

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HAND BLENDER SSW 400 A1

(GB) (IE) (NI)

HAND BLENDER

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

STABMIXER

Bedienungsanleitung

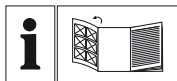
(NL) (BE)

STAAFMIXER

Gebruiksaanwijzing

IAN 282546

(NL)



GB IE NI

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

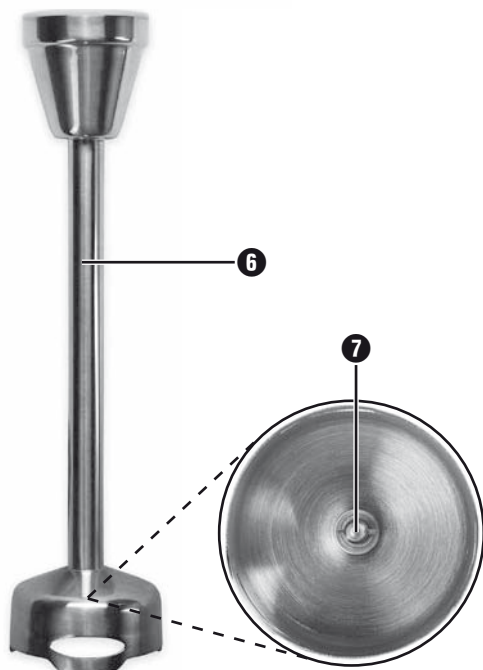
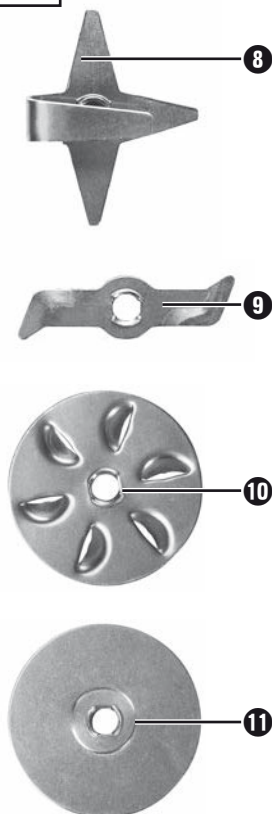
NL BE

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.

GB/IE/NL	Operating instructions	Page	1
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	41

A**B****C**

Contents

Introduction	2
Copyright	2
Proper use	2
Package contents	3
Disposal of the packaging	3
Description of appliance/attachments	4
Technical data	4
Safety information	5
The attachments	7
Fitting/removing the attachments	8
Assembling the hand blender	10
Holding the appliance	10
Operation	11
Cleaning	13
Storage	14
Disposal of the appliance	14
Kompernass Handels GmbH warranty	15
Service	16
Importer	16
Recipes	17
Whipped cream	17
Cream of vegetable soup	17
Pumpkin soup	18
Jam	19
Chocolate crème	20
Mayonnaise	20

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Copyright

This documentation is protected by copyright.

Any copying or reproduction, including in the form of extracts, or any reproduction of images (even in a modified state), is permitted only with the written authorisation of the manufacturer.

Proper use

This appliance is intended exclusively for processing foodstuffs in small quantities. It is intended exclusively for use in domestic households. The appliance is not intended for commercial use.

WARNING

Danger if not used as intended!

Failure to use the appliance for its intended purpose and/or any other type of use can be hazardous.

- ▶ Use the appliance only for its intended purpose.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTE

- ▶ Using the appliance incorrectly or for purposes other than those for which it is intended can be hazardous. Use the appliance only for its intended purpose. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind for damages resulting from misuse, improper repairs, unauthorised modifications or the use of unauthorised spare parts are excluded. The operator bears sole liability.

Package contents

This appliance is supplied with the following components as standard:

- Hand Blender **5**/**6**
- Storage box **13**
- Multifunction blade **8**, meat and vegetable blade **9**, beating disc **11**, whisking disc **10**, tool **12**
- Operating instructions

- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- 2) Remove all packaging material.
- 3) Clean all parts of the appliance as described in the section "Cleaning".

NOTE

- Check the package for completeness and signs of visible damage.
- If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for aspects of environmental friendliness and disposal, and they are therefore recyclable.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

- If possible, keep the original packaging during the warranty period so that the appliance can be packed properly for returning in the event of a warranty claim.

Description of appliance/attachments

Illustration A (hand blender):

- 1 Hanger
- 2 Speed control
- 3 Start button
- 4 Light ring
- 5 Hand element
- 6 Blender foot
- 7 Drive shaft

Figure B (attachments):

- 8 Multifunction blade
- 9 Meat and vegetable blade
- 10 Whisking disc
- 11 Beating disc

Figure C (accessories):

- 12 Tool
- 13 Storage box

Technical data

Mains voltage	220–240 V ~, 50/60 Hz
Rated power	400 W
Protection class	II 
	All parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

We recommend that you allow the hand blender to cool off for 2 minutes after 1 minute of operation. If you exceed this operating time, the appliance can overheat and be damaged!

Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Connect the appliance only to correctly installed mains power sockets that supply a current rating of 220–240 V ~ / 50/60 Hz.
- ▶ In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the power plug from the mains power socket.
- ▶ Do not expose the appliance to moisture and do not use it outdoors.
- ▶ If any liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- ▶ Always pull on the plug to disconnect the appliance from the mains; never pull on the power cable itself.
- ▶ Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
- ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ Do not attempt to open the hand blender's motor casing. This can lead to risks and also invalidates the warranty.



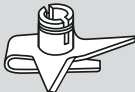
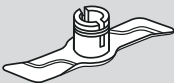
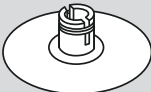
Never immerse the motor unit of the blender in liquids, or allow liquids to get into the motor unit housing.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Before changing any accessories or attachments that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ Disconnect the appliance from the mains power supply...
 - when the appliance is unsupervised,
 - when you are cleaning the appliance,
 - when you are assembling or dismantling it.
- ▶ This appliance should not be used by children.
- ▶ Children must not play with the appliance.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ The blades are extremely sharp! Handle them with great care.
- ▶ Handle the extremely sharp blades/attachments with caution as they can cause injuries.
- ▶ Clean the appliance very carefully. The blades are extremely sharp!
- ▶ The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.

