

SILVERCREST®



MIXEUR PLONGEANT SSMT 600 A1

FR BE

MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi

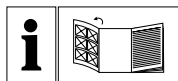
DE AT CH

STABMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 322521_1901

FR



FR BE

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

DE AT CH

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

FR / BE	Mode d'emploi	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	19

A



Table des matières

Introduction	2
Utilisation conforme	2
Matériel livré	2
Présentation de l'appareil/accessoires	3
Caractéristiques techniques	3
Consignes de sécurité	4
Assemblage	6
Tenir l'appareil	6
Utilisation	7
Nettoyage	8
Rangement	9
Dépannage	9
Recyclage	10
Garantie de Kompernass Handels GmbH	11
Service après-vente	14
Importateur	14
Recettes	15
Crème de légumes	15
Soupe au potiron	16
Pâte à tartiner aux fruits sucrée	17
Vinaigrette aux herbes	18
Milkshake yaourt banane	18

Introduction

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

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

Utilisation conforme

Cet appareil sert exclusivement à transformer des denrées alimentaires en petites quantités. Il est exclusivement destiné à un usage domestique. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

AVERTISSEMENT

Danger résultant d'une utilisation non conforme !

L'appareil peut présenter un danger en cas d'utilisation non conforme et / ou d'usage différent.

- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

REMARQUE

- ▶ Aucune réclamation ne sera prise en compte pour des dommages résultant d'un usage du matériel non conforme à sa destination, de réparations effectuées incorrectement, de modifications non autorisées, ou encore de l'utilisation de pièces de rechange non agréées. L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Matériel livré

L'appareil est livré équipé de série avec les composants suivants :

- Mixeur plongeant (bras plongeant et bloc-moteur)
- Mode d'emploi

REMARQUE

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

Présentation de l'appareil/accessoires

Figure A

- ❶ Régulateur de vitesse
- ❷ Interrupteur (vitesse normale)
- ❸ Interrupteur TURBO (haute vitesse)
- ❹ Bloc-moteur
- ❺ Bras plongeant
- ❻ Lame

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 – 240 V ~ (courant alternatif), 50 – 60 Hz
Puissance nominale	600 W
Classe de protection	II /  (double isolation)
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Nous recommandons les durées de fonctionnement suivantes :

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

En cas de dépassement de ce temps de fonctionnement, il y a risque d'endommager l'appareil suite à une surchauffe !

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Raccordez l'appareil uniquement à 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 venait à pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à des professionnels spécialisés pour le réparer.
- ▶ Pour débrancher l'appareil, retirez uniquement la fiche secteur de la prise secteur. 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.
- ▶ Faites immédiatement remplacer les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par du personnel agréé ou par le service clientèle, pour éviter tout risque.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Il est interdit d'ouvrir le boîtier du bloc-moteur 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 !

- ▶ Avant de changer les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché du secteur.
- ▶ 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.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- ▶ La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-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. La lame est extrêmement tranchante !
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ En cas d'usage abusif, il existe un risque de blessures.

Assemblage

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ N'insérez la fiche secteur dans la prise secteur qu'après avoir achevé le montage.

REMARQUE

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ La lame **6** est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.
- Placez le bras plongeant **5** sur le bloc-moteur **4** de manière à ce que la flèche pointe sur le symbole **6**. Tournez le bras plongeant **5** jusqu'à ce que la flèche sur le bloc-moteur **4** pointe sur le symbole **6**.

Tenir l'appareil

Pour utiliser l'appareil, veuillez le tenir comme suit :



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.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

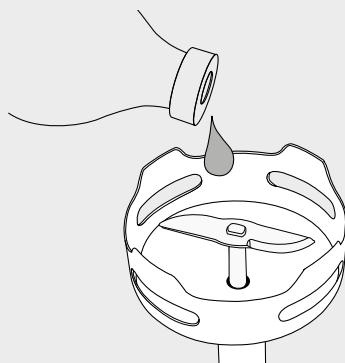
- N'utilisez pas le mixeur plongeant pour transformer des aliments solides. Ceci entraîne des dégâts irréparables sur l'appareil !

Une fois que vous avez assemblé le mixeur plongeant :

- 1) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur.
- 2) Maintenez l'interrupteur **②** appuyé pour mixer les aliments à vitesse normale. Tournez le régulateur de vitesse **①** en direction "Max" pour augmenter la vitesse. Tournez le régulateur 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** / l'interrupteur TURBO **③** appuyé.

REMARQUE

- Si en cours d'opération des bruits inhabituels se faisaient entendre tels qu'un bruit de grincement ou similaire, appliquez un peu d'huile végétale au goût neutre sur l'arbre d'entraînement du mixeur plongeant :



Nettoyage

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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



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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ La lame ⑥ est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

- ▶ Il est recommandé de nettoyer l'appareil immédiatement après utilisation pour éviter que les restes d'aliments ne sèchent.

