

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



MIXEUR PLONGEANT SSW 400 A1

FR BE

MIXEUR PLONGEANT

Mode d'emploi

GB

HAND BLENDER

Operating instructions

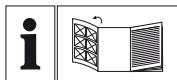
DE AT CH

STABMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 282546

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.

GB

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

FR / BE	Mode d'emploi	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	23
GB	Operating instructions	Page	43

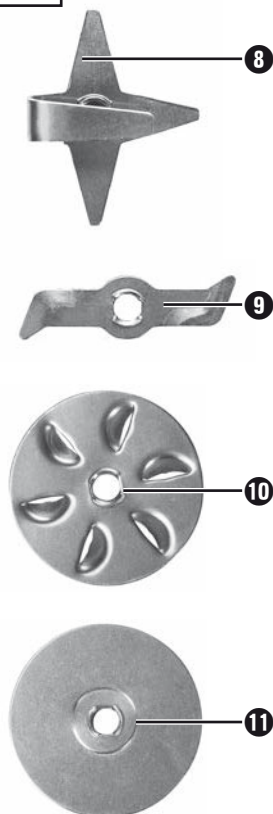
A**B****C**

Table des matières

Introduction	2
Droits d'auteur	2
Utilisation conforme	2
Matériel livré	3
Recyclage de l'emballage	3
Présentation de l'appareil/accessoires	4
Caractéristiques techniques	4
Consignes de sécurité	5
Les embouts	7
Monter et démonter les embouts	8
Assembler le mixeur plongeant	10
Tenir l'appareil	10
Utilisation	11
Nettoyer	13
Rangement	14
Mise au rebut de l'appareil	14
Garantie de Kompernass Handels GmbH	15
Service après-vente	17
Importateur	18
Recettes	19
Battre de la crème	19
Velouté de légumes	19
Soupe de potiron	20
Pâte à tartiner sucrée aux fruits	21
Crème au chocolat	22
Mayonnaise	22

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 la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par des droits d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même modifiées, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

Utilisation conforme

Cet appareil sert exclusivement à transformer des aliments 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'un usage non conforme !

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

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

REMARQUE

- L'appareil peut présenter des dangers en cas d'usage non conforme et/ou d'usage différent. Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination. Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi. Aucune réclamation ne sera prise en compte pour des dommages résultant d'un usage du matériel non conforme à la 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 accompagné standard des composants suivants :

- Mixeur plongeant **5**/**6**
- Boîte de rangement **13**
- Lame multifonctions **8**, lame à viande et à légumes **9**, disque batteur **11**, disque fouet **10**, outil **12**
- Mode d'emploi

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Retirez tous les matériaux d'emballage.
- 3) Nettoyez toutes les pièces de l'appareil conformément à la description du chapitre « Nettoyage ».

REMARQUE

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

Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant leur élimination écologique.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.

REMARQUE

- Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours en garantie.

Présentation de l'appareil/accessoires

Figure A (mixeur plongeant) :

- 1 Oeillet de suspension
- 2 Variateur de vitesse
- 3 Touche de démarrage
- 4 Anneau lumineux
- 5 Corps
- 6 Pied du mixeur plongeant
- 7 Arbre d'entraînement

Figure B (embouts) :

- 8 Lame multifonctions
- 9 Lame à viande et à légumes
- 10 Disque fouet
- 11 Disque batteur

Figure C (accessoires) :

- 12 Outil
- 13 Boîte de rangement

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Puissance nominale	400 W
Classe de protection	II 
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Après une minute de fonctionnement, nous recommandons de laisser refroidir le mixeur plongeant pendant environ 2 minutes. Il y a un risque d'endommager l'appareil suite à une surchauffe en cas de dépassement de ces temps de fonctionnement.

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ L'appareil ne doit être branché que dans une prise réglementairement installée et alimentée par une tension secteur de 220 - 240 V ~ / 50/60 Hz.
- ▶ En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ L'appareil ne doit pas être exposé à l'humidité ni utilisé à l'extérieur.
- ▶ Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à 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.