The attachments

Depending on the task at hand, choose the appropriate attachment:

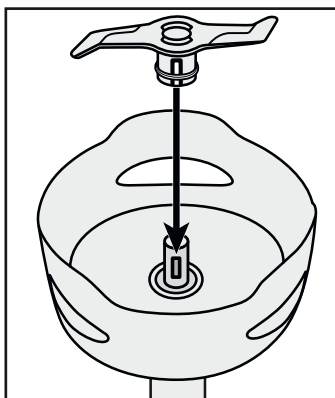
Attachment		Use
Multifunction blade 8		Shredding • chopping • pureeing soft vegetables • straining - shredding/chopping raw/cooked vegetables - chopping cooked meat - pureeing soups and sauces - pureeing baby food
Meat and vegetable blade 9		Shredding • chopping • pureeing hard vegetables - chopping fibrous/hard vegetables - chopping delicate/tender meats (e.g. liver) - chopping fish - pureeing hard, cooked vegetables (e.g. carrots)
Whisking disc 10		Whisking • stirring • emulsifying - stirring batters (e.g. pancake batter) - emulsifying salad dressings - stirring crèmes
Beating disc 11		Beating • whipping - whipping cream - beating egg white into meringue - whipping shakes/mousses - whipping sauces

Fitting/removing the attachments

WARNING! RISK OF INJURY!

- Do not insert the plug into the mains power socket until the appliance is fully assembled.
- Take great care when handling the attachments **8 9 10 11**! They are very sharp!

- 1) To fit an attachment **8 9 10 11** onto the drive shaft **7**, push the shaft of the attachment **8 9 10 11** onto the drive shaft **7** on the blender foot **6**. The two bulges on the drive shaft **7** should grip into the recesses on the shaft of the attachment **8 9 10 11**:



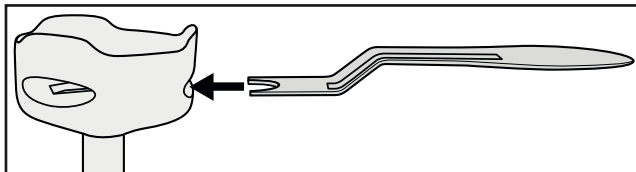
- 2) Then push the attachment firmly onto the drive shaft **7** so that the attachment **8 9 10 11** until you hear and feel it click into place.

NOTE

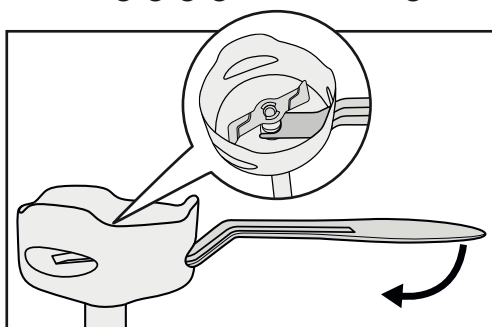
- The beating disc **11** is fitted onto the shaft at an angle. This is not a manufacturing error, but designed to whip air into liquids.

To remove an attachment **8 9 10 11**, you need the tool **12**.

- 1) Push the tool **12** through one of the recesses on the lower end of the blender foot **6**:



- 2) Use the tool **12** to grip onto the shaft of the attachment **8 9 10 11**.
- 3) Direct the blender foot **6** slightly away from you and carefully lever the attachment **8 9 10 11** off the drive shaft **7**:



Assembling the hand blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

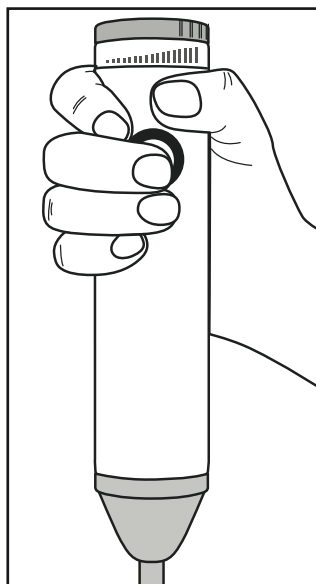
- ▶ Do not insert the plug into the mains power socket until the appliance is fully assembled.
- ▶ The attachments **8** **9** **10** **11** are very sharp! Handle them with great care.

NOTE

- ▶ Before first use, clean all parts as described in the chapter "Cleaning".
- Attach the blender foot **6** to the hand element **5** so that the marking points to the **7** symbol on the hand element **5**. Turn the blender foot **6** until the marking on the blender foot **6** points to the **7** symbol on the hand element **5**.

Holding the appliance

Hold the appliance as shown during operation.



Operation

WARNING! RISK OF INJURY!

- The foods being processed may not be too hot! Splashing contents could scald the user.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

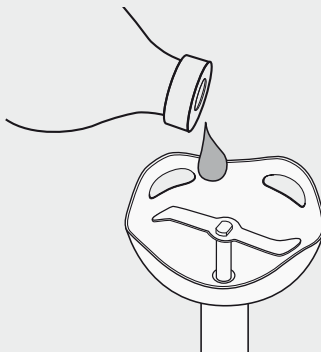
- We recommend that you allow the hand blender to cool off for 2 minutes after 1 minute of operation. If you exceed this operating time, the appliance can overheat and be damaged!

Once you have assembled the appliance as required:

- 1) Insert the plug into the mains power socket. The light ring **4** lights up.
- 2) Set the desired speed level using the speed control **2**. Turn the speed control **2** towards MAX if you want to increase the speed; turn the speed control **2** towards MIN if you want to decrease the speed.
 - For chopping, pureeing and shredding, you should select a medium to high speed, depending on the hardness of the food.
 - For emulsifying, whisking and stirring, start at a low speed and slowly increase the speed to maximum, depending on the consistency.
 - For beating and whipping, select a high speed setting.
- 3) Hold the appliance vertically in the food container.
- 4) Press and hold down the start button **3**.
Depending on the type and quantity of food being processed, move the appliance slowly up and down and from left to right.
Keep an eye on progress.
- 5) As soon as you are satisfied with result, release the start button **3**. Do not remove the blender foot **6** from the container until the motor has come to a complete standstill.

NOTE

- If you hear unusual noises during operation, e.g. squeaking or suchlike, apply a small amount of neutral cooking oil to the drive shaft ⑦ of the hand mixer:



- 6) When you are finished processing the food, pull out the plug from the mains power socket. The light ring ④ will go out.

NOTE

- You can buy a chopper attachment to fit this appliance in the online shop at www.kompernass.com. You can use this to chop herbs, onions or similar.

