



HAND BLENDER SET SSMS 600 E6

RO

SET MIXER VERTICAL

Scurte instrucțiuni

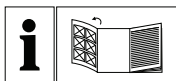
DE AT CH

STABMIXER-SET

Kurzanleitung

IAN 435020_2304

RO



RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

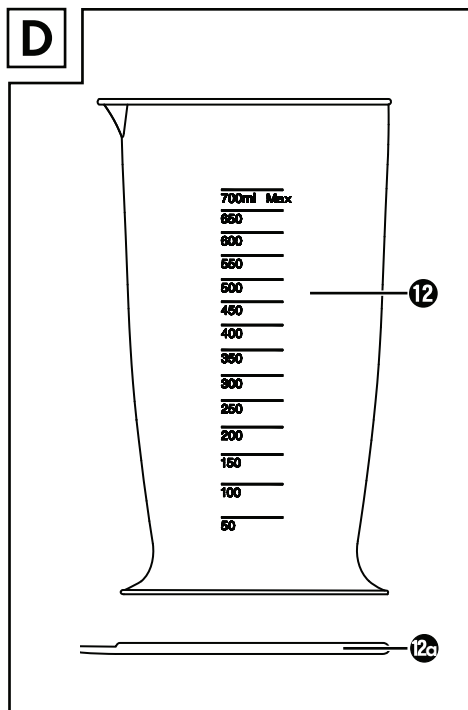
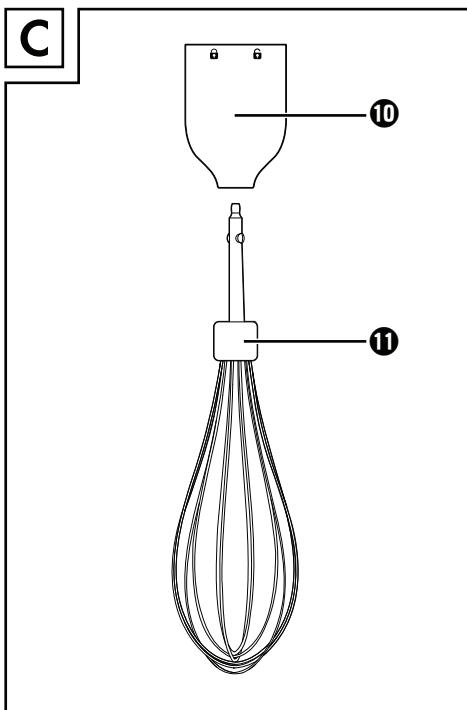
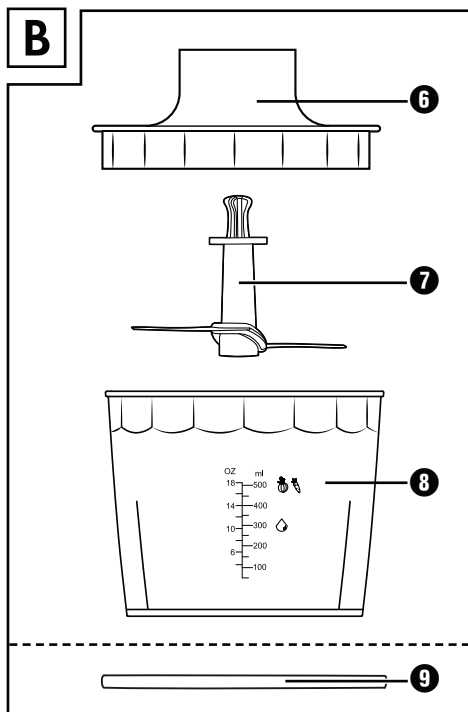
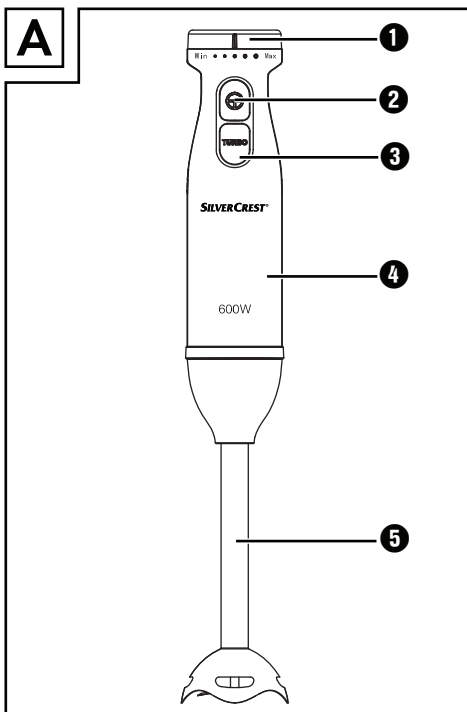
DE