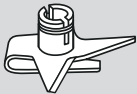
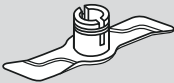
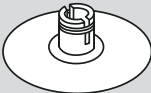
Le bloc moteur du mixeur plongeant ne doit en aucun cas être immergé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le bloc moteur.

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.
- ▶ Les lames sont extrêmement tranchantes ! Manipulez-les toujours avec précaution.
- ▶ La manipulation de lames/embouts extrêmement tranchants peut entraîner des blessures.
- ▶ Faites preuve d'une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Les lames sont extrêmement tranchantes !
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.

Les embouts

Selon le type de transformation, vous pouvez sélectionner l'embout adapté :

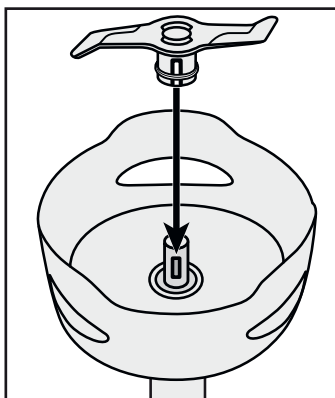
Embout		Utilisation
Lame multifonctions 8		Broyer • hacher • réduire les légumes tendres en purée • passer - broyer des légumes crus/cuits - broyer de la viande cuite - passer les soupes et les sauces - réduire en purée la nourriture pour bébé
Lame à viande et à légumes 9		Broyer • hacher • réduire les légumes durs en purée - broyer les légumes filandreux/durs - broyer la viande sensible/tendre (par ex. le foie) - broyer le poisson - réduire en purée les légumes durs, cuits (par ex. les carottes)
Disque fouet 10		Battre • mélanger • émulsifier - mélanger des pâtes légères (par ex. pâte à crêpes) - émulsifier des assaisonnements de salade - mélanger des crèmes
Disque batteur 11		Battre • faire monter - battre de la crème - battre les blancs en neige - faire monter les shakes / mousses dessert - faire monter les sauces

Monter et démonter les embouts

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- N'insérez la fiche secteur dans la prise secteur qu'après avoir achevé le montage.
- Soyez prudent en manipulant les embouts **8 9 10 11** ! Ils sont très tranchants !

- 1) Pour monter un embout **8 9 10 11** sur l'arbre d'entraînement **7**, veuillez faire glisser la tige de l'embout **8 9 10 11** sur l'arbre d'entraînement **7** au pied du mixeur plongeant **6**. Les deux saillies sur l'arbre d'entraînement **7** doivent s'enclencher dans les évidements sur la tige de l'embout **8 9 10 11** :



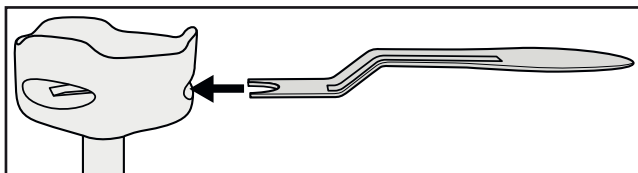
- 2) Appuyez ensuite l'embout avec force sur l'arbre d'entraînement **7**, afin que l'embout **8 9 10 11** s'enclenche de manière audible et sensible.

REMARQUE

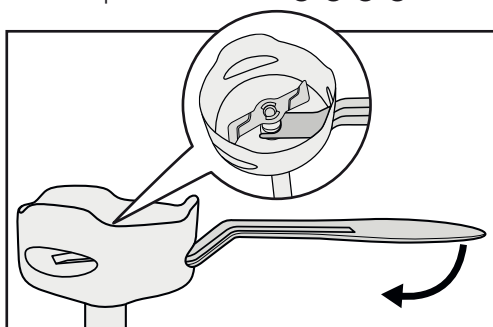
- Le disque batteur **11** est monté en biais sur la tige. Ceci n'est pas un défaut de fabrication, cela sert à incorporer de l'air dans les liquides.

