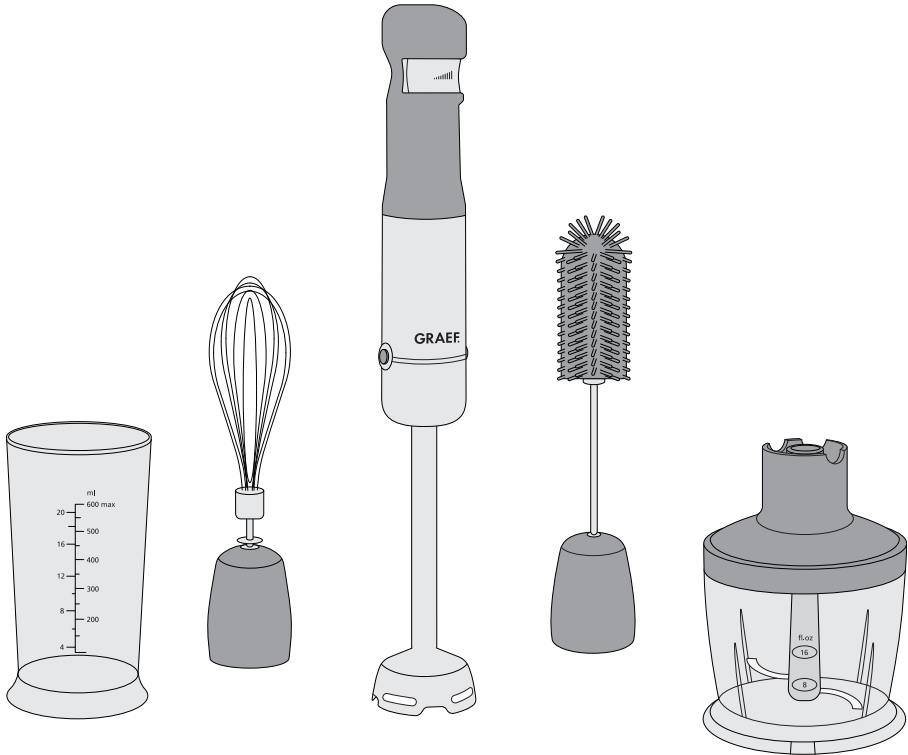


GRAEF.



