** schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens herausspritzt. Verwenden Sie die Turbotaste **3**.

① **Hinweis**



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

Multizerkleinerer bedienen

① **Hinweis**

- Befüllen Sie die Schüssel **8** zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml- Markierung  und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .

Wenn Sie den Multizerkleinerer zusammengebaut haben:

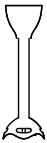
- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Stellen Sie die Schüssel **8** auf eine ebene und trockene Fläche. Die Schüssel **8** hat Silikon-Füße, so dass die Schüssel **8** nicht so leicht verrutscht.
- 3) Halten Sie die Taste **⏻ 2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit 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.

i Hinweis

- Halten Sie die Schüssel **8** und den aufgesetzten Antriebsdeckel **6** mit der einen Hand fest, während Sie mit der anderen Hand die Taste  **2/3** drücken.
- Nehmen Sie den Motorblock **4** nicht vom Antriebsdeckel **6** ab, während Sie die Taste  **2/3** drücken.

- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste  **2/3** los.
- 5) Nehmen Sie den Motorblock **4** von dem Antriebsdeckel **6** ab.

Beispiele für das Pürieren, Hacken und Zerkleinern von verschiedenen Lebensmitteln mit den verschiedenen Mix-Aufsätzen:

MIX-AUFSATZ	ZUTATEN	EMPFOHLENE MENGE	GESCHWINDIGKEIT	ZEIT
	Obst, Gemüse	100–200 g	Min – Max ¹	ca. 30–60 Sek.
	Babynahrung, Suppen, Soßen	100–400 ml	Min – Max ¹	ca. 60 Sek.
	Shakes, Milchgetränke	100–1000 ml	Min – Max ¹	ca. 60 Sek.
	Crème	250 ml	Turbo	ca. 70–90 Sek.
	Eischnee	Eiweiß aus 4 Eiern	Turbo	ca. 120 Sek.
	Zwiebeln	200 g	Min	3 x 1 Sek.
	Petersilie	50 g	Turbo	ca. 20 Sek.
	Knoblauch	20 Zehen	Min – Max ¹	ca. 20 Sek.
	Möhren	200 g	Min – Max ¹	ca. 15 Sek.
	Haselnüsse/ Mandeln	200 g	Turbo	ca. 30 Sek.
	Walnüsse	200 g	... –	ca. 25 Sek.
	Parmesan	250 g	Turbo	ca. 30 Sek.

¹ Stellen Sie die Geschwindigkeit je nach der von Ihnen gewünschten Konsistenz ein.

Reinigen

⚠️ **WARNUNG!** **STROMSCHLAGGEFAHR!**

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

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

- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer **7** besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie den Multizerkleinerer nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer **7** verletzen.
Machen Sie das Messer **7** für Kinder unzugänglich.

① **Hinweis**



Messbecher **12** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **12a**, Schneebesen **11**, Schüssel **8** mit Verschlussdeckel **9** und Messer **7** sind spülmaschinengeeignet.

① **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!
- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
 - 2) Reinigen Sie den Motorblock **4** und den Schneebesen-Halter **10** mit einem feuchten Tuch.
Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks **4** gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.

- 3) Reinigen Sie den Mixfuß **5**, den Antriebsdeckel **6**, die Schüssel **8** mit Verschlussdeckel **9**, den Schneebesen **11**, den Messbecher **12** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **12a** und das Messer **7** gründlich in Spülwasser. Entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie

2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

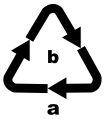


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon 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 (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 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) 483351_2410 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 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) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 483351_2410 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.de

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 483351_2410

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

Rezepte

Gemüsecremesuppe

2 – 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 – 20 g frischer Ingwer
- 3 EL Rapsöl
- 400 g Kürbisfleisch (am besten eignet sich 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 mit dem Multizerkleinerer zerhacken, 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 Hokkaidokürbis 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 Mixfuß  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
- 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. Sie können auch tiefgefrorene Früchte verwenden, lassen Sie sie jedoch vor dem Mixen auftauen.
- 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 Mixfuß 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.

Schokocreme

4 Personen

Zutaten

- 350 g Schlagsahne
- 200 g Bitterschokolade (> 60 % Kakaoanteil)
- ½ Vanilleschote (Mark)

Zubereitung

- 1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
- 2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
- 3) Vor dem Servieren mit dem Schneebesen ① cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

- 200 ml neutrales Pflanzenöl, z. B. Rapsöl
- 1 Eigelb
- 5 g milder Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1) Eigelb und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen ① senkrecht in den Becher halten und die Turbotaste ③ drücken.
- 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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations
Stand van de informatie · Stand der Informationen:
02/2025 · Ident.-No.: SSMS600F6-122024-1

IAN 483351_2410