Pour démonter à nouveau un embout **8 9 10 11**, il vous faut l'outil **12**.

- 1) Faites glisser l'outil **12** à travers l'un des évidements à l'extrémité inférieure du pied du mixeur plongeant **6** :



- 2) Insérez l'outil **12** dans la tige de l'embout **8 9 10 11**.
- 3) Tenez le pied du mixeur plongeant **6** en l'éloignant un peu de vous et détachez avec précaution l'embout **8 9 10 11** de l'arbre d'entraînement **7** :



Assembler le mixeur plongeant

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- N'insérez la fiche secteur dans la prise secteur qu'après avoir achevé le montage.
- Les embouts **8** **9** **10** **11** sont tranchants ! Manipulez-les toujours avec précaution.

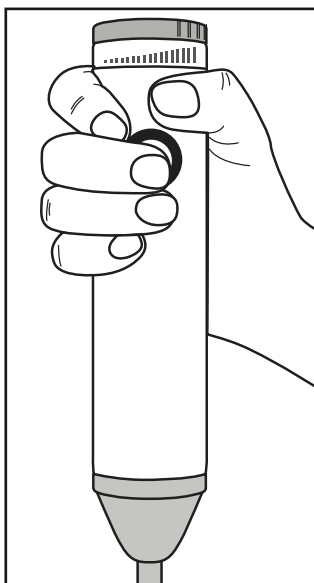
REMARQUE

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

- Posez le pied du mixeur plongeant **6** sur le corps **5**, afin que le repère indique le symbole  sur le corps **5**. Tournez le pied du mixeur plongeant **6** jusqu'à ce que le repère sur le pied du mixeur plongeant **6** indique le symbole  sur le corps **5**.

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 !

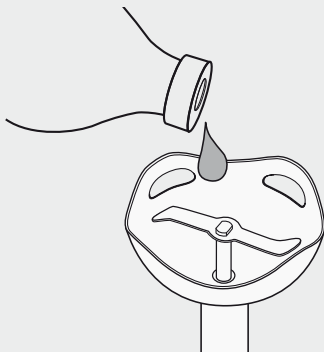
- Après une minute de fonctionnement, nous recommandons de laisser refroidir le mixeur plongeant pendant environ 2 minutes. Il y a un risque d'endommager l'appareil suite à une surchauffe en cas de dépassement de ces temps de fonctionnement.

Lorsque vous avez assemblé l'appareil conformément aux attentes :

- 1) Insérez la fiche secteur dans la prise secteur. L'anneau lumineux **④** s'allume.
- 2) Réglez la vitesse souhaitée au niveau du variateur de vitesse **②**. Tournez le variateur de vitesse **②** en direction MAX, si vous souhaitez augmenter la vitesse, tournez le variateur de vitesse **②** en direction MIN si vous souhaitez réduire la vitesse.
 - Pour hacher, réduire en purée, passer et broyer, selon la dureté des aliments, nous vous conseillons de sélectionner un niveau de vitesse moyen à rapide.
 - Pour émulsifier, fouetter et mélanger, il est conseillé de commencer par un niveau de vitesse bas et d'augmenter lentement la vitesse, selon la consistance jusqu'à atteindre la vitesse maximale.
 - Pour battre et faire monter, nous vous recommandons de choisir un niveau de vitesse élevé.
- 3) Tenez l'appareil tout droit dans le récipient dans lequel se trouvent les aliments.
- 4) Appuyez sur la touche de démarrage **③** et maintenez-la enfoncée. Selon la quantité et le type d'aliments à transformer, déplacez l'appareil lentement vers le haut et vers le bas et de droite à gauche. Observez le résultat.
- 5) Dès que vous êtes satisfait du résultat, relâchez la touche de démarrage **③** enfoncée. Attendez l'arrêt du moteur avant de retirer le pied du mixeur plongeant **⑥** du récipient.

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 ⑦ :



- 6) Une fois la transformation des aliments terminée, retirez la fiche secteur de la prise secteur. L'anneau lumineux ④ s'éteint.