AT

CH

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

RO	Scurte instrucțiuni	Pagina	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	17



Cuprins

Informații privind aceste scurte instrucțiuni	2
Utilizarea conform destinației	2
Furnitura	2
Descrierea aparatului/accesorii	3
Date tehnice	3
Indicații de siguranță	4
Utilizarea	6
Asamblarea	7
Asamblarea mixerului vertical	7
Asamblarea telului	7
Asamblarea tocătorului	7
Operarea	8
Utilizarea mixerului vertical și a telului	8
Operarea tocătorului	9
Curățarea	11
Eliminarea	12
Eliminarea aparatului	12
Eliminarea ambalajelor	12
Service-ul	13
Importator	13
Rețete	13
Supă cremă de legume	13
Supă de dovleac	14
Pastă dulce de fructe	15
Cremă de ciocolată	16
Maioneză	16

Informații privind aceste scurte instrucțiuni

Acest document este o versiune tipărită prescurtată a instrucțiunilor de utilizare complete.



Scanând codul QR ajungeți direct la pagina de service Lidl (www.lidl-service.com) și introducând numărul articolului (IAN) 435020_2304 puteți vizualiza și descărca instrucțiunile de utilizare complete.

⚠️ AVERTIZARE!

Aceste scurte instrucțiuni fac parte integrantă din acest produs. Înainte de a folosi produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Păstrați scurtele instrucțiuni într-un loc sigur și, în cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acest mixer poate fi utilizat exclusiv pentru procesarea cantităților mici de alimente. Aparatul este destinat numai utilizării în locuințele private. A nu se utiliza în scopuri profesionale.

Furnitura

Standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Set mixer vertical
- Pahar gradat cu capac/picior combinat
- Tel
- Tocător (cuțit și vas cu capac)
- Scurte instrucțiuni

Descrierea aparatului/accesorii

Figura A (mixer vertical):

- ❶ Regulator de viteză
- ❷ Comutator  (viteză normală)
- ❸ Comutator Turbo (viteză rapidă)
- ❹ Bloc motor
- ❺ Mixer vertical

Figura B (tocător):

- ❻ Capac vas
- ❼ Cuțit
- ❽ Vas
- ❾ Capac

Figura C (tel):

- ❿ Suport tel
- ⓫ Tel

Figura D (accesorii):

- ⓬ Pahar gradat (cu capac/picior combinat )

Date tehnice

Tensiunea rețelei	220-240 V ~ (curent alternativ), 50-60 Hz	
Putere nominală	600 W	
Clasa de protecție	II /  (izolare dublă)	
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.	
Pahar gradat 12		
Capacitate	930 ml	
Scală pentru măsurare	700 ml	
Cantitate max. de umplere pentru procesare	300 ml	
Vas 8		
Capacitate	1050 ml	
Cantitate max. de umplere pentru procesare	Alimente până la marcajul de 500 ml	 
	Lichide până la marcajul de 300 ml	

Vă recomandăm următorii timpi de operare:

După 1 minut de funcționare lăsați mixerul vertical ❸ să se răcească cca 2 minute.

După 1 minut de funcționare lăsați tocătorul să se răcească cca 2 minute.

După 3 minute de funcționare lăsați telul ❶ să se răcească cca 10 minute.

Dacă aceste perioade sunt depășite, aparatul se poate deteriora prin supraîncălzire!