- 1) Débranchez la fiche secteur.
- 2) Détachez le bras plongeant ⑤ du bloc-moteur ④. Tournez pour cela le bras plongeant ⑤ en direction du symbole ⑥ et détachez-le.
- 3) Nettoyez le bloc-moteur ④ à l'aide d'un chiffon humide.
Assurez-vous que l'eau ne puisse pas pénétrer dans les ouvertures du bloc-moteur ④. En cas de taches tenaces, mettez du produit vaisselle doux sur votre chiffon. Essayez les restes de produit vaisselle avec un chiffon humide.
- 4) Nettoyez bien le bras plongeant ⑤ dans de l'eau additionnée de produit vaisselle, puis éliminez ensuite les restes de produit vaisselle à l'eau claire.

REMARQUE



Vous pouvez aussi placer le bras plongeant ⑤ au lave-vaisselle.

- 5) Séchez minutieusement les pièces et veillez à ce que l'appareil soit parfaitement sec avant de le réutiliser.

Rangement

- 1) Nettoyez l'appareil comme indiqué au chapitre « Nettoyage ».
- 2) Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

Dépannage

Panne	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas branchée.	Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service après-vente.
La lame 6 ne tourne pas ou difficilement.	Le bloc-moteur 4 et le bras plongeant 5 ne sont pas correctement assemblés.	Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et assemblez correctement l'appareil.
	La lame 6 est bloquée.	Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et retirez l'obstacle.
	Les aliments mixés sont trop coriaces ou trop durs.	L'appareil ne convient pas à la transformation d'aliments durs.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des indications données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Recyclage



**Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères.
Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.**

Recyclez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets agréée ou du service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



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



L'emballage est réalisé à l'aide de matériaux écologiques qu'il est possible de confier aux centres de recyclage proches de chez vous.



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.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) 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) 123456.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 322521_1901

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) Peler les oignons et les couper en dés fins. 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. 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) Peler l'oignon et le couper en dés, ainsi que 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. 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 aux fruits sucrée

Ingrédients

- 250 g de fraises ou autres fruits (frais ou congelés)
- 1 paquet (env. 125 g) de sucre gélifiant sans cuisson
- 1 zeste de jus de citron
- 1 pincée de marc d'une gousse de vanille

Préparation

- 1) Laver et nettoyer les fraises, en retirant la queue verte. Bien laisser égoutter sur un tamis, afin que l'eau superflue puisse s'écouler et que la pâte à tartiner ne devienne pas trop liquide. Couper les fraises de grande taille en petits morceaux.
- 2) Peser 250 g de fraises et les mettre dans un bol mélangeur adapté.
- 3) Y ajouter un zeste de jus de citron.
- 4) En cas de besoin, râcler l'équivalent d'une gousse de vanille et l'ajouter.
- 5) Ajouter le contenu du paquet de sucre gélifiant sans cuisson et soigneusement mélanger à l'aide du mixeur plongeant pendant 45 à 60 secondes. S'il devait encore y avoir de plus gros morceaux, laisser reposer le tout pendant 2 minutes, puis à nouveau réduire en purée pendant 60 secondes.
- 6) Déguster sans attendre ou verser la pâte de fruits dans un verre avec un couvercle à visser et bien refermer.

Vinaigrette aux herbes

Ingrédients

- 3 – 4 tiges de persil plat
- 3 – 4 tiges de basilic
- env. 100 ml d'huile d'olive
- 1 citron non traité
- 1 bonne cuillère à café de moutarde de dijon
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre, sucre

Préparation

- 1) Retirez les feuilles des herbes des tiges et les mettre dans un récipient mixeur élevé.
- 2) Ajouter le jus du citron et un peu de zeste.
- 3) Peler la gousse d'ail et la couper en petits dés.
- 4) Mettre la moutarde, la gousse d'ail en dés, le sel et le poivre dans le récipient mixeur.
- 5) Mixer les ingrédients à l'aide du mixeur plongeant et ajouter progressivement l'huile d'olive
- 6) Goûter la vinaigrette et éventuellement encore ajouter une pincée de sucre.