Cleaning

WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  You must never immerse the hand element **5** in water when cleaning it or hold it under running water.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ There is a risk of injury when handling the attachments **8 9 10 11**. Keep the attachments **8 9 10 11** out of the reach of children.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not clean the parts of your hand blender in the dishwasher (except for the attachments **8 9 10 11**) as they could be damaged.
- ▶ Do not use aggressive, chemical or abrasive cleaning agents! They could irreparably damage the surface!

- 1) Remove the power plug from the socket.
- 2) Clean the hand element **5** with a moist cloth.
Ensure that no water gets into the openings of the hand element **5**. For stubborn dirt, add a little mild detergent to the cloth. Wipe off any washing-up liquid residue with a damp cloth.
- 3) Clean the blender foot **6**, the attachments **8, 9, 10, 11** and the tool **12** thoroughly in soapy water and then rinse off the soap with clear water.
- 4) Dry everything with a dry cloth and ensure that the appliance is completely dry before using it again.
- 5) Wipe the storage box **13** with a damp cloth.

NOTE

- ▶ The attachments **8, 9, 10, 11** are dishwasher-safe.

Storage

- Place the cleaned and dry attachments in the storage box 13:



- You can hang the appliance up by the hanger 1.
- Store the appliance in a clean and dry location.

Disposal of the appliance



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

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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

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



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

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 282546

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Whipped cream

Ingredients

- 200 ml cream

Preparation

- 1) Pour the cream into a high-sided, unbreakable container.
- 2) Use the beating disc **11** to whip the cream for about 1 minute. Keep an eye on the cream during whipping. Depending on fat content, temperature and other factors, the whipping time can vary.

Cream of vegetable soup

2–4 people

Ingredients

- 2–3 tbsp. cooking oil
- 200 g onion
- 200 g potatoes (floury potatoes are most suitable)
- 200 g carrots
- 350–400 ml vegetable stock (fresh or instant)
- Salt, pepper, nutmeg
- 5 g parsley

Preparation

- 1) Peel and finely chop the onions. Wash, peel and slice the carrots. Peel and dice the potatoes into approx. 2 cm cubes.
- 2) Heat the oil in a pan, sauté the onions until they become glassy. Add the carrots and potatoes and sauté them all together. Add stock until the vegetables are covered and simmer everything for about 10–15 minutes until they are soft. Add stock occasionally as required to keep the vegetables covered.
- 3) Wash the parsley, shake it dry and remove the stalks. Tear up the parsley and add it to the soup. Puree everything with the meat and vegetable blade **9** for about 1 minute. Season with salt, pepper and nutmeg to taste.

Pumpkin soup

4 people

Ingredients

- 1 medium-sized onion
- 2 garlic cloves
- 10–20 g fresh ginger
- 3 tbsp. rapeseed oil
- 400 g pumpkin (preferably Hokkaido pumpkin as the skin softens during cooking and it does not need to be peeled)
- 250–300 ml coconut milk
- 250–500 ml vegetable stock
- The juice of ½ an orange
- A little dry white wine
- 1 tsp. sugar
- Salt, pepper

Preparation

- 1) Peel and dice the onions and garlic. Peel and finely chop the ginger. Sauté the onion and ginger in hot oil. After 2 minutes, add the garlic.
- 2) Clean the pumpkin thoroughly in warm water using a vegetable brush, then cut it into 2–3 cm cubes. (If you use a different variety instead of Hokkaido, you need to peel the pumpkin). Add the pumpkin cubes to the onions and ginger and sauté them. Add half the coconut milk and as much vegetable stock as necessary to cover the pumpkin. Simmer with the lid on for about 20–25 minutes until the food is soft. Mix everything with the meat and vegetable blade **9** to a smooth consistency. Add coconut milk as required to give the soup a smooth, soft and creamy consistency.
- 3) Add orange juice, white wine, sugar, salt and pepper to taste to give the soup a sweet and sour/salty note alongside the spicy taste.

Jam

Ingredients

- 250 g strawberries or other fruit (fresh or frozen)
- 1 pack of jam sugar (approx. 125 g) that does not require boiling
- A splash of lemon juice
- The pulp of one vanilla pod

Preparation

- 1) Wash and clean the strawberries. Remove the leaves. Put them in a sieve to shake off any excess water and to prevent the jam from becoming too runny. Cut up larger strawberries.
- 2) Weigh off 250 g of strawberries and add them to a suitable mixing bowl.
- 3) Add a splash of lemon juice.
- 4) If required, scrape out the pulp from a vanilla pod and add this.
- 5) Add the contents of the pack of jam sugar and then mix thoroughly with the multifunction blade **8** for about 45–60 seconds. If there are still any lumps, leave it to stand for 2 minutes and then puree again for 60 seconds.
- 6) Enjoy the jam straight away or pour it into a glass jar with a screw cap and seal it firmly.

Chocolate crème

For 4 people

Ingredients

- 350 g whipping cream
- 200 g of plain chocolate (> 60% cocoa content)
- ½ vanilla pod (pulp)

Preparation

- 1) Bring the cream to the boil, crumble and add the chocolate and melt it at a low heat. Scrape out the pulp of a vanilla pod and stir it into the mix.
- 2) Allow to cool and set in the refrigerator.
- 3) Before serving, stir until creamy with the beating disc 11.

Tip: Add fresh fruit for a special dessert.

Mayonnaise

Ingredients

- 200 ml neutral vegetable oil, e.g. rapeseed oil
- 1 egg (yolk and egg white)
- 10 g of mild vinegar or lemon juice
- Salt and pepper to taste

Preparation

- 1) Add the egg and lemon juice to the mixing bowl, hold the whisking disc 10 in the mixture and start the appliance.
- 2) Add the oil in an even, thin stream (within about 1 minute) so that the oil binds to the other ingredients.
- 3) Afterwards, season with salt and pepper.

Inhoud

Inleiding	22
Auteursrecht	22
Gebruik in overeenstemming met bestemming	22
Inhoud van het pakket	23
De verpakking afvoeren	23
Apparaatbeschrijving/toebehoren	24
Technische gegevens	24
Veiligheidsvoorschriften	25
De opzetstukken	27
De opzetstukken monteren en demonteren	28
De staafmixer in elkaar zetten	30
Het apparaat vasthouden	30
Bedienen	31
Reinigen	33
Opbergen	34
Apparaat afvoeren	34
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	35
Service	36
Importeur	36
Recepten	37
Slagroom kloppen	37
Groenteroomsoep	37
Pompoensoep	38
Zoet vruchtenbeleg	39
Chocoladepasta	40
Mayonaise	40

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Elke vermenigvuldiging resp. elke reproductie, ook die van delen van het document, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het verwerken van levensmiddelen in kleine hoeveelheden. Het is uitsluitend bestemd voor gebruik in het privéhuishouden. Dit product is niet bestemd voor bedrijfsmatig gebruik.

