



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

SOUP MAKER / COOK 'N' MIX / COOK 'N' MIX SMK 1000 D1

(GB) (IE) (NI) (MT)

SOUP MAKER

Operating instructions

(FR) (BE) (CH)

COOK 'N' MIX

Mode d'emploi

(IT) (CH) (MT)

COOK 'N' MIX

Istruzioni per l'uso

(PT)

COOK 'N' MIX

Manual de instruções

(DE) (AT) (BE) (CH)

COOK 'N' MIX

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

COOK 'N' MIX

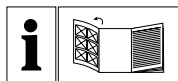
Gebruiksaanwijzing

(ES)

COOK 'N' MIX

Instrucciones de uso

IAN 524225_2601



GB IE NI MT

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

DE AT BE CH

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

FR BE CH

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

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

IT CH MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

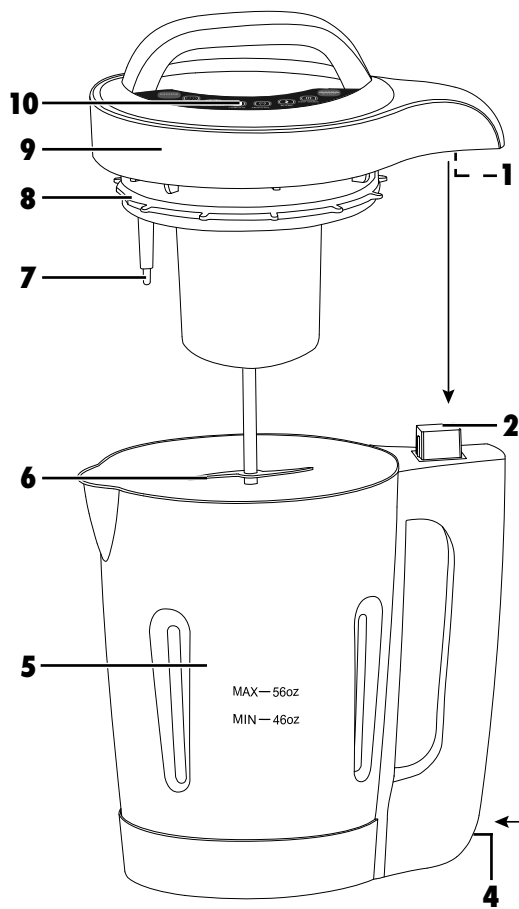
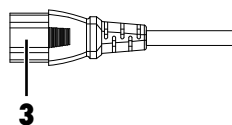
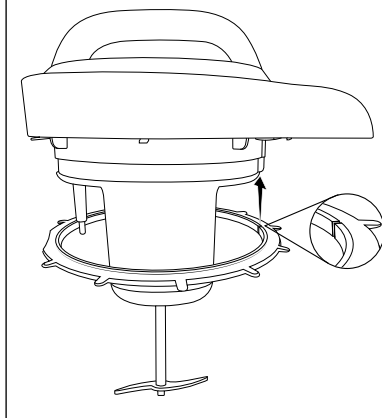
ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	11
Français	Mode d'emploi	Page	21
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	33
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	43
Español	Instrucciones de uso	Página	53
Português	Manual de instruções	Página	63

A**B**

Contents

1. Intended use	2
2. Warnings and symbols used	2
3. Package contents	3
4. Appliance description	3
5. Technical details	3
6. Safety information	3
7. Before first use	5
8. Programmes	5
9. Operating the appliance	6
9.1. Preparing soups	6
9.2. Preparing compote	6
9.3. Preparing smoothies/milkshakes	7
9.4. Blending	7
10. Safety appliances	8
10.1. Overheating protection	8
10.2. Overfilling and overflow sensor	8
10.3. No liquid control	8
11. Cleaning and Care	8
12. Disposal	9
12.1. Disposal of appliance and packaging	9
13. Kompernass Handels GmbH warranty	9
13.1. Service	10
13.2. Importer	10
14. Ordering replacement parts	10

1. Intended use

This appliance is intended exclusively for the preparation (cooking and chopping) of food.
This appliance is intended solely for use in private households.
Do not use it for commercial purposes.

2. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	Note: A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions. Note all instructions regarding safety and use before using the product. Please pass all product documentation on to any future owner.
	AC current/voltage
	Protective earth
	Do not immerse in water!

	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally responsible manner.
	Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.
	The packaging contains paper and/or cardboard components.
	The packaging contains plastic and/or metal components.
	This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the UK.
	
	
	The product, packaging, and accompanying documentation are subject to Extended Producer Responsibility (EPR) in France and must be collected separately in accordance with applicable national sorting and disposal guidelines.

3. Package contents

Cook 'n' Mix

Lid with control panel

Recipe book

Operating instructions

Check the delivery contents for completeness immediately after unpacking.

4. Appliance description

Figure A

- 1 Contact plug
- 2 Safety socket
- 3 Connector
- 4 Built-in plug
- 5 Blender jug
- 6 Blades
- 7 Sensor
- 8 Sealing ring
- 9 Lid
- 10 Control panel

Figure C

- 11 MODE button
- 12 Programme indicator PUREED SOUP 
- 13 Programme indicator CHUNKY SOUP 
- 14 Programme indicator COMPOTE 
- 15 Programme indicator SMOOTHIE 
- 16 Programme indicator BLEND 
- 17 Programme indicator KEEP WARM 
- 18 START/STOP button

5. Technical details

Voltage	220-240 V ~, 50-60 Hz
Capacity	3.9 l
Fill capacity	max. 1.6 l; min. 1.3 l

Power consumption

Heat output	800-1000 W
Motor	140-160 W
Power consumption in off mode	<0.5 W

6. Safety information

DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- Ensure that the motor unit, the power cable and the power plug are never immersed in water or other liquids.
- Use the appliance only in dry rooms; never use it outdoors or in moist environments.
- Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- Do not allow any liquid to run over the appliance's plug connections
- Always remove the plug from the mains power socket after use. Switching the appliance off is not sufficient; it will remain live for as long as the plug is connected to the power socket.
- Check to ensure that the appliance is in a serviceable condition before use. The appliance shall not be used if it shows signs of damage.
- Remove the plug from the socket immediately if you notice unexpected smells or noises coming from the appliance when it is in use or there is an evident malfunction.

WARNING! RISK OF INJURY!

- To ensure you can react immediately in the event of danger, never leave the appliance running unattended.
- This appliance is not suitable for use with inflammable and explosive substances or chemical and aggressive liquids.
- Always store the appliance indoors. To prevent accidents, keep the appliance in a dry location when not in use.
- This appliance is not intended for use by children.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- 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.
- Do not allow children to use the appliance as a plaything.
- The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Before changing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- Use only accessories recommended by the manufacturer.
- Always grip the power plug to disconnect the appliance from the power supply.
- The appliance can become very hot during use! Ensure that you do not come into contact with the steam rising from the appliance or the hot food. Risk of burns!
- Take extreme care when cleaning. The blade is extremely sharp!
- Be very careful when handling the sharp blade!
- After use, the surfaces of the heating elements will still have some residual heat.
- Misuse may result in physical injury! Use the appliance only as described in the instructions!
- Always remove the lid carefully, opening it facing away from you so that steam can escape towards the rear. Do not lean over the appliance while it is boiling. Use a dish cloth or oven gloves when touching the lid and the blender jug.



Caution! Hot surface!

! ATTENTION! RISK OF FIRE!

- Do not operate the appliance in the vicinity of or under curtains, wall-mounted cupboards or other flammable materials.
- Place the appliance on a heat-resistant surface (not on varnished tables or tablecloths). Do not operate it close to other heat sources (cooker, gas flame). Otherwise there is a danger of damage to the appliance and/or furniture.
- Place the appliance on a level and stable surface. Ensure that it is set up at a sufficient distance to walls and cupboards. This will ensure that you avoid damage caused by rising steam.
- Never operate the appliance via an external time-switch or a separate remote control system.