DE Bedienungsanleitung

IT Manuale operativo

EN Operating Instructions

ES Manual de instrucciones

FR Instructions d'utilisation

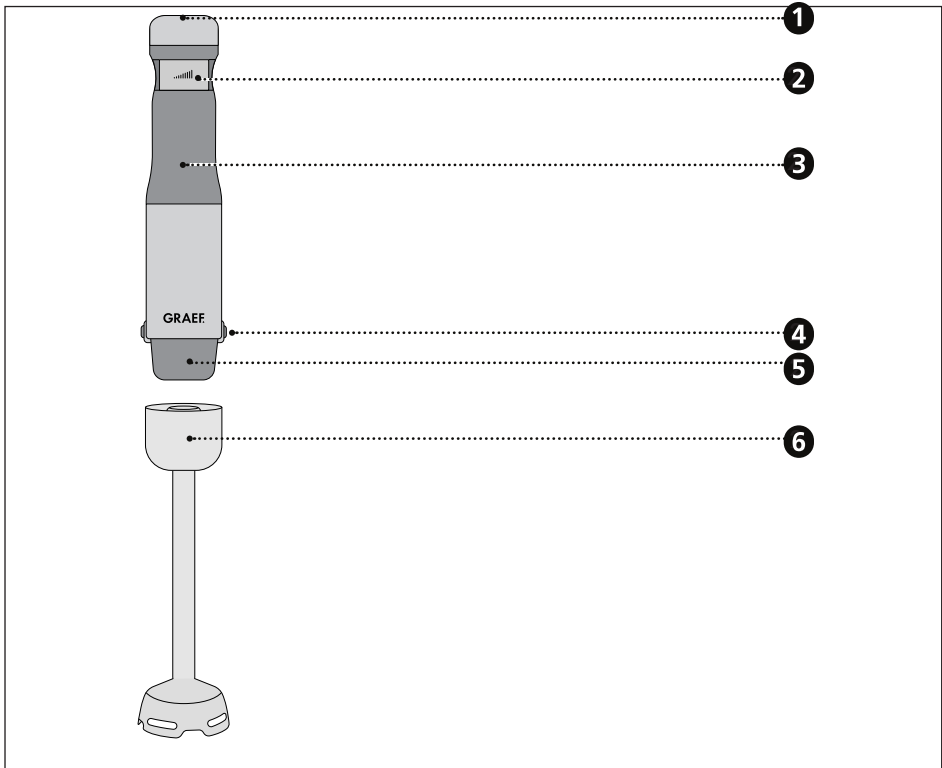
DK Betjeningsvejledning

NL Gebruiksaanwijzing

Inhalt

Produktübersicht	4
Produktbeschreibung Stabmixer	4
Produktbeschreibung Zerkleinerer	5
Produktbeschreibung Schneebesen	6
Produktbeschreibung Bürste	6
Allgemeines	7
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	7
Bestimmungsgemäße Verwendung	7
Haftungsbeschränkung	7
Warnhinweise und Symbole	8
Allgemeine Sicherheitshinweise	9
Anforderungen an den Aufstellort	11
Umgang mit Akkus	11
Gerät auspacken	12
Vor dem Erstgebrauch	12
Verwendung	12
Stabmixer	12
Zerkleinerer	12
Schneebesen	12
Messbecher	13
Reinigungsbürste	13
Zusammenbau	13
Stabmixer	13
Zerkleinerer	13
Schneebesen	13
Reinigungsbürste	13
Akku laden	13
Reinigung	15
Kundendienst	15
Entsorgung	15
Entsorgung der Verpackung	15
Entsorgung und entfernen des Akkus	16
Entsorgung des Gerätes	17
Gewährleistung	18

Produktübersicht

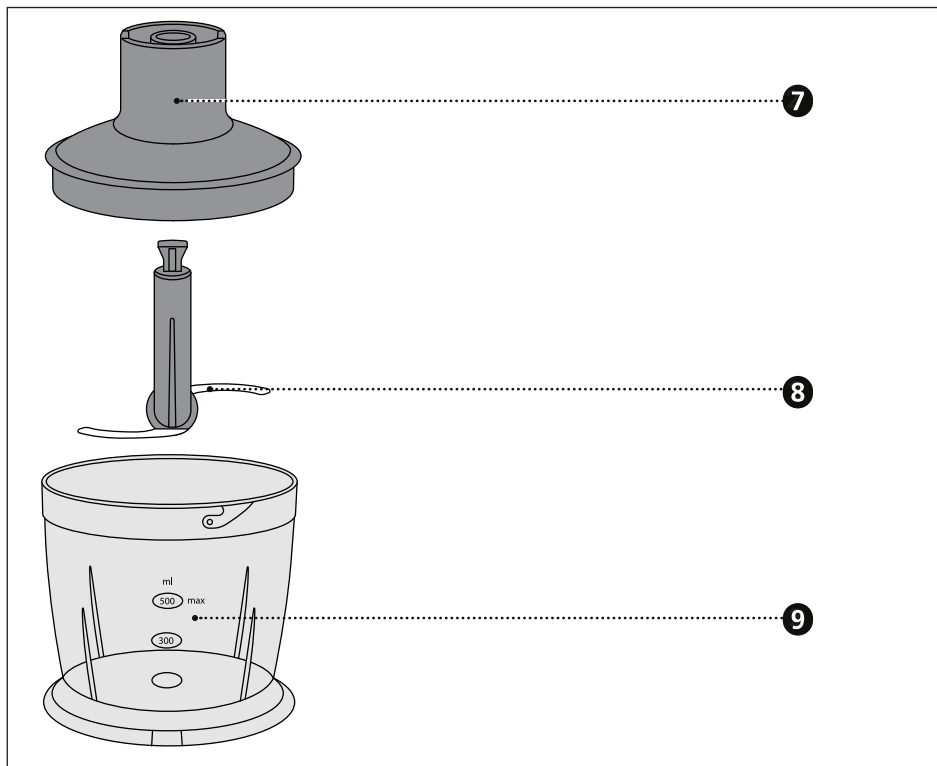


Produktbeschreibung Stabmixer

- 1 Anzeige
- 2 Knopf für die Geschwindigkeitsstufen
- 3 Motoreinheit
- 4 Entriegelungsknöpfe
- 5 Zubehöraufnahme
- 6 Pürierstab