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan bij gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

- Gebruik het apparaat uitsluitend conform de bestemming.
- Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures op.

OPMERKING

- Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik. Gebruik het apparaat uitsluitend in overeenstemming met de bestemming. Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures op. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van reserveonderdelen die niet zijn toegestaan. Het risico ligt uitsluitend bij de gebruiker.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Staafmixer **5**/**6**
- Opbergbox **13**
- Multifunctioneel mes **8**, vlees- en groentemes **9**, Klopper **11**, mixer **10**, gereedschap **12**
- Gebruiksaanwijzing

- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de 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 het pakket compleet is en of er geen zichtbare schade is.
- Neem contact op met de service-hotline (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.

OPMERKING

- Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantieclaim volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Apparaatbeschrijving/toebehooren

Afbeelding A (staafmixer):

- ❶ Ophangoog
- ❷ Snelheidsregelaar
- ❸ Startknop
- ❹ Ringlicht
- ❺ Handgreep
- ❻ Voet
- ❼ Aandrijfas

Afbeelding B (opzetstukken):

- ❽ Multifunctioneel mes
- ❾ Vlees- en groentemes
- ❿ Mixer
- ⓫ Kloppe

Afbeelding C (toebehooren):

- ❿ Gereedschap
- ⓬ Opbergbox

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nominaal vermogen	400 W
Beschermingsklasse	II 
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn voedselveilig.

We raden aan om de staafmixer na 1 minuut gebruik ongeveer 2 minuten te laten afkoelen. Wanneer deze bedrijfstijd wordt overschreden, kan het apparaat door oververhitting beschadigd raken!

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.
- ▶ 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 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 leg het snoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- ▶ 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.



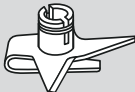
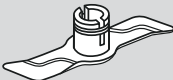
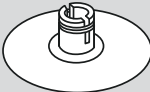
Dompel het motorblok van de staafmixer in geen geval onder in vloeistof en zorg dat er geen vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Koppel het apparaat volledig los van het lichtnet ...
 - wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat;
 - wanneer u het apparaat schoonmaakt;
 - wanneer u het apparaat in elkaar zet of uit elkaar haalt.
- ▶ 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.
- ▶ De messen zijn uiterst scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.
- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met uiterst scherpe messen/opzetstukken.
- ▶ Maak het apparaat heel voorzichtig schoon. De messen zijn uiterst scherp!
- ▶ Het apparaat moet altijd van de netstroom worden losgekoppeld als er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.

De opzetstukken

Kies het passende opzetstuk voor elk gebruik:

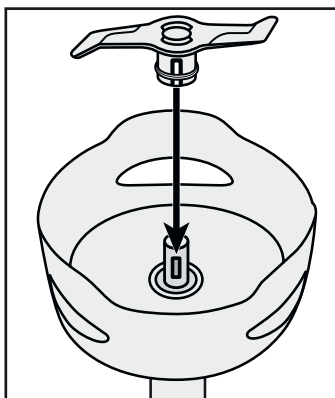
Opzetstuk		Gebruik
Multifunctioneel mes 8		Fijnhakken • Hakken • Pureren van zachte groenten • Zeven - Rauwe/gekookte groenten fijnhakken - Gekookt vlees fijnhakken - Soepen en sauzen zeven - Babyvoeding pureren
Vlees- en groentemes 9		Fijnhakken • Hakken • Pureren van harde groenten - Vezelachtige/harde groenten fijnhakken - Fijn/zacht vlees fijnhakken (bv. lever) - Vis fijnhakken - Harde, gekookte groenten pureren (bv. wortels)
Mixer 10		Mixen • Roeren • Emulgeren - Licht deeg roeren (bv. pannenkoekendeeg) - Slasauzen emulgeren - Crèmes roeren
Klopper 11		Kloppen • Opkloppen - Slagroom kloppen - Eiwit stijf kloppen - Milkshakes/ mousses opkloppen - Sauzen opkloppen

De opzetstukken monteren en demonteren

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Zet eerst de staafmixer in elkaar en steek dan pas de stekker in het stop-contact.
- Ga voorzichtig om met de opzetstukken **8 9 10 11**! Deze zijn heel scherp!

- 1) Schuif, om een opzetstuk **8 9 10 11** op de aandrijfas **7** te monteren, de schacht van het opzetstuk **8 9 10 11** op de aandrijfas **7** van de voet van de staafmixer **6**. De beide nokken op de aandrijfas **7** moeten vastklikken in de uitsparingen op de schacht van het opzetstuk **8 9 10 11**:



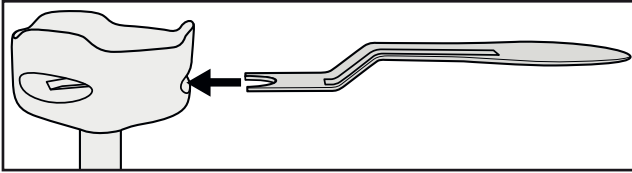
- 2) Druk het opzetstuk vervolgens krachtig op de aandrijfas **7**, totdat het opzetstuk **8 9 10 11** hoor- en voelbaar vastklikt.

OPMERKING

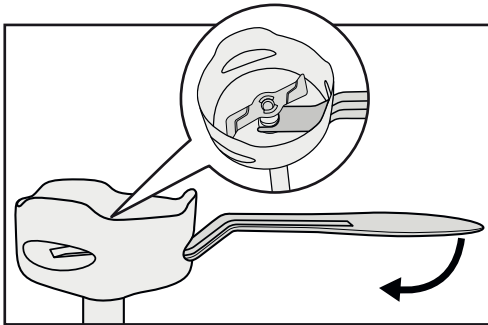
- De klopper **11** is scheef op de schacht gemonteerd. Dit is geen fabricagefout maar is speciaal bedoeld om lucht in vloeistoffen te kloppen.

Voor het verwijderen van een opzetstuk **8 9 10 11** hebt u het gereedschap **12** nodig.