7. Before first use

- Remove all packaging materials from the appliance and the protective film from the control panel (10).
- Wipe the lid (9), blades (6) and sensor (7), as well as the outside of the blender jug (5) with a damp cloth to remove any possible transport residues.
- Rinse out the blender jug (5) with water and a little washing up liquid and then afterwards with clear water so that no washing up liquid residue remains.
- Ensure that all parts are completely dry before operating the appliance.

8. Programmes

PUREED SOUP (12)

Use this function to make creamy soups, such as cream of pumpkin or cream of potato soup.

The contents of the appliance will be heated and pureed.

This programme runs for 21 minutes.

CHUNKY SOUP (13)

Use this function to prepare and heat soups that contain small chunks (e.g. vegetable pieces). The content of the appliance is heated and slightly pureed. This programme runs for 28 minutes.

COMPOTE (14)

Use this function to prepare compote, such as pear compote.

The contents of the appliance will be heated but not pureed.

This programme runs for 13 minutes.

SMOOTHIE (15)

Use this function to blend or froth up the contents without heating; for instance, to make smoothies or milkshakes.

This programme runs for 3 minutes.

BLEND (blending without heating) (16)

Use this function to mix ingredients without heating them. You can use this function, for instance, to puree soups that are too chunky.

KEEP WARM (17)

This programme can be used to keep the finished soup at a temperature of about 90°C for up to 60 minutes.

9. Operating the appliance

Note

- ▶ During first use, you might notice a slight odour or smoke due to production residues on the heating element. This is normal and not a malfunction of the appliance! Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

Note

- ▶ Always fill with liquid up to at least the MIN - 1300 ml marking.
- ▶ Do not fill above the MAX - 1600 ml marking! Otherwise the appliance can overflow!
- ▶ After completion of the programmes PUREED SOUP  (12), CHUNKY SOUP  (13) and COMPOTE  (14), you must allow the appliance to cool down for about 5 minutes before starting another programme that generates heat (PUREED SOUP  (12), CHUNKY SOUP  (13) and COMPOTE  (14)).
- ▶ You can stop the preparation process at any time by pressing the START/STOP button (18) (for about 2 seconds, until you hear a beep).

9.1. Preparing soups

- 1) Cut the vegetables into pieces of around 2 cm and place these in the blender jug (5).
- 2) Fill the blender jug (5) up to no more than the MAX - 1600 ml marking with water, stock or other liquids. Always fill up to at least the MIN - 1300 ml marking!
- 3) Place the lid (9) on the blender jug (5). Ensure that the contact plug (1) in the lid (9) fits correctly in the safety socket (2).
- 4) Insert the connector (3) into the built-in plug (4) on the appliance.
- 5) Insert the plug into a mains power socket. You will hear a beep and the programme indicators flash.
- 6) Press the MODE button (11) repeatedly until the programme indicator for the programme you want to use starts to flash.
 - PUREED SOUP  (12) for creamy, pureed soups
 - CHUNKY SOUP  (13) for chunky soups.

- 7) Press the START/STOP button (18). The appliance beeps. The programme indicator of the selected programme lights up permanently.

Preparation of the soup now takes place automatically. The appliance heats and mixes at regular intervals.

As soon as the preparation process is complete, the appliance will stop automatically. The appliance will beep and the relevant programme indicator of the set programme flashes.

- 8) If you do not want to serve the soup immediately, you can activate the keep-warm function: Use the MODE button (11) to select the programme KEEP WARM  (17) and press the START/STOP button (18) to start the programme. After 60 minutes, the appliance stops automatically. You can stop the keep-warm process at any time by pressing and holding the START/STOP button (18).
- 9) Remove the plug from the mains power socket and the connector (3) from the built-in plug (4). Remove the lid (9) carefully from the blender jug (5) and place it to one side.

You can now serve the soup in bowls or a soup terrine.