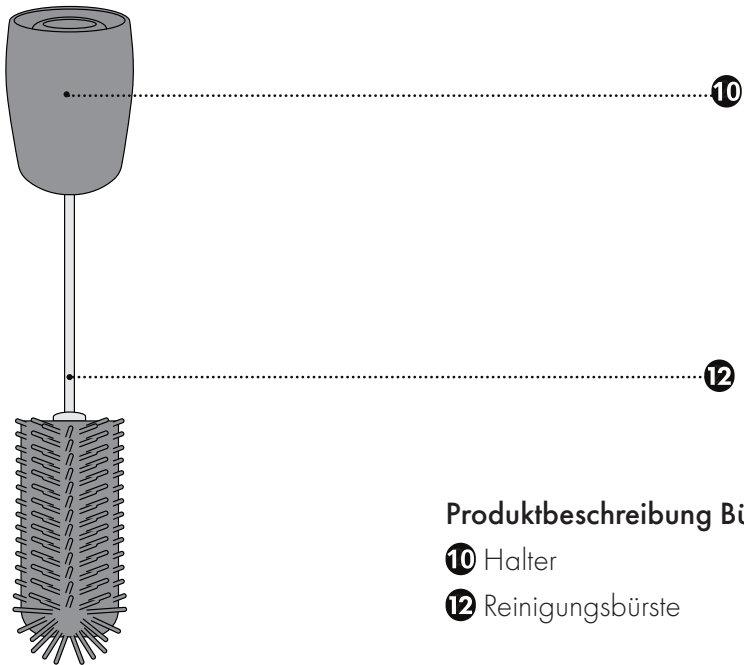
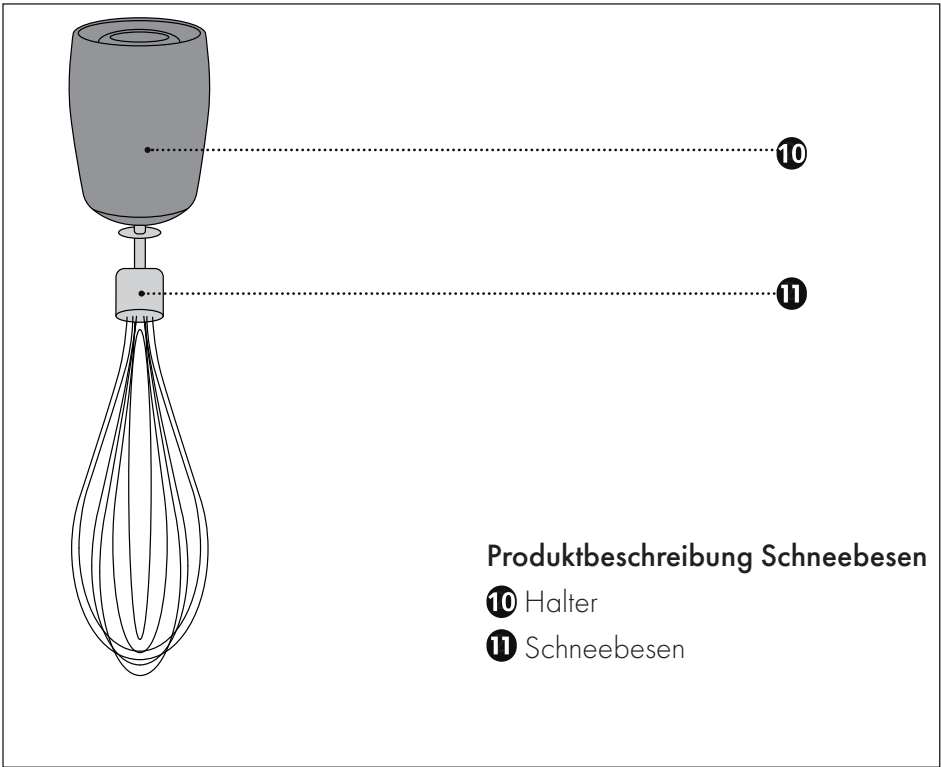
Messbecher 600 ml





Produktbeschreibung Zerkleinerer

- 7** Deckel
- 8** Messer
- 9** Schüssel



Allgemeines

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, mit dem professionellen Stabmixer haben Sie eine gute Wahl getroffen. Sie haben ein anerkanntes Qualitätsprodukt erworben. Wir danken Ihnen für Ihren Kauf und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Stabmixer.