- 1) Schuif het gereedschap **12** door een van de uitsparingen onder aan de voet van de staafmixer **6**:



- 2) Grijp met behulp van het werktuig **12** rond de schacht van het opzetstuk **8 9 10 11**.
- 3) Houd de voet van de staafmixer **6** op enige afstand van uw lichaam en hef het opzetstuk **8 9 10 11** van de aandrijfas **7**:



De staafmixer in elkaar zetten

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

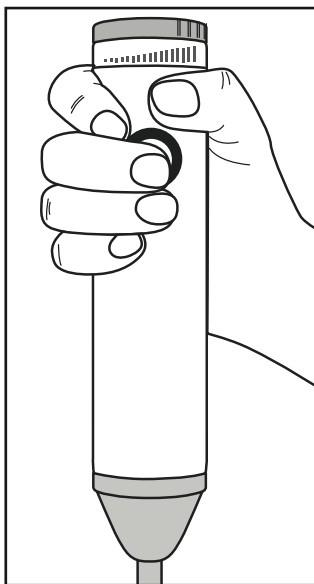
- Zet eerst de staafmixer in elkaar en steek dan pas de stekker in het stop-contact.
- De opzetstukken **8 9 10 11** zijn scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om.

OPMERKING

- Reinig eerst alle onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen" voordat u de staafmixer in gebruik neemt.
- Zet de voet van de staafmixer **6** zo op de handgreep **5**, dat de markering naar het symbool  op de handgreep **5** wijst. Draai de voet van de staafmixer **6** tot de markering op de voet **6** naar het symbool  op de handgreep **5** wijst.

Het apparaat vasthouden

Houdt het apparaat als volgt vast om het te gebruiken:



Bedienen

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

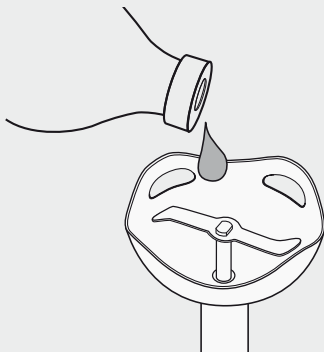
- We raden aan om de staafmixer na 1 minuut gebruik ongeveer 2 minuten te laten afkoelen. Wanneer deze bedrijfstijd wordt overschreden, kan het apparaat door oververhitting beschadigd raken!

Nadat u het apparaat naar wens in elkaar hebt gezet:

- 1) Steek de stekker in het stopcontact. Het ringlicht **4** gaat aan.
- 2) Stel met behulp van de snelheidsregelaar **2** de gewenste snelheid in. Draai de snelheidsregelaar **2** in de richting van MAX om de snelheid te verhogen en draai de snelheidsregelaar **2** in de richting van MIN. om de snelheid te verminderen.
 - Voor het hakken, pureren, zeven en fijnhakken kiest u, afhankelijk van de hardheid van het levensmiddel, een middelhoge of hoge snelheid.
 - Voor het emulgeren, mixen en roeren, begint u bij een lage snelheid en verhoogt u langzaam de snelheid, afhankelijk van de consistentie, tot u de maximale snelheid bereikt.
 - Voor het kloppen en opkloppen van levensmiddelen, kiest u een hoge snelheid.
- 3) Houd het apparaat loodrecht in de kom met levensmiddelen.
- 4) Houd de startknop **3** ingedrukt. Beweeg de apparaat, afhankelijk van de hoeveelheid en aard van de te verwerken levensmiddelen, langzaam omhoog en omlaag en van rechts naar links. Controleer het resultaat.
- 5) Wanneer u tevreden bent met het resultaat, laat u de ingedrukte startknop **3** los. Wacht totdat de motor stilstaat voordat u de staafmixervoet **6** uit de kom haalt.

OPMERKING

- Hooft u tijdens het gebruik van de staafmixer ongebruikelijke geluiden, zoals een gepiep of iets dergelijks, smeert de aandrijfas dan met enkele druppels neutrale bakolie ⑦:



- 6) Wanneer u klaar bent met het verwerken van het levensmiddel, haalt u de stekker uit het stopcontact. Het ringlicht ④ gaat uit.

OPMERKING

- In de online shop op www.kompernass.com kunt u hakmolen voor de staafmixer bestellen. Daarmee kunt u kruiden, uien en dergelijke fijnhakken.

Reinigen

WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- ▶  Dompel de handgreep **5** tijdens het schoonmaken in geen geval onder in water en houd de handgreep niet onder stromend water.

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Bij de omgang met opzetstukken **8 9 10 11** bestaat letselgevaar. Bewaar de opzetstukken **8 9 10 11** buiten bereik van kinderen.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ De onderdelen van het apparaat (behalve de opzetstukken **8 9 10 11**) mogen niet in de vaatwasmachine worden gewassen, want dan zouden deze beschadigd raken.
- ▶ Gebruik geen agressieve, chemische of schurende schoonmaakmiddelen! Deze kunnen het oppervlak onherstelbaar beschadigen!

- 1) Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2) Reinig de handgreep **5** met een vochtige doek.
Let op dat er geen water in de openingen van de handgreep **5** binnendringt. Doe bij hardnekkig vuil wat mild afwasmiddel op de reinigingsdoek. Veeg afwasmiddelresten weg met een vochtige doek.
- 3) Maak de voet van de staafmixer **6**, de opzetstukken **8, 9, 10, 11** en het gereedschap **12** grondig schoon in een sopje en verwijder daarna alle afwasmiddelresten met helder water.
- 4) Droog alles goed af met een vaatdoek en vergewis u ervan dat het apparaat volledig droog is voordat u het opnieuw gebruikt.
- 5) Veeg de opbergbox **13** schoon met een vochtige doek.

OPMERKING

- ▶ De opzetstukken **8, 9, 10, 11** zijn ook geschikt voor reiniging in de vaatwasser.

Opbergen

- Leg de schone en droge opzetstukken in de opbergbox 13:



- U kunt het apparaat ophangen aan het ophangoog 1.
- Bewaar het apparaat op een droge, schone plaats.

Apparaat afvoeren



**Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil.
Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.**

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.

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 originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) 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 waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor 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 blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen 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 privégebruik 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 (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als 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 handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 282546

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recepten

Slagroom kloppen

Ingrediënten

- 200 ml room

Bereiding

- 1) Giet de room in een hoge en breukvaste kom.
- 2) Klop de room met behulp van de klopper **11** ongeveer 1 minuut stijf. Houd tijdens het kloppen de room in het oog. De bereidingstijd hangt af van het vetgehalte, de temperatuur en andere invloeden.