9.2. Preparing compote

- 1) Cut the fruit/vegetables into pieces of around 2 cm and place these in the blender jug (5).
- 2) Fill the blender jug (5) up to no more than the MAX - 1600 ml marking with water or other liquids. Always fill up to at least the MIN - 1300 ml marking!
- 3) Place the lid (9) on the blender jug (5). Ensure that the contact plug (1) in the lid (9) fits correctly in the safety socket (2).
- 4) Insert the connector (3) into the built-in plug (4) on the appliance.
- 5) Insert the plug into a mains power socket. You will hear a beep and the programme indicators flash.
- 6) Press the MODE button (11) repeatedly until the COMPOTE programme indicator  (14) starts to flash.
- 7) Press the START/STOP button (18). You will hear a beep and the COMPOTE programme indicator  (14) flashes.

Preparation of the compote now takes place automatically. The programme runs for 13 minutes.

As soon as the preparation process is complete, the appliance will stop automatically. You will hear a beep and the COMPOTE indicator light  (14) flashes.

Note

- If the consistency of the compote is still too chunky, you can puree the content a little after the programme finishes until you achieve the desired consistency: Use the BLEND function  (16) (see section "Blending") to do this. If you have previously used the COMPOTE  (14) programme beforehand, it is not absolutely necessary that the fill level is above the MIN marking when you carry out additional pureeing.

Please make sure that the fill level is above the MIN marking for all other purposes, however.

- 8) Remove the plug from the mains power socket and the connector (3) from the built-in plug (4).
- 9) Remove the lid (9) carefully from the blender jug (5) and place it to one side.

You can now serve the compote in dishes or a bowl.

9.3. Preparing smoothies/milkshakes

- 1) Cut the fruit/vegetables into pieces of around 2 cm and place these in the blender jug (5).
- 2) Fill the blender jug (5) up to no more than the MAX - 1600 ml marking with liquids. Always fill up to at least the MIN - 1300 ml marking!
- 3) Place the lid (9) on the blender jug (5). Ensure that the contact plug (1) in the lid (9) fits correctly in the safety socket (2).
- 4) Insert the connector (3) into the built-in plug (4) on the appliance.
- 5) Insert the plug into a mains power socket. You will hear a beep and the programme indicators flash.
- 6) Press the MODE button (11) repeatedly until the SMOOTHIE programme indicator  (15) starts to flash.
- 7) Press the START/STOP button (18). You will hear a beep and the SMOOTHIE programme indicator  (15) flashes.

Preparation of the drink now takes place automatically.

The programme runs for 3 minutes.

As soon as the preparation process is complete, the appliance will stop automatically. You will hear a beep and the SMOOTHIE indicator light  (15) flashes.

- 8) Remove the plug from the mains power socket and the connector (3) from the built-in plug (4).
- 9) Remove the lid (9) from the blender jug (5) and place it to one side.

You can now serve the smoothie/milkshake.

9.4. Blending

If you want to blend soups or shakes for a short time, you can the BLEND function  (16).

- 1) Add the food to be blended into the blender jug (5) if it is not already in there. Ensure that the blender jug (5) is filled to at least the MIN - 1300 ml marking, but not higher than the MAX - 1600 ml marking.
- 2) Place the lid (9) on the blender jug (5). Ensure that the contact plug (1) in the lid (9) fits correctly into the safety socket (2).
- 3) Insert the connector (3) into the built-in plug (4) on the appliance.
- 4) Insert the plug into a mains power socket. You will hear a beep and the programme indicators will flash.
- 5) Press the MODE button (11) repeatedly until the BLEND programme indicator  (16) starts to flash.
- 6) Press and hold the START/STOP button (18) for as long as the contents of the blender jug (5) is to be blended, but not longer than 20 seconds. As soon as you let go of the START/STOP button (18), the blending process stops. The blending process stops automatically after 20 seconds.

10. Safety appliances

10.1. Overheating protection

This appliance is fitted with overheating protection to protect the motor from overheating.

If the overheating protection is triggered, the motor stops and the appliance switches itself off. It cannot be switched back on until it has cooled down.