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Stabmixers (nachfolgend als „Gerät“ bezeichnet). Sie muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie sie mit dem Gerät an den Nachbesitzer weiter. Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Aspekt berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Anleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich bitte an den Graef-Kundendienst oder an Ihren Fachhandel.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie den Stabmixer nur in geschlossenen Räumen. Benutzen Sie das Gerät nur zum Verarbeiten von Lebensmitteln. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung Gefahren ausgehen.

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß.
- Halten Sie die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen ein.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Da-

ten und Hinweise für die Installation, den Betrieb und die Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von:

- Nichtbeachtung der Anleitung,
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung,
- unsachgemäßen Reparaturen,
- technischen Veränderungen,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Übersetzungen werden nach bestem Wissen erstellt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise, Signalworte und Symbole verwendet:



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen wichtige Zusatzinformationen zum Betrieb.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Gerät entspricht den relevanten Sicherheitsbestimmungen. Beachten Sie für einen sicheren Umgang damit die folgenden Sicherheitshinweise, ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden an Gehäuse, Ladegerät und Stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Ist das Ladegerät beschädigt, darf es nur durch ein original Graef Ladegerät ersetzt werden.
- Dieses Produkt enthält einen wiederaufladbaren Lithium-Ionen-Akku, der zum Aufladen nicht aus dem Gerät entfernt werden darf. Die Batterien in diesem Gerät sind nicht austauschbar.
- Ziehen Sie das Ladegerät immer am Stecker aus der Steckdose, nicht an der Anschlussleitung.
- Achten Sie darauf, dass das Ladegerät sicher verlegt ist, durch ein Hängenbleiben am Kabel kann das Gerät von der Arbeitsfläche herunterfallen.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Stromnetzes.
- Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Kontaktieren Sie bei Unsicherheiten eine Elektrofachkraft.
- Die Steckdose muss mindestens über einen 10-A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Vergewissern Sie sich, dass das Ladegerät unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen oder scharfe Kanten verlegt wird.
- Laden Sie das Gerät nicht, wenn das Ladegerät oder der Netzstecker beschädigt ist.
- Reparaturen dürfen nur durch einen Fachmann oder den Graef-Kundendienst ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.

DE

EN

FR

NL

ES

IT

DK

- Defekte Bauteile dürfen ausschließlich gegen Originalersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und das Ladegerät sind von Kindern fernzuhalten.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und mögliche Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht darauf ausgelegt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder dem Reinigen trennen Sie das Gerät stets vom Netz, ebenso, wenn es nicht beaufsichtigt wird.
- Halten Sie das Gerät von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen wärmeabgebenden Geräten fern.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung sowie Spatel und andere Utensilien von Messern fern, um das Risiko von Verletzungen von Personen und/oder Schäden an den Geräten zu verringern. Ein Spatel darf verwendet werden, jedoch nur, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Stellen Sie das Gerät auf einer festen, ebenen, waagerechten und rutschfesten Unterlage mit ausreichender Tragkraft auf.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht umfallen kann.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht das Messer des Gerätes oder die Zuleitung berühren können.
- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder feuchten Umgebung auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, sodass der Stecker notfalls leicht gezogen werden kann.

Umgang mit Akkus

Dieses Gerät ist mit einem nicht herausnehmbaren Lithium-Ionen-Akku ausgestattet.

- Die Versorgungsklemmen dürfen nicht kurzgeschlossen werden.
- Falls ein Akkupack ausläuft, darf die Flüssigkeit nicht in Kontakt mit der Haut oder den Augen kommen. Wenn Kontakt hergestellt wurde, waschen Sie den betroffenen Bereich mit reichlich Wasser und suchen Sie ärztlichen Rat auf.
- Der Akku muss vor dem Gebrauch aufgeladen werden. Nach längerer Zeit der Lagerung kann es notwendig sein, den Akku mehrere Male zu laden und zu entladen, um die maximale Leistung zu erzielen.
- Verwenden Sie zum Aufladen des Akkus nur das mitgelieferte Ladegerät.



Durch einen unsachgemäßen Umgang mit dem Akku kann es zu erheblichen Schäden kommen. Der Akku kann explodieren.

- Entsorgen Sie den Akku nicht im Feuer.
- Vermeiden Sie die Lagerung in direktem Sonnenlicht. Extreme Temperaturen beeinträchtigen das Ladevermögens des Akkus.
- Setzen Sie den Akkupack nicht Hitze oder Feuer aus, da dieser explodieren

kann.