Groenteroomsoep

2-4 personen

Ingrediënten

- 2-3 el olie
- 200 gr uien
- 200 gr aardappelen (idealiter melige kookaardappelen)
- 200 gr wortels
- 350-400 ml groentebouillon (vers of kant-en-klaar)
- Zout, peper, muskaatnoot
- 5 gr peterselie

Bereiding

- 1) Pel de uien en snij ze in fijne blokjes. Was de wortels, schil ze en snijd ze in schijven. Schil de aardappelen, spoel ze af en snij ze in grote blokken van ong. 2 cm.
- 2) Verhit de olie in een pan en bak daarin de uien tot ze glazig zijn. Voeg de wortels en aardappelen toe en laat ze mee stoven. Voeg bouillon toe totdat de groenten onder staan en laat de groenten 10-15 minuten koken tot ze zacht zijn. Voeg ondertussen wat bouillon toe als de groenten niet meer bedekt zijn.
- 3) Was de peterselie, schud de peterselie droog en verwijder de stelen. Scheur de peterselie in grote stukken en voeg deze aan de soep toe. Pureer alles gedurende ongeveer 1 minuut met behulp van het vlees- en groentemes **9**. Breng het geheel met zout, peper en geraspte muskaatnoot op smaak.

Pompoensoep

4 personen

Ingrediënten

- 1 middelgrote ui
- 2 teentjes knoflook
- 10-20 gr verse gember
- 3 el raapzaadolie
- 400 gr pompoenvlees (idealiter Hokkaido-pompoen, omdat de schil ervan tijdens het koken zacht wordt en de pompoen dus niet hoeft te worden geschild)
- 250-300 ml kokosmelk
- 250-500 ml groentebouillon
- Sap van een ½ sinaasappel
- Een scheut droge witte wijn
- 1 tl suiker
- Zout, peper

Bereiding

- 1) Pel de ui en knoflook en snijd ze in fijne blokjes. Schil de pompoen en snijd hem in fijne blokjes. Bak de ui en pompoen lichtbruin in hete olie. Voeg na 2 minuten de knoflook toe en laat hem meestoven.
- 2) Maak de pompoen met een groenteborstel grondig schoon onder warm water en snij hem in blokjes van 2-3 cm. (Als u geen Hokkaido-pompoen maar een andere soort gebruikt, schil deze dan eerst.) Voeg de blokjes pompoen toe aan de uien en gember en laat ze meestoven. Voeg de helft van de kokosmelk toe en ook zo veel bouillon tot de pompoen goed bedekt is. Laat de pompoen ongeveer 20-25 minuten met gesloten deksel koken tot hij zacht is. Pureer alles met behulp van het vlees- en groentemes 9 glad. Voeg kokosmelk toe totdat de soep de juiste, zachtromige consistentie heeft.
- 3) Breng de soep met sinaasappelsap, witte wijn, suiker, zout en peper op smaak, zodat de soep naast de scherpe smaak ook een zoete en evenwichtige zuurzoute smaak heeft.

Zoet vruchtenbeleg

Ingrediënten

- 250 g aardbeien of andere vruchten (vers of diepvries)
- 1 pakje (ongeveer 125 gr) geleisuiker zonder koken
- 1 scheut 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.
- 2) Weeg 250 gr aardbeien af en doe ze in een gepaste mengbeker.
- 3) Voeg een scheut citroensap toe.
- 4) Voeg indien gewenst de zaden van het vanillestokje toe.
- 5) Voeg de inhoud van het pakje geleisuiker zonder koken toe en meng de ingrediënten ongeveer 45-60 seconden met behulp van het multifunctionele mes ⑧. Zijn er nog steeds grotere stukken aanwezig, laat alles dan 2 minuten rusten en pureer alles opnieuw 60 seconden.
- 6) Het beleg is nu klaar voor gebruik, of u kunt het in een glas met schroefdeksel gieten en afsluiten.

Chocoladepasta

Voor 4 personen

Ingrediënten

- 350 gr slagroom
- 200 gr bittere chocolade (>60% pure chocolade)
- ½ vanillestokje (zaden)

Bereiding

- 1) Breng de slagroom tot het kookpunt, verbreek de chocolade en laat de chocolade op een laag vuur langzaam in de slagroom smelten. Voeg de zaden van het halve vanillestokje toe.
- 2) Laat het mengsel volledig afkoelen in de koelkast tot het niet meer vloeibaar is.
- 3) Roer voor het serveren de chocoladepasta met behulp van de klopper ⑪ romig.

Tip: Heerlijk bij verse vruchten.

Mayonaise

Ingrediënten

- 200 ml neutrale plantaardige olie, bv. raapzaadolie
- 1 ei (eigeel en eiwit)
- 10 gr zachte azijn of citroensap
- Zout en peper naar wens

Bereiding

- 1) Doe het ei en het citroensap in de mengbeker, houd de mixer ⑩ in de massa en schakel het apparaat in.
- 2) Voeg de olie er in een gelijkmatige, dunne straal langzaam aan toe (binnen 1 minuut), zodat de olie zich met de andere ingrediënten verbindt.
- 3) Breng op smaak met zout en peper.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	42
Urheberrecht	42
Bestimmungsgemäße Verwendung	42
Lieferumfang	43
Entsorgung der Verpackung	43
Gerätebeschreibung/Zubehör	44
Technische Daten	44
Sicherheitshinweise	45
Die Aufsätze	47
Montieren und abmontieren der Aufsätze	48
Den Stabmixer zusammenbauen	50
Gerät halten	50
Bedienen	51
Reinigen	53
Aufbewahren	54
Gerät entsorgen	54
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	55
Service	56
Importeur	56
Rezepte	57
Sahne schlagen	57
Gemüse-Cremesuppe	57
Kürbissuppe	58
Süßer Fruchtaufstrich	59
Schoko-Creme	60
Mayonnaise	60

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer **5/6**
 - Aufbewahrungsbox **13**
 - Multifunktionsmesser **8**, Fleisch- und Gemüsemesser **9**, Schlagscheibe **11**, Quirlscheibe **10**, Werkzeug **12**
 - Bedienungsanleitung
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
 - 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - 3) Reinigen Sie alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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



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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

- ❶ Aufhängeöse
- ❷ Geschwindigkeitsregler
- ❸ Start-Taste
- ❹ Leuchtring
- ❺ Handteil
- ❻ Stabmixerfuß
- ❼ Antriebswelle

Abbildung B (Aufsätze):

- ❽ Multifunktionsmesser
- ❾ Fleisch- und Gemüsemesser
- ❿ Quirlscheibe
- ⓫ Schlagscheibe

Abbildung C (Zubehör):

- ❿ Werkzeug
- ⓬ Aufbewahrungsbox

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	400 W
Schutzklasse	II 
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Wir empfehlen den Stabmixer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen zu lassen. Wenn diese Betriebszeit überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEGEFAHR

- ▶ 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.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, 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 Motorblock-Gehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.