REMARQUE

- Dans la boutique en ligne à l'adresse www.kompernass.com, vous pouvez commander un hacheur adapté à ce mixeur plongeant. Il vous permettra de broyer des herbes, des oignons ou des aliments similaires.

Nettoyer

AVERTISSEMENT - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.
-  Lors du nettoyage, ne plongez surtout pas le corps **5** dans l'eau ou tenez-le sous de l'eau courante.

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

- La manipulation des embouts **8 9 10 11** peut présenter un risque de blessures. Assurez-vous que les embouts **8 9 10 11** sont inaccessibles pour les enfants.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Les éléments de l'appareil (hormis les embouts **8 9 10 11**) ne doivent pas être lavés dans un lave-vaisselle ; ils risquent d'être endommagés.
- N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, abrasifs ou chimiques ! Ceux-ci peuvent attaquer les surfaces de manière irréversible !

- 1) Retirez la fiche secteur.
- 2) Nettoyez le corps **5** à l'aide d'un chiffon humide.
Assurez-vous que de l'eau ne puisse pas pénétrer dans les ouvertures du corps **5**. En cas de taches tenaces, mettez du produit vaisselle doux sur votre chiffon. Essuyez les restes de produit vaisselle avec un chiffon humide.
- 3) Nettoyez le pied du mixeur plongeant **6**, les embouts **8, 9, 10, 11** et l'outil **12** soigneusement dans l'eau de rinçage, puis éliminez ensuite les restes de produit vaisselle à l'eau claire.
- 4) Séchez minutieusement les pièces avec un chiffon sec et veillez à ce que l'appareil soit parfaitement sec avant de le réutiliser.
- 5) Essuyez la boîte de rangement **13** à l'aide d'un chiffon humide.

REMARQUE

- Les embouts **8, 9, 10, 11** peuvent également passer au lave-vaisselle.

Rangement

- Rangez les embouts nettoyés et séchés dans la boîte de rangement 13 :



- Vous pouvez suspendre l'appareil au niveau de l'œillet de suspension 1.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec et propre.

Mise au rebut de l'appareil



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales.

Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

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



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 de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document 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 ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un 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 garantie est valable pour des 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. connecteur, accu, moules 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 L211-16 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 L211-4 à L211-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L211-16 du Code de la consommation

Le vendeur est tenu de livrer 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 L211-5 du Code de la consommation

Pour être conforme au contrat, le bien doit :

- 1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre 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 ;
 - présenter 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 présenter 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 L211-12 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, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- 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 pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

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 282546

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

GERMANY

www.kompernass.com

Recettes

Battre de la crème

Ingrédients

- 200 ml de crème

Préparation

- 1) Mettre la crème dans un récipient incassable aux bords élevés.
- 2) Battre fermement avec le disque batteur **11** pendant environ 1 minute. Observez la crème lorsque vous la battez. Selon la teneur en matières grasses, la température et d'autres facteurs, le temps passé à battre peut varier.

Velouté de légumes

2 - 4 personnes

Ingrédients

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

Préparation

- 1) Peler les oignons et les couper en dés fins. Laver les carottes, les éplucher et les couper en rondelles. Eplucher les pommes de terre, les laver et les couper en dés d'env. 2 cm.
- 2) Faire chauffer de l'huile dans une casserole, y faire blondir les oignons. Ajouter les carottes et les pommes de terre et les faire revenir. Verser suffisamment de bouillon pour bien recouvrir les légumes et les laisser cuire pendant 10 à 15 minutes. En cas de besoin, ajouter de temps en temps du bouillon si les légumes ne sont plus couverts.
- 3) Laver le persil, l'essorer et retirer les tiges. Couper le persil en morceaux grossiers et l'ajouter à la soupe. Tout réduire en purée avec la lame à viande et à légumes **9** pendant environ 1 minute. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade râpée.