- Zerlegen, öffnen oder zerkleinern Sie die Akkupacks nicht.
- Vermeiden Sie starke Stöße oder Erschütterungen.
- Entsorgen Sie verbrauchte Akkupacks nicht über den Hausmüll. Bringen Sie den Akkupack zu einer örtlichen Recycling-Station. Kontaktieren Sie die örtlichen Regierungsstellen für weitere Einzelheiten.

Gerät auspacken

Beim Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

1. Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
3. Entfernen Sie eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild).

Vor dem Erstgebrauch



Verletzungsgefahr!

Die sehr scharfen Messer können Verletzungen verursachen.

- Reinigen Sie alle Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Verwendung

Stabmixer

Verwenden Sie den Stabmixer zum pürieren von Suppen, Früchten oder zur Herstellung von Dips, Soßen oder Babyahrung.

Zerkleinerer

Mit dem Zerkleinerer können Sie Lebensmittel zerkleinern. Verwenden Sie keine heißen Flüssigkeiten oder harte Lebensmittel wie z. B. Eiswürfel, Muskatnuss, Getreide, Kaffeebohnen, Reis oder Gewürze. Ungeeignet sind auch Schokolade und rohes Fleisch.

Schneebesen

Verwenden Sie den Schneebesen zum Aufschlagen von Sahne oder Eiweiß sowie zum Erstellen von Mayonnaise oder Nachtisch.



Achten Sie beim Aufschlagen von Sahne oder Eiweiß darauf, dass Sie auf einer niedrigen Stufe anfangen und dann langsam

höher schalten. Halten Sie den Messbecher beim Aufschlagen leicht schräg.

Messbecher

Nutzen Sie den Messbecher zum Aufschlagen von Sahne oder Eiweiß oder zum pürieren.



Der Messbecher hat eine maximale Füllmenge von 600 ml. Füllen Sie zum Aufschlagen maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher herauslaufen.

Reinigungsbürste

Mit der Reinigungsbürste können Sie den Messbecher sowie z. B. Flaschen, Smoothiebehälter, Babyflaschen etc. reinigen.

Zusammenbau

Stabmixer

Setzen Sie den Pürierstab auf die Motoreinheit bis diese einrastet.

Zerkleinerer



Das sehr scharfe Messer kann Verletzungen verursachen. Gehen Sie sorgfältig mit dem Messer um.

1. Setzen Sie das Messer auf die Halterung in der Schüssel.
2. Füllen Sie die gewünschten Lebensmittel ein.
3. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, bis dieser einrastet.
4. Setzen Sie die Motoreinheit auf den Deckel, bis dieser einrastet.

Schneebesen

Setzen Sie den Schneebesen auf die Motoreinheit, bis dieser einrastet.

Reinigungsbürste

Setzen Sie die Reinigungsbürste auf die Motoreinheit, bis diese einrastet.

Akku laden

Bevor Sie das Gerät benutzen, müssen Sie dieses aufladen. Der Aufladevorgang dauert ca. 3 Stunden.

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.

2. Schließen Sie das USB-Kabel am USB-Netzteil an
3. Schließen Sie das USB-Kabel an der Ladebuchse des Geräts an.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
5. Die Geschwindigkeitsanzeige blinkt grün, das Gerät lädt.
6. Laden Sie das Gerät vollständig auf.
7. Leuchtet die Geschwindigkeitsanzeige grün, ist das Gerät vollständig aufgeladen.

HINWEIS

- Anzeigeleuchten für die Batterieleistung
 - Grün - Zwischen 100 und 25 % Batterieleistung
 - Rot - Weniger als 25 %, muss wieder geladen werden
- Lassen Sie Ihren Stabmixer nicht über einen längeren Zeitraum ungeladen, da dies die Lebensdauer der wiederaufladbaren Batterie beeinträchtigt.
- Wenn der Akku des Gerätes vollständig entladen ist, kann das Gerät nicht betrieben werden. Schließen Sie das Gerät an das Ladegerät an und laden Sie es vollständig auf. Solange das Gerät geladen wird, kann es nicht verwendet werden.
- Voll aufgeladen kann das Gerät je nach Gebrauch ca. 20 Minuten betrieben werden.



VORSICHT

Die Lebensmittel dürfen nicht zu heiß verarbeitet werden, da heiße Flüssigkeiten durch plötzlich auftretende Dampfschwaden aus dem Behälter herauspritzen können. Heiße Lebensmittel können zu Verbrennungen führen.