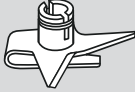
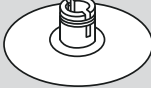
 Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz,...
 - wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
 - wenn Sie das Gerät reinigen,
 - wenn Sie es zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- ▶ 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/Aufsätzen besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Die Aufsätze

Je nach Art der Bearbeitung, können Sie den passenden Aufsatz auswählen:

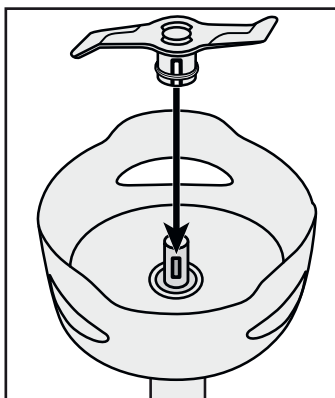
Aufsatz		Verwendung
Multifunktions- messer 8		Zerkleinern • Hacken • Pürieren von weichem Gemüse • Passieren - rohes/gekochtes Gemüse zerkleinern - gekochtes Fleisch zerkleinern - Suppen und Soßen passieren - Babynahrung pürieren
Fleisch- und Ge- müsemesser 9		Zerkleinern • Hacken • Pürieren von hartem Gemüse - faseriges/hartes Gemüse zerkleinern - hartes, gekochtes Gemüse pürieren (z. B. Karotten) - empfindliches / zartes Fleisch zerkleinern (z. B. Leber) - Fisch zerkleinern
Quirlscheibe 10		Verquirlen • Rühren • Emulgieren - leichte Teige rühren (z. B. Pfannkuchenteig) - Salatsoßen emulgieren - Cremes rühren
Schlagscheibe 11		Schlagen • Aufschlagen - Sahne schlagen - Eiweiß zu Eischnee schlagen - Shakes / Schaumspeisen aufschlagen - Soßen aufschlagen

Montieren und abmontieren der Aufsätze

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.
- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Aufsätzen **8 9 10 11**! Diese sind sehr scharf!

- 1) Um einen Aufsatz **8 9 10 11** auf der Antriebswelle **7** zu montieren, schieben Sie den Schaft des Aufsatzes **8 9 10 11** auf die Antriebswelle **7** am Stabmixerfuß **6**. Die beiden Ausbuchtungen an der Antriebswelle **7** müssen in die Aussparungen am Schaft des Aufsatzes **8 9 10 11** greifen:



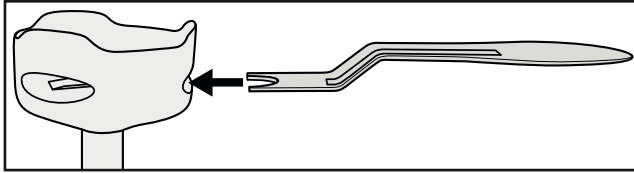
- 2) Drücken Sie den Aufsatz dann kräftig auf die Antriebswelle **7**, so dass der Aufsatz **8 9 10 11** hör- und fühlbar einrastet.

HINWEIS

- Die Schlagscheibe **11** ist schräg auf dem Schaft montiert. Dies ist kein Fabrikationsfehler sondern dient dem Unterschlagen von Luft in die Flüssigkeiten.

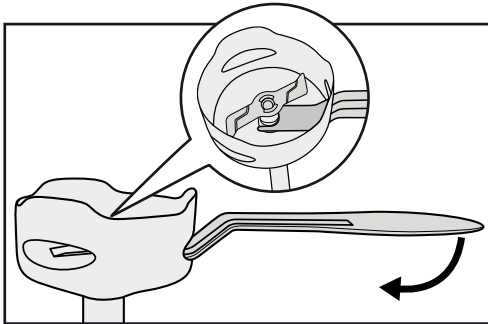
Um einen Aufsatz **8 9 10 11** wieder abzunehmen, benötigen Sie das Werkzeug **12**.

- 1) Schieben Sie das Werkzeug **12** durch eine der Aussparungen am unteren Ende des Stabmixerfußes **6**:



- 2) Greifen Sie mit dem Werkzeug **12** um den Schaft des Aufsatzes **8 9 10 11**.

- 3) Halten Sie den Stabmixerfuß **6** ein wenig von sich weg und hebeln Sie vorsichtig den Aufsatz **8 9 10 11** von der Antriebswelle **7**:



Den Stabmixer zusammenbauen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

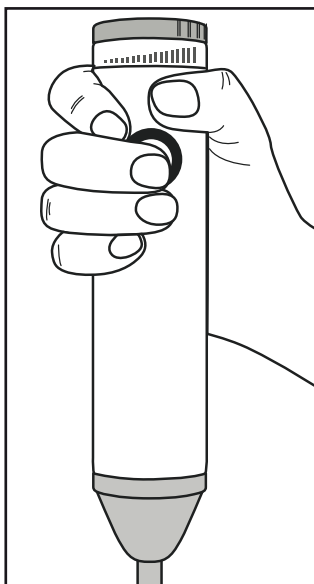
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.
- ▶ Die Aufsätze **8** **9** **10** **11** sind scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

HINWEIS

- ▶ Vor der ersten Inbetriebnahme, reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- Setzen Sie den Stabmixerfuß **6** auf das Handteil **5**, so dass die Markierung auf das Symbol **7** am Handteil **5** weist. Drehen Sie den Stabmixerfuß **6**, bis die Markierung am Stabmixerfuß **6** auf das Symbol **7** am Handteil **5** weist.