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Conectați aparatul numai la o priză instalată corespunzător, cu o tensiune a rețelei de 220-240 V ~, 50-60 Hz.
- ▶ În cazul defecțiunilor de funcționare și înainte de curățarea aparatului, scoateți ștecărul din priză.
- ▶ Nu expuneți aparatul mediilor umede și nu îl utilizați în aer liber.
- ▶ Dacă, din întâmplare, în carcasa aparatului se infiltrează lichide, scoateți imediat ștecărul din priză și predați aparatul unui specialist calificat în vederea reparării.
- ▶ Când scoateți cablul de alimentare din priză, trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu.
- ▶ Nu îndoiți sau striviți cablul de alimentare și poziționați-l astfel încât să nu devină o piedică în calea nimănui.
- ▶ Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o altă persoană calificată.
- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Nu lăsați aparatul și cablul de conexiune la îndemâna copiilor.
- ▶ Este interzisă deschiderea carcasei blocului motor al mixerului vertical. În acest caz nu mai este asigurată siguranța, iar garanția se anulează.

⚠ PERICOL DE ELECTROCUTARE

Nu este permisă scufundarea blocului motor al mixerului vertical în lichid sau pătrunderea lichidului în carcasa blocului motor.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Înainte de înlocuirea accesoriilor sau componentelor mobile în timpul funcționării, aparatul trebuie să fie oprit și scos din priză.
- ▶ Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni. Pericol de rănire în cazul folosirii inadecvate a aparatului!
- ▶ Deconectați în principiu aparatul de la rețeaua de curent, ...
 - ... când aparatul rămâne nesupravegheat,
 - ... când curățați aparatul,
 - ... când îl asamblați sau când îl dezasamblați.
- ▶ Dacă utilizați aparatul pentru pasarea alimentelor fierbinți într-o oală, luați-o de pe plită și asigurați-vă că lichidul nu fierbe. Lăsați alimentele fierbinți să se răcească puțin pentru a evita opărirea.
- ▶ Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Nu lăsați aparatul și cablul de conexiune la îndemâna copiilor.
- ▶ Cuțitele sunt extrem de ascuțite! A se manipula întotdeauna cu atenție.
- ▶ Pericol de rănire la manipularea cuțitelor extrem de ascuțite.
- ▶ Curățați aparatul cu foarte multă atenție. Cuțitele sunt extrem de ascuțite!
- ▶ Procedați întotdeauna cu atenție la golirea vasului! Cuțitele sunt extrem de ascuțite!

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Atunci când nu este posibilă supravegherea și înaintea asamblării, dezasamblării sau curățării, aparatul trebuie scos întotdeauna din priză.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu lăsați mixerul vertical în oala fierbinte de pe aragaz atunci când acesta nu este în funcțiune.

Utilizarea

INDICAȚIE

- Cu paharul gradat **12** puteți măsura lichide în cantități de până la 700 ml. În vederea procesării, introduceți maximum 300 ml, în caz contrar, lichidul riscă să se reverse din paharul gradat **12**.
- Dacă doriți să depozitați lichide/alimente în paharul gradat **12**, puteți îndepărta piciorul **2a** paharului gradat **12** și să-l folosiți drept capac. Aveți grijă ca ciocul paharului gradat **12** să fie acoperit.

Cu mixerul vertical **5** puteți prepara creme, sosuri, supe și mâncare pentru bebeluși sau puteți pasa fructele moi. Recomandăm să utilizați mixerul vertical **5** timp de max. 1 minut și să-l lăsați apoi să se răcească.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați mixerul vertical **5** pentru procesarea alimentelor tari precum boabe de cafea, cuburi de gheață, zahăr, cereale, ciocolată etc.
- Pentru pasarea legumelor tari precum morcovi, fie adăugați puțin lichid, fie fierbeți legumele în prealabil.

Cu telul **11** puteți prepara maioneză, puteți bate smântâna și albușurile sau puteți să amestecați deserturile. Recomandăm să utilizați telul **11** timp de max. 3 minute și să-l lăsați apoi să se răcească.

Cu tocătorul, alcătuit din cuțit **7**, vas **8** și capacul vasului **6**, puteți toca verdețuri sau puteți mărunți și alimente mai solide. Recomandăm să utilizați tocătorul timp de max. 1 minut și să-l lăsați apoi să se răcească.

Asamblarea

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Introduceți ștecăru în priză abia după asamblare.

INDICAȚIE

- ▶ Înainte de prima punere în funcțiune curățați toate componentele conform descrierii din capitolul „Curățarea”.

Asamblarea mixerului vertical

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Cuțitul 7 este extrem de ascuțit! A se manipula întotdeauna cu atenție.

- Așezați mixerul vertical 5 pe blocul motor 4, astfel încât săgeata ▼ să fie orientată către simbolul 6. Rotiți mixerul vertical 5 până când săgeata ▼ de pe blocul motor 4 este orientată către simbolul 7.