Haben Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengesetzt, gehen Sie wie folgt vor:

1. Halten Sie den Pürierstab/Schneebesen/Reinigungsbürste in das gewünschte Lebensmittel/Behälter.
2. Drücken Sie den „Startknopf“ vollständig bis zur höchsten Geschwindigkeitsstufe und halten Sie diesen 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät zu entriegeln.
3. Drücken Sie den „Startknopf“ erneut bis zur gewünschten Geschwindigkeitsstufe. Mit Ihrem intuitiven Druck auf den Startknopf, wählen Sie die Geschwindigkeit.

4. Lassen Sie den „Startknopf“ nach Beendigung des Vorganges los. Warten Sie den Stillstand des Motors ab, bevor Sie den Pürierstab/Schneebesen/Reinigungsbürste aus dem Mixgut entnehmen.

DE

EN

FR

NL

ES

IT

DK

Reinigung



Reinigen Sie alle Komponenten direkt nach dem Betrieb.



Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker.

1. Trennen Sie die Motoreinheit von dem jeweiligen Adapter, indem Sie die seitlichen Knöpfe drücken.
2. Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie den Pürierstab, Messbecher, Zerkleinerer, Schneebesen und die Reinigungsbürste unter fließendem Wasser. Geben Sie diese und die Motoreinheit nicht in die Spülmaschine. Tauchen Sie die Halter nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.



Die sehr scharfen Messer können Verletzungen verursachen. Gehen Sie sorgfältig mit den Messern um.

Kundendienst

Wenn Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst unter 02932-9703688 oder schreiben Sie uns eine E-Mail an service@graef.de

Entsorgung

Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach Umweltverträglichkeit und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar. Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner

Punkt«.



Heben Sie, wenn möglich die Original-Verpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um es im Garantiefall ordnungsgemäß zu verpacken.

Entsorgung und Entfernen des Akkus

- Der Akku muss zur Entsorgung des Gerätes entnommen werden.
- Achten Sie darauf, dass der Akku vollständig entladen ist. Überprüfen Sie dies, indem Sie versuchen, das Gerät einzuschalten.
- Ist der Akku nicht vollständig entladen und wird zwischen den Batteriekontakten eine elektrisch leitende Verbindung hergestellt, besteht die Gefahr eines Kurzschlusses.
- Falls das Gerät startet, lassen Sie das Gerät laufen, bis es sich von alleine ausschaltet. Versuchen Sie erneut, das Gerät einzuschalten, um zu überprüfen, ob der Akku vollständig entladen ist. Wiederholen Sie den gesamten Vorgang so lange, bis sich das Gerät nicht mehr einschalten lässt.
- Bevor Sie mit der Entnahme beginnen, entfernen Sie alle Zubehör-Teile von der Motoreinheit.

Zunächst muss das Gerät an der oberen und unteren Abdeckung der Motoreinheit geöffnet werden.

• Entfernen der oberen Edelstahlabdeckung

Entfernen Sie die obere Edelstahlabdeckung der Motoreinheit, in der die Geschwindigkeitsanzeige integriert ist. Verwenden Sie einen dünnen Schlitz-Schraubendreher, um die Abdeckung zu lösen. Setzen Sie den Schraubendreher im Spalt zwischen oberer Abdeckung und dem Kunststoffgehäuse an und hebeln Sie die Abdeckung hoch.

• Entfernen der Hauptplatine

Nun ist die Platine an der Oberseite der Motoreinheit freigelegt.

Entfernen Sie die kleinen Schrauben zur Befestigung der Platine mit einem Kreuz-Schraubendreher und heben Sie die Platine und den „Geschwindigkeitsknopf“ heraus. Schneiden Sie die Verbindungskabel z. B. mit einem Seitenschneider einzeln nacheinander durch. Überkleben Sie die einzelnen Anschlüsse mit Isolierband, um die Kontakte zu isolieren.

• Entfernen der Zubehöraufnahme

Schlagen Sie die Kunststoffabdeckung der Zubehöraufnahme unterhalb der

Entriegelungsknöpfe mit einem kleinen (Gummi-)Hammer ab.

- **Entfernen des Akkus und des Motors**

Ziehen Sie den Akku und den Motor vorsichtig heraus.

Trotz vollständiger Entladung hat der Akku eine Restkapazität, die bei einem Kurzschluss freigesetzt werden kann.