Gerät halten

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



Bedienen

WARNING! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

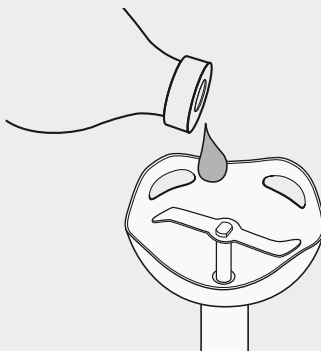
- Wir empfehlen den Stabmixer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen zu lassen. Wenn diese Betriebszeit überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

Wenn Sie das Gerät wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose. Der Leuchtring **④** beginnt zu leuchten.
- 2) Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit am Geschwindigkeitsregler **②** ein. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **②** Richtung MAX, wenn Sie die Geschwindigkeit erhöhen wollen, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **②** Richtung MIN, wenn Sie die Geschwindigkeit verringern wollen.
 - Zum Zerhacken, Pürieren, Passieren und Zerkleinern wählen Sie, je nach Härte der Lebensmittel, eine mittlere bis schnelle Geschwindigkeitsstufe.
 - Zum Emulgieren, Verquirlen und Verrühren starten Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe und erhöhen langsam die Geschwindigkeit, je nach Konsistenz, bis zur maximalen Geschwindigkeit.
 - Zum Schalgen und Aufschlagen wählen Sie eine hohe Geschwindigkeitsstufe.
- 3) Halten Sie das Gerät gerade in das Gefäß in dem sich die Lebensmittel befinden.
- 4) Drücken und halten Sie die Start-Taste **③**.
Führen Sie, je nach Menge und Art der zu bearbeitenden Lebensmittel, das Gerät langsam nach oben und unten und von rechts nach links.
Beobachten Sie das Ergebnis.
- 5) Sobald Sie mit dem Ergebnis zufrieden sind, lassen Sie die gedrückte Start-Taste **③** los. Nehmen Sie erst nach Stillstand des Motors den Stabmixerfuß **⑥** aus dem Gefäß.

HINWEIS

- Sollte es während des Betriebes zu ungewöhnlichen Geräuschen, wie Quietschen oder Ähnlichem, kommen, geben Sie ein wenig neutrales Speiseöl an die Antriebswelle ⑦:



- 6) Wenn Sie mit der Bearbeitung der Lebensmittel fertig sind, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Der Leuchtring ④ erlischt.

HINWEIS

- Im Onlineshop unter www.kompernass.com können Sie passend zu diesem Stabmixer einen Zerhacker bestellen. Mit diesem können Sie Kräuter, Zwiebeln oder ähnliches zerkleinern.

Reinigen

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
-  Sie dürfen das Handteil **5** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Beim Umgang mit den Aufsätzen **8 9 10 11** besteht Verletzungsgefahr. Machen Sie die Aufsätze **8 9 10 11** unzugänglich für Kinder.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Sie dürfen die Teile des Gerätes (ausgenommen die Aufsätze **8 9 10 11**) nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.
- Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie das Handteil **5** mit einem feuchten Tuch.
Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Handteils **5** gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Reinigen Sie den Stabmixerfuß **6**, die Aufsätze **8, 9, 10, 11** und das Werkzeug **12** gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.
- 5) Wischen Sie die Aufbewahrungsbox **13** mit einem feuchten Tuch ab.

HINWEIS

- Die Aufsätze **8, 9, 10, 11** sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Aufbewahren

- Legen Sie die gereinigten und getrockneten Aufsätze in die Aufbewahrungsbox **13**:



- Sie können das Gerät an der Aufhängeöse **1** aufhängen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und sauberen Ort auf.

Gerät entsorgen



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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 282546

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Rezepte

Sahne schlagen

Zutaten

- 200 ml Sahne

Zubereitung

- 1) Die Sahne in ein hohes und bruchsicheres Gefäß geben.
- 2) Mit der Schlagscheibe **11** für etwa 1 Minute steif schlagen. Beobachten Sie die Sahne beim Schlagen. Je nach Fettgehalt, Temperatur und anderen Einflüssen kann die Schlagzeit variieren.

Gemüse-Cremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
- 2) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10-15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
- 3) Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Fleisch- und Gemüseser **9** für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebel abziehen und würfeln, Knoblauch ebenso. Ingwer schälen und fein würfeln. Zunächst Zwiebel und Ingwer in heißem Öl andünsten. Nach 2 Minuten auch Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
- 2) Kürbis mit einer Gemüsebürste unter warmem Wasser gründlich säubern, dann in 2-3 cm große Würfel schneiden. (Wenn anderer Kürbis als Hokkaido-Kürbis verwendet wird, muss dieser zusätzlich geschält werden). Kürbiswürfel zu Zwiebeln und Ingwer geben und mitdünsten. Mit der halben Menge Kokosmilch und so viel Gemüsebrühe anfüllen, dass der Kürbis gut bedeckt ist. Bei geschlossenem Deckel ca. 20-25 Minuten weich kochen. Alles mit dem Fleisch- und Gemüsemesser 9 glatt mixen. Dabei so viel Kokosmilch zufügen bis die Suppe die richtige, sanft-cremige Konsistenz hat.
- 3) Die Suppe mit Orangensaft, Weißwein, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, sodass die Suppe neben der scharfen auch eine süße und eine ausgewogene säuerlich-salzige Note hat.

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

- 250 g Erdbeeren oder andere Früchte (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 Päckchen (ca. 125 g) Gelierzucker ohne Kochen
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Mark einer Vanilleschote

Zubereitung

- 1) Erdbeeren waschen und putzen, dabei den grünen Stielansatz entfernen. Gut auf einem Sieb abtropfen lassen, damit überflüssiges Wasser ablaufen kann und der Aufstrich nicht zu flüssig wird. Größere Erdbeeren klein schneiden.
- 2) 250 g Erdbeeren abwiegen und in einen geeigneten Mixbecher geben.
- 3) Einen Spritzer Zitronensaft darüber geben.
- 4) Bei Bedarf das Mark einer Vanilleschote auskratzen und zugeben.
- 5) Den Inhalt des Päckchens Gelierzucker ohne Kochen dazugeben und mit dem Multifunktionsmesser **8** 45-60 Sekunden lang gründlich mixen. Sollten noch größere Stücke vorhanden sein, das Ganze 2 Minute ruhen lassen und dann erneut 60 Sekunden pürieren.
- 6) Gleich genießen oder den Fruchtaufstrich in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und verschließen.

Schoko-Creme

Für 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 der Schlagscheibe 11 cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, die Quirlscheibe 10 in die Masse halten und das Gerät starten.
- 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

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

11 / 2016 · Ident.-No.: SSW400A1-092016-4

IAN 282546