This can happen if:

- You have used the BLEND function  (16) several times in quick succession for a total of more than 20 seconds.
 - Several cooking processes have been started in direct succession without allowing the appliance to cool down.
- If the overheating protection is triggered and the appliance stops, pull the plug out of the socket and wait around 5 minute until the appliance stops. After it has cooled down, you can use the appliance again.

10.2. Overfilling and overflow sensor

This appliance is fitted with a sensor (7) that recognises when the appliance is overfilled and therefore at risk of overflowing during processing.

If the appliance is overfilled and there is a risk of overflow during processing, the appliance will not start. In this case, reduce the amount of liquid. Always pay attention to the MAX - 1600 ml and MIN - 1300 ml markings on the blender jug (5)!

10.3. No liquid control

The integrated no liquid control prevents the appliance from starting when there is no liquid in the blender jug (5).

11. Cleaning and Care

Ideally, you should clean the appliance immediately after use. Dried food residue is more difficult to remove.

DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- Ensure that no moisture can get into/onto the built-in plug (4) and the safety socket (2) on the blender jug (5)!
- Ensure that no moisture can get into/onto the contact plug (1) on the lid on the blender jug (9)!



Never immerse the lid (9) in water or other liquids! Otherwise there is a risk of an electric shock.

WARNING! RISK OF INJURY!

- Take care when cleaning the lid (9) and the attached blades (6)! The blades (6) are extremely sharp!
- 1) Add a little warm water and a drop of washing up liquid to the blender jug (5).
 - 2) Place the lid (9) on the blender jug (5). Ensure that the contact plug (1) in the lid (9) fits correctly in the safety socket (2).
 - 3) Insert the connector (3) into the built-in plug (4) on the appliance.
 - 4) Insert the plug into a mains power socket. You will hear a beep and the programme indicators flash.
 - 5) Press the MODE button (11) repeatedly until the BLEND programme indicator  (16) starts to flash.
 - 6) Press and hold the START/STOP button (18) and allow the appliance to run for about 20 seconds.
 - 7) Remove the power plug from the mains power socket.
 - 8) Remove any stubborn residue in the blender jug (5) or the blades (6) using a washing up brush or a washing up sponge.
 - 9) Afterwards, empty the blender jug (5) and rinse it out thoroughly with clear water.
 - 10) Wipe the exterior surfaces of the blender jug (5) with a moist cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe off with a cloth moistened only with clear water to ensure that no detergent remains on the appliance.
 - 11) Wipe the lid (9), blades (6) and sensor (7) with a damp cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe off with a cloth moistened only with clear water to ensure that no detergent remains on the appliance. Ensure that no moisture can get into the contact plug (1) on the lid on the blender jug (9)!

Note

If there is dirt on or underneath the sealing ring (8), it can be removed for cleaning:

- Pull the sealing ring (8) downwards off the lid (9).
- Clean the sealing ring (8) in warm water with a little washing-up liquid. Rinse off all detergent residues and dry the sealing ring (8) thoroughly.

- Remove any dirt from the recess on the lid **(9)** with a damp cloth. If necessary, apply a mild washing-up liquid to the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with fresh water and dry everything thoroughly.
- Push the sealing ring **(8)** back onto the lid **(9)** so that the sealing ring **(8)** slides into the recess. Make sure that the small notch on the sealing ring **(8)** is wrapped around the fixing lug on the cover **(9)** (Fig. 1). The flattened side of the sealing ring **(8)** should lie on the same side as the sensor **(7)**.

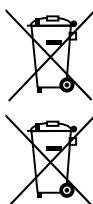
12) Wipe the mains cable with a damp cloth.

13) Dry all parts well before re-use.

- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

12. Disposal

12.1. Disposal of appliance and packaging



The symbol of the crossed-out wheeled bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

13. 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 warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase. If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion).

This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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 to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches 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 (IAN) 524225_2601 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.

- 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.