Asamblarea telului

- Apăsăți telul 11 în suportul pentru tel 10, până când acesta se înclichetează.
- Așezați telul astfel asamblat 11 pe blocul motor 4, astfel încât săgeata ▼ să fie orientată către simbolul 6. Rotiți blocul motor 4 până când săgeata ▼ este orientată către simbolul 7.

Asamblarea tocătorului

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Cuțitul 7 este extrem de ascuțit! A se manipula întotdeauna cu atenție.

- Așezați vasul 8 pe o suprafață plană și uscată.
- Așezați cu atenție cuțitul 7 pe suportul din vas 8. Rotiți puțin cuțitul 7 până când acesta glisează pe suport.

INDICAȚIE

- ▶ Cuțitul 7 nu va fi poziționat fix pe suport. Acest lucru este normal. Cuțitul 7 se va fixa numai la așezarea capacului vasului 6.
- Introduceți alimentele pe care doriți să le mărunțiți în vas 8.

INDICAȚIE

- ▶ Umpleți vasul **8** cu alimentele pe care doriți să le procesați doar până la marcajul de 500 ml  , vasul poate fi umplut cu lichide numai până la marcajul de 300 ml .
- Așezați capacul vasului **6** pe vas **8**. Se va avea în vedere ca cuțitul **7** să fie prins corect în capacul vasului **6**.
- Introduceți blocul motor **4** în sistemul de prindere de pe capacul vasului **6**. Aveți grijă ca cele două știfturi de fixare poziționate diametral opus pe blocul motor **4** să alunece în șinele din sistemul de prindere prevăzute în acest scop. Altfel nu veți putea conecta blocul motor **4** la sistemul de prindere de pe capacul vasului **6**.

INDICAȚIE

- ▶ Dacă doriți să depozitați alimente în vas **8**, puteți utiliza capacul **9**. În acest caz, dacă este necesar, îndepărtați cu grijă mai întâi capacul vasului **6** și blocul motor **4**, precum și cuțitul **7**.

Operarea

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Alimentele nu trebuie să fie prea fierbinți! Conținutul împroșcat ar putea provoca opărirea.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Cuțitul **7** este extrem de ascuțit! A se manipula întotdeauna cu atenție.

Utilizarea mixerului vertical și a telului

INDICAȚIE

- ▶ Umpleți paharul gradat **12** pentru procesarea lichidelor/alimentelor cu maximum 300 ml.

Dacă ați asamblat aparatul așa cum doriți:

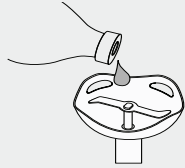
- 1) Introduceți ștecărul în priză.
- 2) Țineți apăsat comutatorul  **2** pentru a prelucra alimente cu viteză normală. Rotiți regulatorul de viteză **1** în direcția „Max” pentru a mări viteza. Rotiți regulatorul de viteză **1** în direcția „Min” pentru a reduce viteza.
- 3) Țineți apăsat comutatorul Turbo **3** pentru a prelucra alimente cu viteză ridicată. Prin apăsarea comutatorului Turbo **3** beneficiați instantaneu de viteza maximă de procesare.

- 4) După finalizarea prelucrării alimentelor eliberați pur și simplu comutatorul apăsat  2/3.

INDICAȚIE

- Dacă doriți să bateți smântâna cu ajutorul telului 11, țineți vasul înclinat în timp ce o bateți. Astfel, smântâna se întărește mai rapid. Aveți grijă ca smântâna să nu împrăște în timp ce o bateți. Utilizați comutatorul Turbo 3.

INDICAȚIE



Dacă pe durata funcționării apar zgomote neobișnuite, precum scârțâit sau zgomote asemănătoare, aplicați puțin ulei alimentar neutru pe arborele de antrenare al mixerului vertical 5.

Operarea tocătorului

INDICAȚIE

- Umpleți vasul 8 cu alimentele pe care doriți să le procesați doar până la marcajul de 500 ml , vasul poate fi umplut cu lichide numai până la marcajul de 300 ml .