Milkshake yaourt banane

Ingrédients

- 250 g de yaourt (vanille)
- 1 banane
- 200 ml de lait
- 1 sachet de sucre vanille

Préparation

- 1) Peler la banane et la couper en petits morceaux.
- 2) Mettre tous les ingrédients dans un récipient mélangeur.
- 3) Écraser et mixer avec le mixeur plongeant.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	20
Bestimmungsgemäße Verwendung	20
Lieferumfang	20
Gerätebeschreibung/Zubehör	21
Technische Daten	21
Sicherheitshinweise	22
Zusammenbauen	24
Gerät halten	24
Bedienen	25
Reinigen	26
Aufbewahren	27
Fehlerbehebung	27
Entsorgung	28
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	29
Service	30
Importeur	30
Rezepte	31
Gemüse-Cremesuppe	31
Kürbissuppe	32
Süßer Fruchtaufstrich	33
Kräuter-Vinaigrette	34
Joghurt-Bananen-Milchshake	34

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich 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

- ▶ 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 Benutzer.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Stabmixer (Pürierstab und Motorblock)
- Bedienungsanleitung

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**).

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A

- ❶ Geschwindigkeitsregler
- ❷ Schalter (normale Geschwindigkeit)
- ❸ Turbo-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
- ❹ Motorblock
- ❺ Pürierstab
- ❻ Messer

Technische Daten

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

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

Wenn diese Betriebszeit überschritten wird, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

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.
- ▶ 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.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ 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.
- ▶ Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Das Messer ist extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer **6** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- Setzen Sie den Pürierstab **5** auf den Motorblock **4**, so dass der Pfeil auf das Symbol **6** weist. Drehen Sie den Pürierstab **5**, bis der Pfeil am Motorblock **4** auf das Symbol **7** weist.

Gerät halten

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



Bedienen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

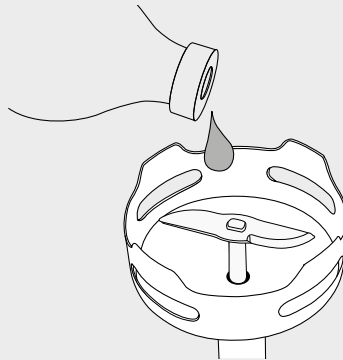
- Benutzen Sie den Stabmixer nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

Wenn Sie den Stabmixer zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie den Schalter **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 den Turbo-Schalter **③** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken des Turbo-Schalters **③** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter **②** / Turbo-Schalter **③** los.

HINWEIS

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



Reinigen

STROMSCHLAGGEFAHR!

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.



Sie dürfen den Motorblock **4** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Das Messer **6** ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

- Es empfiehlt sich, das Gerät unmittelbar nach dem Gebrauch zu reinigen, um ein Antrocknen von Lebensmittelresten zu vermeiden.

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Nehmen Sie den Pürierstab **5** vom Motorblock **4** ab. Drehen Sie den Pürierstab **5** dazu in Richtung -Symbol und ziehen Sie ihn ab.
- 3) Reinigen Sie den Motorblock **4** mit einem feuchten Tuch. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks **4** gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 4) Reinigen Sie den Pürierstab **5** gründlich in Spülwasser und entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.

HINWEIS



Sie können den Pürierstab **5** auch in der Spülmaschine reinigen.

- 5) Trocknen Sie alles gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Aufbewahren

- 1) Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
- 2) Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
Das Messer ❹ dreht sich nicht oder nur schwer.	Motorblock ❸ und Pürierstab ❺ sind nicht richtig zusammengesetzt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und setzen Sie das Gerät richtig zusammen.
	Das Messer ❹ ist blockiert.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und entfernen Sie das Hindernis.
	Das Mixgut ist zu zäh oder zu hart.	Das Gerät ist nicht für die Verarbeitung harter Lebensmittel geeignet.

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

Entsorgung



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

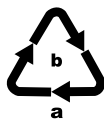
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



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



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, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) 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 mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 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.: 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 322521_1901

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

Gemüse-Cremesuppe

2 – 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

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

Kräuter-Vinaigrette

Zutaten

- 3 – 4 Stängel glatte Petersilie
- 3 – 4 Stängel Basilikum
- ca. 100 ml Olivenöl
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 gehäufte TL Senf (Dijonsenf)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

- 1) Die Blätter der Kräuter von den Stielen entfernen und in ein hohes Mixgefäß geben.
- 2) Den Saft der Zitrone und etwas geriebene Schale dazugeben.
- 3) Die Knoblauchzehe schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 4) Den Senf, die gewürfelte Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer in das Mixgefäß geben.
- 5) Die Zutaten mit dem Stabmixer aufmixen und nach und nach das Olivenöl hinzuließen lassen.
- 6) Die Vinaigrette abschmecken und eventuell noch eine Prise Zucker dazugeben.

Joghurt-Bananen-Milchshake

Zutaten

- 250 g Joghurt (Vanille)
- 1 Banane
- 200 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

- 1) Die Banane schälen und in kleine Stücke schneiden.
- 2) Alle Zutaten in ein Mixgefäß geben.
- 3) Mit dem Stabmixer pürieren und mixen.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations · Stand der Informationen:

05 / 2019 · Ident.-No.: SSMT600A1-042019-1

IAN 322521_1901