Soupe de 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 (la variété d'Hokkaido est la plus adaptée, car la peau devient tendre lors de la cuisson et n'a pas besoin d'être épluchée)
- 250 - 300 ml de lait 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 les oignons et les couper en dés fins, l'ail également. Peler le gingembre et le couper en dés fins. Commencer par faire revenir les oignons et le gingembre dans de l'huile chaude. Au bout de 2 minutes, ajouter l'ail et faire revenir le tout.
- 2) Nettoyer soigneusement le potiron à l'aide d'une brosse à légumes à l'eau chaude, puis couper en dés de 2 à 3 cm. (Si une autre variété que le potiron d'Hokkaido est utilisée, il faudra en plus penser à l'éplucher). Ajouter les dés de potiron aux oignons et au gingembre et faire revenir le tout ensemble. Verser la moitié de la quantité de lait de coco et suffisamment de bouillon de légumes pour bien recouvrir le potiron. A couvercle fermé, faire cuire pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres. Tout bien mélanger avec la lame à viande et à légumes 9 jusqu'à obtenir une masse bien lisse. Ce faisant, ajouter suffisamment de lait de coco pour que la soupe ait la bonne consistance veloutée.
- 3) Assaisonnez la soupe de jus d'orange, de vin blanc, de sucre, de sel et de poivre afin qu'à côté de la note épicée, la soupe présente également une note acidulée et salée.

Pâte à tartiner sucrée aux fruits

Ingrédients

- 250 g de fraises ou d'autres fruits (frais ou surgelés)
- 1 paquet (env. 125 g) de sucre gélifiant sans cuisson
- 1 filet de jus de citron
- 1 pointe de lame de pulpe de gousse de vanille

Préparation

- 1) Laver les fraises et les nettoyer, en veillant à les équeuter. Bien laisser égoutter sur le tamis afin de laisser s'écouler l'excédent d'eau et pour éviter que la pâte ne devienne trop liquide. Couper les grandes fraises en petits morceaux.
- 2) Peser 250 g de fraises et les mettre dans un bol mélangeur adapté.
- 3) Les parsemer d'un filet de jus de citron.
- 4) En cas de besoin, gratter la pulpe d'une gousse de vanille et l'ajouter.
- 5) Ajouter le contenu du paquet de sucre gélifiant sans cuisson et mélanger soigneusement avec la lame multifonctions **8** pendant 45 à 60 secondes. S'il devait rester de grands morceaux, laisser reposer le tout pendant 2 minutes, puis à nouveau réduire en purée pendant 60 secondes.
- 6) Déguster aussitôt ou verser la pâte à tartiner aux fruits dans un verre avec un couvercle à vis et refermer.

Crème au chocolat

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 350 g de crème
- 200 g de chocolat amer (> 60% de teneur en cacao)
- ½ gousse de vanille (pulpe)

Préparation

- 1) Porter la crème à ébullition, casser le chocolat en morceaux et le laisser fondre à feu doux. Gratter la pulpe d'une demi-gousse de vanille et incorporer à la masse.
 - 2) Laisser refroidir entièrement au réfrigérateur et laisser prendre.
 - 3) Avant de servir, donner une consistance crémeuse à l'aide du disque batteur 11.
- Conseil : cette préparation s'accompagne idéalement de fruits frais.

Mayonnaise

Ingrédients

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

Préparation

- 1) Mettre l'œuf et le jus de citron dans le bol mixeur, tenir le disque fouet 10 dans la masse et démarrer l'appareil.
- 2) Ajouter l'huile sous la forme d'un filet fin et régulier (en l'espace d'env. 1 minute) afin que l'huile se mélange aux autres ingrédients.
- 3) Puis saler et poivrer selon votre goût.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	24
Urheberrecht	24
Bestimmungsgemäße Verwendung	24
Lieferumfang	25
Entsorgung der Verpackung	25
Gerätebeschreibung/Zubehör	26
Technische Daten	26
Sicherheitshinweise	27
Die Aufsätze	29
Montieren und abmontieren der Aufsätze	30
Den Stabmixer zusammenbauen	32
Gerät halten	32
Bedienen	33
Reinigen	35
Aufbewahren	36
Gerät entsorgen	36
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	37
Service	38
Importeur	38
Rezepte	39
Sahne schlagen	39
Gemüse-Cremesuppe	39
Kürbissuppe	40
Süßer Fruchtaufstrich	41
Schoko-Creme	42
Mayonnaise	42