Dacă ați asamblat tocătorul:

- 1) Introduceți ștecărul în priză.
- 2) Așezați vasul 8 pe o suprafață plană și uscată. Vasul 8 are picioare de silicon, astfel încât vasul 8 nu alunecă cu ușurință.
- 3) Țineți apăsat comutatorul  2 pentru a prelucra alimente cu viteză normală. Rotiți regulatorul de viteză 1 în direcția „Max” pentru a mări viteza. Rotiți regulatorul de viteză 1 în direcția „Min” pentru a reduce viteza.

INDICAȚIE

- Țineți cu o mână vasul 8 și capacul vasului 6 așezat, în timp ce, cu cealaltă mână, apăsați comutatorul  2/3.
- Nu îndepărtați blocul motor 4 de pe capacul vasului 6 în timp ce țineți apăsat comutatorul  2/3.

- 4) După finalizarea prelucrării alimentelor eliberați pur și simplu comutatorul apăsat  2/3.
- 5) Scoateți blocul motor 4 de pe capacul vasului 6.

Exemple pentru pasarea, tocarea sau mărunțirea diferitelor alimente cu ajutorul diverselor accesorii de amestecare:

ACCESORIU DE AMESTECARE	INGREDIENTE	CANTITATE RECOMANDATĂ	VITEZĂ	TIMP
	Fructe, legume	100-200 g	Min - Max ¹	cca 30-60 sec.
	Hrană pentru bebeluși, supe, sosuri	100-400 ml	Min - Max ¹	cca 60 sec.
	Shake-uri, băuturi pe bază de lapte	100-1000 ml	Min - Max ¹	cca 60 sec.
	Creme	250 ml	Turbo	cca 70-90 sec.
	Spumă de albuș	Albuș de ou din 4 ouă	Turbo	cca 120 sec.
	Ceapă	200 g	Min	3 x 1 sec.
	Pătrunjel	50 g	Turbo	cca 20 sec.
	Usturoi	20 de căței	Min - Max ¹	cca 20 sec.
	Morcovi	200 g	Min - Max ¹	cca 15 sec.
	Alune/migdale	200 g	Turbo	cca 30 sec.
	Nuci	200 g	... -	cca 25 sec.
	Parmezan	250 g	Turbo	cca 30 sec.

¹ Reglați viteza în funcție de consistența pe care doriți să o obțineți.

Curățarea

AVERTIZARE! PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- Înaintea curățării mixerului vertical, scoateți întotdeauna ștecărul din priză.



În timpul curățării este interzisă introducerea blocului motor ④ în apă sau ținerea lui sub jet de apă.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- La manipularea cuțitului ⑦ extrem de ascuțit există pericol de rănire. După utilizare și curățare asamblați din nou tocătorul pentru a nu vă răni în cuțitul ⑦ descoperit. Cuțitul ⑦ nu trebuie lăsat la îndemâna copiilor.

INDICAȚIE



Paharul gradat ⑫ și capacul/piciorul combinat ⑫a, telul ⑪, vasul ⑧ cu capac ⑨ și cuțitul ⑦ sunt adecvate pentru curățarea în mașina de spălat vase.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați substanțe de curățare agresive, chimice sau abrazive! Aceste substanțe pot ataca ireparabil suprafața!

- 1) Scoateți ștecărul din priză.
- 2) Curățați blocul motor ④ și suportul telului ⑩ cu o lavetă umedă. Asigurați-vă că în orificiile blocului motor ④ nu pătrunde apă. În cazul depunerilor persistente de murdărie aplicați un detergent delicat pe lavetă. Ștergeți resturile de detergent cu o lavetă umedă.
- 3) Curățați temeinic cu apă și detergent mixerul vertical ⑤, capacul vasului ⑥, vasul ⑧ cu capac ⑨, telul ⑪, paharul gradat ⑫ cu capacul/piciorul combinat ⑫a și cuțitul ⑦. Apoi îndepărtați resturile de detergent cu apă curată.
- 4) Ștergeți bine totul cu o lavetă uscată și asigurați-vă că aparatul este complet uscat înainte de a-l utiliza din nou.

Eliminarea

Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU. Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoiul menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejerea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.

În cazul în care aparatul dvs. vechi conține date cu caracter personal, ține de responsabilitatea dvs. să le ștergeți înainte de a-l restitui.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

Eliminarea ambalajelor



Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1–7: materiale plastice, 20–22: hârtie și carton, 80–98: materiale compozite.