Entnehmen Sie den Akku und trennen Sie die Anschlüsse des Akkus einzeln nacheinander. Überkleben Sie die einzelnen Anschlüsse mit Isolierband, um die Kontakte zu isolieren.



Akkus dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie diesen an der dafür vorgesehenen Sammelstelle ab.

Entsorgung des Gerätes



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Das Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Gewährleistung

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend mit dem Verkaufsdatum 24 Monate Herstellergewährleistung für Mängel, die auf Fertigungs- und Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 439 ff. BGB-E bleiben von dieser Regelung unberührt. In der Gewährleistung nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Darüber hinaus übernehmen wir für Schäden durch fehlende oder unzureichende Pflege keine Haftung. In diesem Fall erlischt die Garantie ebenfalls. Weitergehend sind Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, vom Gewährleistungsanspruch ausgeschlossen. Für Schäden, die durch eine nicht von uns oder eine unserer Vertretungen durchgeführte Reparatur entstehen, ist ein Gewährleistungsanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.

Rezepte (für 4 Personen)

Brunnenkresse-Schaumsüppchen mit Kartoffelwürfelchen



Für das Süppchen

400 g Brunnenkresse
3 Schalotten
2 EL Butter
100 ml Weißwein
400 ml Geflügelfond
Saft von 1 Bio Limette
150 ml Sahne

400 g mehlig kochende Kartoffeln
Salz a. d. Mühle
Pfeffer a. d. Mühle
Muskat a. d. Mühle
Pflanzenöl zum ausbacken

1. Die Kresse waschen, trockenschleudern und verlesen. (Einige Blättchen zum Garnieren beiseitelegen.) Schalotten schälen und fein würfeln. (1 EL beiseitelegen.)
2. Reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die Kresse kurz blanchieren, in eiskaltem Wasser herunter kühlen und leicht abgießen. Die Kresse mit wenig Wasser und mit Hilfe des Graef Mixstabs fein pürieren und bis zur Verwendung kaltstellen.
3. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten mehrere Minuten glasig anschwitzen. Mit Wein ablöschen und Fond aufgießen. Danach mit Salz, Pfeffer, Muskat und Limettensaft würzen. Den Ansatz 12- 15 Minuten köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Danach in 6-7 Minuten in Pflanzenfett gold-braun ausbacken. Kurz vor Schluss die Schalottenwürfel sowie den Schnittlauch zugeben und durch schwenken. Auf Küchentuch abtropfen lassen und Salz, Pfeffer würzen.
5. Zum Servieren den Suppenansatz mit Hilfe des Graef Stabmixers sehr fein pürieren, die Paste einrühren und auf Höchster Stufe schaumig auf mixen. In die Teller gießen, die Kresse darauf verteilen und mit Kartoffelwürfelchen verfeinern.

Curry-Kürbisschaum mit gebratenen Serviettenknödel



Für das Sूपchen:

600 g Spaghetti-Kürbis
200 g Schalotten
50 g Ingwer
1 rote Peperoni
2 EL Honig
1 EL gelbe Currypaste
1 EL Currypulver
100 ml Weißwein

500 ml Geflügelfond
100 ml Kokosmilch
Saft von ½ Bio Zitrone
Salz a. d. Mühle

Für die Knödel:

2 Schalotten
1 junge Knoblauchzehe
2 EL Butter

300 g Toastbrot, ohne Rinde
2 Eier
1 Eigelb
4 Zweige Thymian, fein
gezupft
2 Zweige Blatt Petersilie, fein
geschnitten
Pfeffer a. d. Mühle
Muskat a. d. Mühle