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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



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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung/Zubehör

Abbildung A (Stabmixer):

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

Abbildung B (Aufsätze):

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

Abbildung C (Zubehör):

- ❿ Werkzeug
- ⓬ Aufbewahrungsbox

Technische Daten

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

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~ / 50/60 Hz an.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- ▶ Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Stabmixers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.

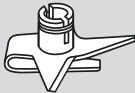
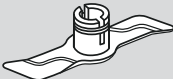
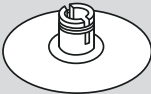
 Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Trennen Sie das Gerät grundsätzlich vom Stromnetz,...
 - wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist,
 - wenn Sie das Gerät reinigen,
 - wenn Sie es zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Die Messer sind extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.
- ▶ Beim Umgang mit den extrem scharfen Messern/Aufsätzen besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät sehr vorsichtig. Die Messer sind extrem scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Die Aufsätze

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

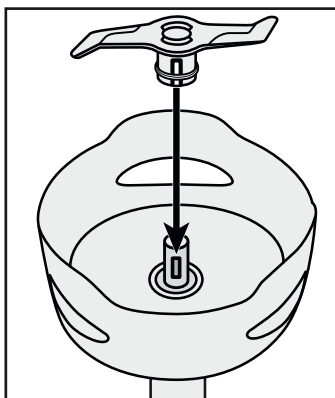
Aufsatz		Verwendung
Multifunktions- messer 8		Zerkleinern • Hacken • Pürieren von weichem Gemüse • Passieren - rohes/gekochtes Gemüse zerkleinern - gekochtes Fleisch zerkleinern - Suppen und Soßen passieren - Babynahrung pürieren
Fleisch- und Ge- müsemesser 9		Zerkleinern • Hacken • Pürieren von hartem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

Montieren und abmontieren der Aufsätze

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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



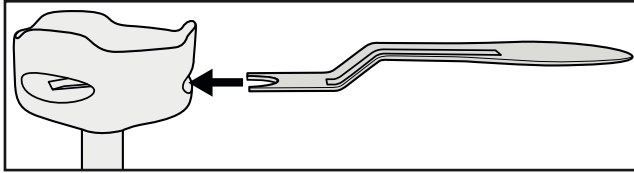
- 2) Drücken Sie den Aufsatz dann kräftig auf die Antriebswelle **7**, so dass der Aufsatz **8 9 10 11** hör- und fühlbar einrastet.

HINWEIS

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

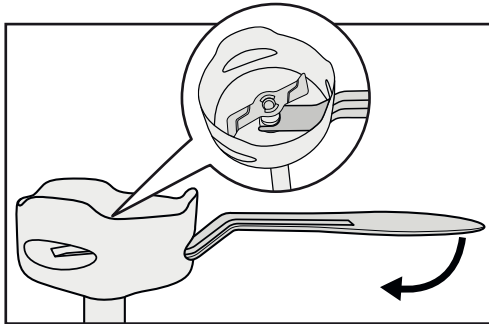
Um einen Aufsatz **8 9 10 11** wieder abzunehmen, benötigen Sie das Werkzeug **12**.

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



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

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



Den Stabmixer zusammenbauen

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

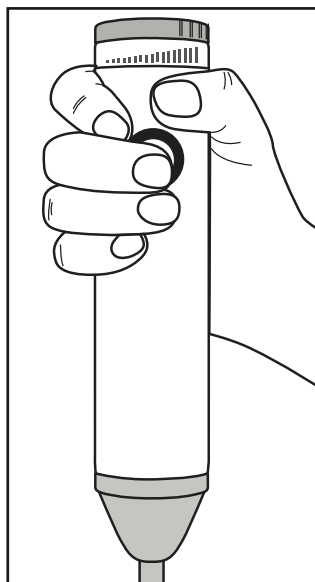
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.
- Die Aufsätze **8** **9** **10** **11** sind scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um.