Service-ul

RO **Service România**
Tel.: 0800896637
E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 435020_2304

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANIA

Rețete

Supă cremă de legume

2-4 persoane

Ingrediente

- 2-3 linguri de ulei
- 200 g ceapă
- 200 g cartofi (cele mai potrivite sortimente sunt cele de cartofi făinoși)
- 200 g morcovi
- 350-400 ml supă concentrată de legume (proaspătă sau instant)
- sare, piper, nucșoară
- 5 g pătrunjel

Preparare

- 1) Ceapa se curăță și se mărunțește cu tocătorul. Se spală morcovii, se curăță și se taie felii. Se descojesc cartofii, se clătesc și se taie în cubulețe de cca 2 cm.
- 2) Se încălzește uleiul într-o oală și se călește ceapa până devine sticloasă. Se adaugă morcovii și cartofii și se lasă la înăbușit. Adăugați supă concentrată, astfel încât să acopere bine legumele și fierbeți timp de 10-15 minute până când se înmoaie. La nevoie adăugați supă concentrată dacă lichidul nu mai acoperă legumele.
- 3) Se spală pătrunjelul, se scutură și se îndepărtează cozile. Se rupe pătrunjelul în bucăți mari și se adaugă la supă. Pasați totul cu mixerul vertical **5** pentru aproximativ 1 minut. Se condimentează cu sare, piper și nucșoară rasă după gust.

Supă de dovleac

4 persoane

Ingrediente

- 1 ceapă de mărime medie
- 2 căței de usturoi
- 10-20 g ghimbir proaspăt
- 3 lg. ulei de rapiță
- 400 g pulpă de dovleac (cel mai potrivit este dovleacul Hokkaido, deoarece coaja acestuia se înmoaie în timpul fierberii și nu necesită descojire)
- 250-300 ml lapte de cocos
- 250-500 ml supă concentrată de legume
- suc de la ½ de portocală
- puțin vin alb sec
- 1 linguriță de zahăr
- sare, piper

Preparare

- 1) Ceapa și usturoiul se curăță și se mărunțesc cu tocătorul. Descojiți ghimbirul și tăiați-l în cubulețe mici. Mai întâi căliți ceapa și ghimbirul în ulei fierbinte. După 2 minute adăugați și usturoiul și căliți-l.
- 2) Spălați dovleacul temeinic cu apă caldă și cu o perie pentru legume și tăiați-l în cubulețe de 2-3 cm. (dacă folosiți alt tip de dovleac în locul dovleacului Hokkaido, acesta va trebui descojit). Adăugați cubulețele de dovleac la ceapă și ghimbir și căliți-le. Turnați jumătate din cantitatea de lapte de cocos și tot atât din supă concentrată de legume, astfel încât dovleacul să fie acoperit. Fierbeți astfel cca 20-25 de minute cu capacul pus. Mixați totul cu mixerul vertical **5** până la omogenizare. Adăugați lapte de cocos până când obțineți o consistență corespunzătoare, cremoasă a supei.
- 3) Asezonați supa cu suc de portocale, vin alb, zahăr, sare și piper, până când obțineți o supă cu note picante și dulci, cu un gust echilibrat sărat-acrișor.

Pastă dulce de fructe

Ingrediente

- 250 g căpșune sau alte fructe
- 125 g zahăr gelifiant 2:1
- 1 strop de suc de lămâie
- 1 vârf de cuțit de miez de vanilie

Preparare

- 1) Spălați și curățați căpșunele, îndepărtând codița verde. Lăsați surplusul de apă să se scurgă într-o strecurătoare, pentru ca pasta să nu devină prea lichidă. Tăiați căpșunele mai mari în bucăți. Puteți utiliza și fructe congelate, însă lăsați-le să se decongeleze înainte de a le mixa.
- 2) Cântăriți 250 g de căpșune și adăugați-le într-un recipient adecvat pentru amestecare.
- 3) Adăugați peste ele un strop de suc de lămâie.
- 4) După preferințe, răzuiți și adăugați și miezul unei păști de vanilie.
- 5) Adăugați zahărul gelifiant și mixați temeinic cu mixerul vertical **5** timp de 45-60 de secunde. În cazul în care rămân bucăți mai mari de fruct, lăsați compoziția să se odihnească timp de 2 minute, după care pasați din nou cca 60 de secunde.
- 6) Fierbeți compoziția la temperatură medie, apoi fierbeți timp de 2-3 minute la foc mic, amestecând continuu.
- 7) Serviți imediat sau turnați pasta de fructe într-un recipient cu capac.