1. Kürbis schälen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schalotten, Ingwer schälen und würfeln. Peperoni halbieren, entkernen und sehr fein würfeln.
2. Honig in einem Topf erhitzen und Kürbiswürfel, Schalotten, Ingwer, Peperoni bei mittlerer Temperatur 4-5 Minuten anschwitzen. Mit Curry bestäuben, Paste, Salz würzen und mit Wein ablöschen. Fond sowie Sahne dazu gießen und 20-25 Minuten köcheln lassen.
3. Schalotten, Knoblauch schälen und würfeln. Schalotten, Knoblauch in 1 EL Butter glasig anschwitzen. Toastbrot in Würfel schneiden. Eier, Eigelbe, Thymian, Blatt Petersilie, ausgekühlte Knoblauch-Schalotten mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Nun die Masse auf den unteren Rand eines 30 cm x 30 cm großen Stücks Backpapier darauf geben und wie ein Bon Bon von unten nach oben locker aufrollen. Die Seitenränder eindrehen. Anschließend die Rolle auf ein ca. 30 cm x 30 cm großes Stück Alufolie legen und ebenfalls locker aufrollen. Die Seiten erneut eindrehen. Wasser zum Kochen bringen und die Knödel darin 12-15 Minuten ziehen lassen. Anschließend leicht auskühlen lassen, auspacken, in Taler schneiden und in der Butter von beiden Seiten anbraten.
5. Zum Servieren die Suppe mit Hilfe des Graef Stabmixers pürieren und in die Teller verteilen. Jeweils 2-3 Scheiben Knödel zugeben sowie mit Kerbel und Kürbiskernen verfeinern.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

NO

SE

PL

HU

UKR

Petersilienwurzel-Creme mit Feldsalat, Granatapfel und Passionsfrucht-Tapioka



Für die Creme:

400 g Petersilienwurzel
50 g Butter
100 ml Gemüsefond
50 ml Sahne
2 EL Honig
Chili a. d. Mühle

Für den Tapioka:

50 g Tapioka
2 EL Honig
300 ml Passionsfruchtsaft

Für den Salat:

200 g Feldsalat
3-4 EL Haselnüsse
¼ Granatapfel

15 ml weißer Balsamessig
2 EL Honig
25 ml Haselnussöl
Salz a. d. Mühle
Pfeffer a. d. Mühle
Einige Petersilienwurzelchips

1. Die Petersilienwurzel putzen, abschälen und in Würfel schneiden. Butter in einem flachen Topf erhitzen und die Würfel hineingeben. Danach mit Salz, Honig würzen und mit Backpapier abdecken. So gart das Gemüse in die ersten 10 Minuten bei mittlerer Temperatur in sich.
2. Anschließend mit Gemüsefond aufgießen und ca. weitere 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren weich garen. Zum Schluss mit dem Graef Zerkleinerer-Aufsatz des Stabmixers sehr fein pürieren, Sahne zugeben und mit Salz, Chili abschmecken.
3. Tapioka ca. eine Minute in kochendem Wasser blanchieren, durch ein Sieb gießen und in eiskaltem Wasser herunterkühlen. Danach erneut abgießen und zusammen mit dem Honig in den Saft geben. Quellvorgang dauert mind. 20 Minuten.
4. Den Salat verlesen und die Haselnüsse klein schneiden. Kerne aus dem Granatapfel lösen. Aus den restlichen Zutaten eine Vinaigrette zubereiten und mit Salz, Pfeffer würzen.
5. Zum Servieren die Creme auf die Teller streichen. Den Salat marinieren und mittig darauflegen. Zum Schluss mit Haselnüssen, Granatapfel, Tapioka toppen und den Chips verfeinern.

Geeiste Kokosnuss mit Brombeersorbet



Für die Kokosnuss:

2 Kokosnüsse
4 EL geröstete Kokospäne

Für das Sorbet:

300 g Brombeeren
1-2 EL Whiskey
1 TL Stevia
(Alternativ 75 g Honig)
75 ml Kokoswasser

1. Zum Aufbrechen der Kokosnuss, diese quer in der Hand halten, mit einer flachen Kante (Messerrücken), leicht auf die Schale schlagen. Dabei die Nuss locker drehen, sodass eine Sollbruchstelle entsteht und die Nuss aufbricht. (Das Wasser durch ein Sieb auffangen.)
2. Die Kokospäne ohne Fett in der Pfanne rösten. Passionsfrüchte aushöhlen, mit Zucker zusammen sirupartig einkochen, mit Butter binden und kaltstellen.
3. Für das Eis alle Zutaten (evtl. auf 2 Touren) in den Becher der Graef Zerkleinerers geben und zu einem cremigen Sorbet mixen. Danach ins Gefrierfach stellen.
4. Zum Servieren die Halbierten Kokosnüsse in Crasheis stellen. Das Sorbet großzügig in die Halbierten Schalen verteilen, mit Beeren und Kokospäne bestreuen.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

NO

SE

PL

HU

UKR



Seit 1920

Gebr. Graef GmbH & Co. KG

Donnerfeld 6

59757 Arnsberg

Tel. 02932 9703-0

Fax. 02932 9703-90

www.graef.de