HINWEIS

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

Gerät halten

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



Bedienen

WARNING! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

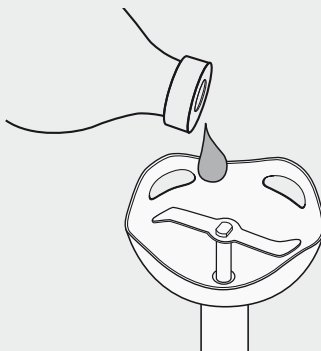
- Wir empfehlen den Stabmixer nach 1 Minute Betrieb ca. 2 Minuten abkühlen zu lassen. Wenn diese Betriebszeit überschritten werden, kann es durch Überhitzung zu Schäden am Gerät führen!

Wenn Sie das Gerät wie gewünscht zusammengebaut haben:

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

HINWEIS

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



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

HINWEIS

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

Reinigen

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

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

HINWEIS

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

Aufbewahren

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



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

Gerät entsorgen



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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 282546

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Rezepte

Sahne schlagen

Zutaten

- 200 ml Sahne

Zubereitung

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

Gemüse-Cremesuppe

2 - 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Kürbissuppe

4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Süßer Fruchtaufstrich

Zutaten

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

Zubereitung

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

Schoko-Creme

Für 4 Personen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Tipp: Dazu schmecken frische Früchte.

Mayonnaise

Zutaten

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

Zubereitung

- 1) Ei und Zitronensaft in den Mixbecher geben, die Quirlscheibe 10 in die Masse halten und das Gerät starten.
- 2) Das Öl in einem gleichmäßig dünnen Strahl langsam (innerhalb von ca. 1 Minute) dazu geben, so dass das Öl sich mit den anderen Zutaten verbindet.
- 3) Abschließend nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Contents

Introduction	44
Copyright	44
Proper use	44
Package contents	45
Disposal of the packaging	45
Description of appliance/attachments	46
Technical data	46
Safety information	47
The attachments	49
Fitting/removing the attachments	50
Assembling the hand blender	52
Holding the appliance	52
Operation	53
Cleaning	55
Storage	56
Disposal of the appliance	56
Kompernass Handels GmbH warranty	57
Service	58
Importer	58
Recipes	59
Whipped cream	59
Cream of vegetable soup	59
Pumpkin soup	60
Jam	61
Chocolate crème	62
Mayonnaise	62

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Copyright

This documentation is protected by copyright.

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

Proper use

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

WARNING

Danger if not used as intended!

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

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

NOTE

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

Package contents

This appliance is supplied with the following components as standard:

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

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

NOTE

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

Disposal of the packaging

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



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

NOTE

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

Description of appliance/attachments

Illustration A (hand blender):

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

Figure B (attachments):

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

Figure C (accessories):

- 12 Tool
- 13 Storage box

Technical data

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

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

Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK

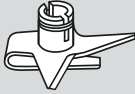
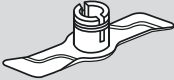
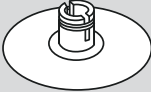
- ▶ Connect the appliance only to correctly installed mains power sockets that supply a current rating of 220–240 V ~ / 50/60 Hz.
 - ▶ In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the power plug from the mains power socket.
 - ▶ Do not expose the appliance to moisture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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

The attachments

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

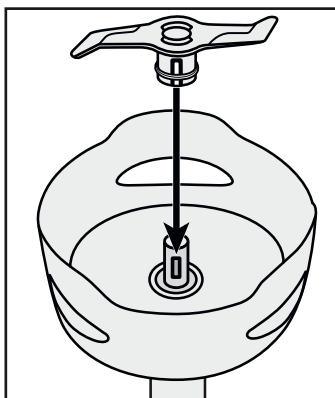
Attachment		Use
Multifunction blade 8		Shredding • chopping • pureeing soft vegetables • straining - shredding/chopping raw/cooked vegetables - chopping cooked meat - pureeing soups and sauces - pureeing baby food
Meat and vegetable blade 9		Shredding • chopping • pureeing hard vegetables - chopping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

Fitting/removing the attachments

WARNING! RISK OF INJURY!