Cremă de ciocolată

Pentru 4 persoane

Ingrediente

- 350 g frișcă
- 200 g ciocolată amăruie (conținut de cacao > 60 %)
- ½ păstaie de vanilie (miez)

Preparare

- 1) Fierbeți smântâna pentru frișcă, rupeți ciocolata în bucăți și topiți-o în smântână la foc mic. Răzuiți și adăugați miezul de la o jumătate de păstaie de vanilie și amestecați.
- 2) Lăsați să se răcească în frigider și să se întărească.
- 3) Înainte de servire se va bate cu telul ⑪, până devine cremoasă.

Sugestie: puteți adăuga fructe proaspete.

Maioneză

Ingrediente

- 200 ml ulei vegetal neutru, de exemplu, ulei de rapiță
- 1 gălbenuș
- 5 g oțet slab sau suc de lămâie
- Sare și piper după gust

Preparare

- 1) Puneți gălbenușul și sucul de lămâie în vasul pentru amestecat, țineți telul ⑪ vertical în vas și apăsați comutatorul Turbo ③.
- 2) Adăugați încet uleiul (în decurs de cca 1 minut) într-un flux uniform subțire, astfel încât uleiul să se lege cu celelalte ingrediente.
- 3) Ulterior asezonați cu sare și piper după gust.

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	18
Bestimmungsgemäße Verwendung	18
Lieferumfang	18
Gerätebeschreibung/Zubehör	19
Technische Daten	19
Sicherheitshinweise	20
Verwendung	22
Zusammenbauen	23
Stabmixer zusammenbauen	23
Schneebeesen zusammenbauen	23
Multizerkleinerer zusammenbauen	23
Bedienen	24
Stabmixer und Schneebeesen bedienen	24
Multizerkleinerer bedienen	25
Reinigen	27
Entsorgung	28
Gerät entsorgen	28
Verpackung entsorgen	28
Service	29
Importeur	29
Rezepte	30
Gemüsecremesuppe	30
Kürbissuppe	31
Süßer Fruchtaufstrich	32
Schokocreme	33
Mayonnaise	33

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 435020_2304 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG!

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

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

Abbildung B (Multizerkleinerer):

- ❻ Antriebsdeckel
- ❼ Messer
- ❽ Schüssel
- ❾ Verschlussdeckel

Abbildung C (Schneebesen):

- ❿ Schneebesen-Halter
- ⓫ Schneebesen

Abbildung D (Zubehör):

- ⓬ Messbecher (mit kombiniertem Deckel/Standfuß )

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.
Messbecher 	
Fassungsvermögen	930 ml
Skala zum Abmessen	700 ml
Max. Einfüllmenge zum Bearbeiten	300 ml
Schüssel 	
Fassungsvermögen	1050 ml
Nutzvolumen	Lebensmittel bis zur 500 ml-Markierung  
	Flüssigkeiten bis zur 300 ml-Markierung 

Wir empfehlen folgende Betriebszeiten:

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

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

Den Schneebesen **11** nach 3 Minuten Betrieb ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEFAHR

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

** STROMSCHLAGGEFAHR**

- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Sie dürfen das Motorblockgehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
-  Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

** WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Seien Sie stets vorsichtig beim Leeren der Schüssel! Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

Verwendung

HINWEIS

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

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

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

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

Zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

Stabmixer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- Setzen Sie den Stabmixer ⑤ auf den Motorblock ④, so dass der Pfeil ▼ auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Stabmixer ⑤, bis der Pfeil ▼ am Motorblock ④ auf das Symbol  weist.

Schneebesen zusammenbauen

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

Multizerkleinerer zusammenbauen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- Stellen Sie die Schüssel ⑧ auf eine ebene und trockene Fläche.
- Setzen Sie vorsichtig das Messer ⑦ auf die Halterung in der Schüssel ⑧. Drehen Sie das Messer ⑦ dabei ein wenig, so dass es auf die Halterung rutscht.

HINWEIS

- Das Messer ⑦ sitzt dabei nicht ganz fest auf der Halterung. Das ist normal. Das Messer ⑦ sitzt erst ganz fest, wenn der Antriebsdeckel ⑥ aufgesetzt wird.

- Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel **8**.

HINWEIS

- ▶ Befüllen Sie die Schüssel **8** zum Bearbeiten von Lebensmitteln nur bis zur 500 ml-Markierung  und zum Bearbeiten von Flüssigkeiten nur bis zur 300 ml-Markierung .
- Setzen Sie den Antriebsdeckel **6** auf die Schüssel **8**. Achten Sie dabei darauf, dass das Messer **7** korrekt in den Antriebsdeckel **6** greift.
- Stecken Sie den Motorblock **4** in die Aufnahme auf dem Antriebsdeckel **6**. Beachten Sie dabei, dass die zwei einander gegenüberliegenden Fixierstifte am Motorblock **4** in die dafür vorgesehenen Schienen in der Aufnahme gleiten. Ansonsten lässt sich der Motorblock **4** nicht mit der Aufnahme am Antriebsdeckel **6** verbinden.

HINWEIS

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

Bedienen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Stabmixer und Schneebesen bedienen

HINWEIS

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

Wenn Sie das Gerät wie gewünscht zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Halten Sie die Taste  **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.

- 3) Halten Sie die Turbotaste **3** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten. Mit Drücken der Turbotaste **3** steht Ihnen sofort die maximale Bearbeitungsgeschwindigkeit zur Verfügung.
- 4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste **T 2/3** los.

HINWEIS

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

HINWEIS



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

Multizerkleinerer bedienen

HINWEIS

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

Wenn Sie den Multizerkleinerer zusammengebaut haben:

- 1) Stecken Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- 2) Stellen Sie die Schüssel **8** auf eine ebene und trockene Fläche. Die Schüssel **8** hat Silikon-Füße, so dass die Schüssel **8** nicht so leicht verrutscht.
- 3) Halten Sie die Taste **T 2** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Max“, um die Geschwindigkeit zu erhöhen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **1** Richtung „Min“, um die Geschwindigkeit zu verringern.

HINWEIS

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

4) Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach die gedrückte Taste  **2/3** los.

5) Nehmen Sie den Motorblock **4** von dem Antriebsdeckel **6** ab.

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

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

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

Reinigen

WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS



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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Reinigen Sie den Motorblock **4** und den Schneebesen-Halter **10** mit einem feuchten Tuch.
Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Motorblocks **4** gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem feuchten Tuch ab.
- 3) Reinigen Sie den Stabmixer **5**, den Antriebsdeckel **6**, die Schüssel **8** mit Verschlussdeckel **9**, den Schneebesen **11**, den Messbecher **12** mit kombiniertem Deckel/Standfuß **12a** und das Messer **7** gründlich in Spülwasser. Entfernen Sie danach Spülmittelreste mit klarem Wasser.
- 4) Trocknen Sie alles mit einem Trockentuch gut ab und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der erneuten Benutzung vollständig trocken ist.

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

Verpackung entsorgen



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



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 435020_2304

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

Gemüsecremesuppe

2 – 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Zwiebeln abziehen und mit dem Multizerkleinerer zerhacken. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
- 2) Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren und Kartoffeln hinzufügen, mitdünsten. So viel Brühe angießen, dass das Gemüse gut bedeckt ist und alles 10 – 15 Minuten weich kochen lassen. Bei Bedarf zwischendurch Brühe hinzugießen, falls das Gemüse nicht mehr bedeckt ist.
- 3) Petersilie waschen, trocken schütteln und Stiele entfernen. Petersilie in grobe Stücke reißen und zur Suppe geben. Alles mit dem Stabmixer **5** für etwa 1 Minute pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

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

Schokocreme

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Die Sahne aufkochen, Schokolade zerbröckeln und darin bei niedriger Hitze langsam schmelzen. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und unter die Masse rühren.
- 2) Im Kühlschrank vollständig abkühlen und fest werden lassen.
- 3) Vor dem Servieren mit dem Schneebesen ⑪ cremig aufrühren.

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Eigelb und Zitronensaft in den Mixbecher geben, den Schneebesen ⑪ senkrecht in den Becher halten und die Turbotaste ③ drücken.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stanje informacija · Stand der Informationen: 09/2023 · Ident.-No.: SSMS600E6-042023-1

IAN 435020_2304