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

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



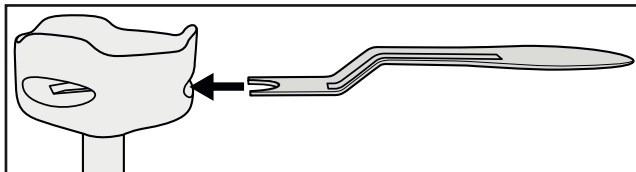
- 2) Then push the attachment firmly onto the drive shaft **7** so that the attachment **8 9 10 11** until you hear and feel it click into place.

NOTE

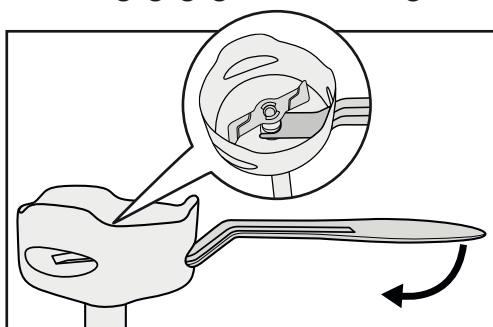
- The beating disc **11** is fitted onto the shaft at an angle. This is not a manufacturing error, but designed to whip air into liquids.

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

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



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



Assembling the hand blender

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

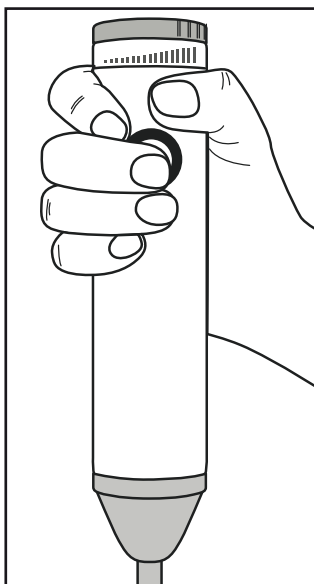
- ▶ Do not insert the plug into the mains power socket until the appliance is fully assembled.
- ▶ The attachments **8** **9** **10** **11** are very sharp! Handle them with great care.

NOTE

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

Holding the appliance

Hold the appliance as shown during operation.



Operation

WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

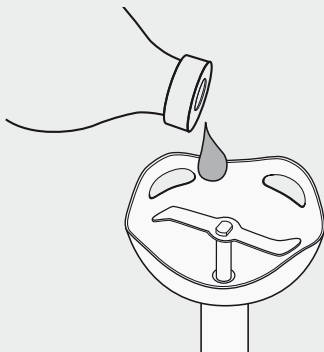
- We recommend that you allow the hand blender to cool off for 2 minutes after 1 minute of operation. If you exceed this operating time, the appliance can overheat and be damaged!

Once you have assembled the appliance as required:

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

NOTE

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



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

NOTE

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

Cleaning

WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

WARNING – RISK OF INJURY!

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

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

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

NOTE

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

Storage

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



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

Disposal of the appliance



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

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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

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



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

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 282546

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

Whipped cream

Ingredients

- 200 ml cream

Preparation

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

Cream of vegetable soup

2–4 people

Ingredients

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

Preparation

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

Pumpkin soup

4 people

Ingredients

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

Preparation

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

Jam

Ingredients

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

Preparation

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

Chocolate crème

For 4 people

Ingredients

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

Preparation

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

Tip: Add fresh fruit for a special dessert.

Mayonnaise

Ingredients

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

Preparation

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



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations · Stand der Informationen

Last Information Update:

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

IAN 282546