13.1. Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompennass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompennass@lidl.ie

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompennass@lidl.com.mt

IAN 524225_2601

13.2. Importer

For EU market

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

For GB market

Lidl Great Britain Ltd

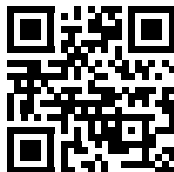
Lidl House 14 Kingston Road

Surbiton

KT5 9NU

14. Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at **www.kompennass.com**.



Scan the QR code with your smartphone/tablet.

You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

Note

- If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- Always quote the article number (IAN) 524225_2601 in your order.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	12
2. Verwendete Warnhinweise und Symbole	12
3. Lieferumfang	13
4. Gerätebeschreibung	13
5. Technische Daten	13
6. Sicherheitshinweise	13
7. Vor dem ersten Gebrauch	15
8. Programme	15
9. Gerät bedienen	16
9.1. Suppen zubereiten	16
9.2. Kompott zubereiten	16
9.3. Smoothies/Milchshakes zubereiten	17
9.4. Mixen	17
10. Sicherheitseinrichtungen	18
10.1. Überhitzungsschutz	18
10.2. Überfüll- und Überlaufsensor	18
10.3. Trockengehschutz	18
11. Reinigung und Pflege	18
12. Entsorgung	19
12.1. Gerät und Verpackung entsorgen	19
13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	19
13.1. Service	20
13.2. Importeur	20
14. Ersatzteile bestellen	20

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Zubereiten (Kochen und Zerkleinern) von Lebensmitteln.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen. Vor Benutzung alle Bedien- und Sicherheitshinweise beachten. Bei Weitergabe des Produkts an Dritte alle Unterlagen mit aushändigen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzerde

	Nicht in Wasser tauchen!
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht im Hausmüll entsorgen!
	
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.
	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.
	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.
	Dieses Zeichen bestätigt, dass das Produkt den in Großbritannien geltenden Anforderungen an die Produktsicherheit entspricht.
	FR Cet appareil et ses cordons se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE OU Points de collecte sur www.quefairemedesdchets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TRI
	Das Produkt, die Verpackung und die beigelegten Unterlagen unterliegen in Frankreich der erweiterten Herstellerverantwortung (EPR) und sind gemäß den geltenden nationalen Sortier- und Entsorgungsvorgaben getrennt zu sammeln.

3. Lieferumfang

Cook 'n' Mix

Deckel mit Bedienpanel

Rezeptheft

Bedienungsanleitung

Kontrollieren Sie direkt nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit.

4. Gerätebeschreibung

Abbildung A

- 1 Kontaktstecker
- 2 Sicherheitsbuchse
- 3 Kupplungsverbindung
- 4 Einbaustecker
- 5 Mixbehälter
- 6 Messer
- 7 Sensor
- 8 Dichtungsring
- 9 Deckel
- 10 Bedienpanel

Abbildung C

- 11 Taste MODE
- 12 Programmleuchte FEIN 
- 13 Programmleuchte GROB 
- 14 Programmleuchte KOMPOTT 
- 15 Programmleuchte SMOOTHIE 
- 16 Programmleuchte MIXER 
- 17 Programmleuchte WARMHALTEN 
- 18 Taste START/STOP

5. Technische Daten

Spannung	220-240 V ~, 50-60 Hz
Fassungsvermögen	3,9 l
Nutzvolumen	max. 1,6 l min. 1,3 l

Leistungsaufnahme

Heizleistung	800-1000 W
Motorleistung	140-160 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	<0,5 W

6. Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Stellen Sie sicher, dass der Motorblock, das Netzkabel oder der Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht wird.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in trockenen Räumen, niemals im Freien oder in feuchter Umgebung.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät auf seinen einwandfreien Zustand. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Schäden erkennbar sind.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie eine ungewöhnliche Geräusch- oder Geruchsentwicklung wahrnehmen oder bei erkennbarer Fehlfunktion.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten, um bei Gefahr sofort reagieren zu können.
- Das Gerät ist nicht für entflammbare und explosive Stoffe oder chemische und aggressive Flüssigkeiten geeignet.
- Lagern Sie das Gerät immer in geschlossenen Räumen. Um Unfälle zu verhindern, bewahren Sie das Gerät nach Gebrauch an einem trockenen Ort auf.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- 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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Verwenden Sie nur Zubehörteile, die vom Hersteller empfohlen werden.
- Fassen Sie immer den Netzstecker an, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Das Gerät wird während der Benutzung sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder den heißen Lebensmitteln in Berührung kommen. Verbrennungsgefahr!
- Gehen Sie bei der Reinigung sehr vorsichtig vor! Das Messer ist sehr scharf!
- Gehen Sie vorsichtig mit dem scharfen Messer um!
- Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr. Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Bei Fehlanwendung des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- Heben Sie den Deckel stets langsam und von sich abgewandt an und lassen Sie so den Wasserdampf nach hinten entweichen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Wasserdampf erzeugt. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel und den Mixbehälter anfassen.



Achtung! Heiße Oberfläche!

❗ ACHTUNG! BRANDGEFAHR!

- Nehmen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien in Betrieb.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmeunempfindliche Unterlage (keine lackierten Tische, keine Tischdecken). Betreiben Sie es nicht in der Nähe anderer Wärmequellen (Herd, Gasflamme). Andernfalls drohen Beschädigungen des Gerätes und / oder der Möbelstücke.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Unterlage. Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand zu Wänden und Schränken. So vermeiden Sie Schäden durch aufsteigenden Wasserdampf.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem.

7. Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät und die Schutzfolie vom Bedienpanel (10).
- Wischen Sie den Deckel (9) mit Messer (6) und Sensor (7) sowie die Außenseiten des Mixbehälters (5) mit einem feuchten Tuch ab, um eventuelle Transportrückstände zu entfernen.
- Spülen Sie den Mixbehälter (5) mit Wasser und etwas Spülmittel aus und spülen Sie danach mit klarem Wasser nach, so dass keine Spülmittelnrückstände zurückbleiben.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät verwenden.

8. Programme

FEIN (feine Suppe) (12)

Mit diesem Programm können Sie cremige Suppen, wie zum Beispiel Kürbiscrèmesuppe oder Kartoffelcrèmesuppe, zubereiten. Der Inhalt des Gerätes wird erhitzt und püriert. Das Programm läuft 21 Minuten.

GROB (grobe Suppe) (13)

Mit diesem Programm können Sie Suppen zubereiten, die erhitzt werden und noch Stücke enthalten. Der Inhalt des Gerätes wird erhitzt und etwas püriert. Das Programm läuft 28 Minuten.

KOMPOTT (14)

Mit diesem Programm können Sie Kompott, wie zum Beispiel Birnenkompott, zubereiten. Der Inhalt des Gerätes wird nur erhitzt und nicht püriert. Das Programm läuft 13 Minuten.

SMOOTHIE (15)

Mit diesem Programm mixen oder schäumen Sie den Inhalt kurz auf ohne ihn zu erwärmen, zum Beispiel, um Smoothies oder Milchshakes herzustellen. Das Programm läuft 3 Minuten.

MIXER (16)

Mit diesem Programm können Sie jeglichen Inhalt mixen ohne ihn zu erwärmen. So können Sie zum Beispiel Suppen pürieren, wenn Ihnen die Konsistenz noch zu grob ist.

WARMHALTEN (17)

Mit diesem Programm wird die fertige Suppe bis zu 60 Minuten bei einer Temperatur von ca. 90 °C warmgehalten.

9. Gerät bedienen

Hinweis

- Bei der ersten Benutzung kann es durch Fertigungsrückstände auf den Heizelementen zu leichter Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen. Dies ist unbedenklich und keine Fehlfunktion des Gerätes. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

Hinweise

- Füllen Sie immer Flüssigkeit bis mindestens zur Markierung MIN - 1300 ml auf.
- Füllen Sie das Gerät maximal bis zur Markierung MAX - 1600 ml. Ansonsten läuft das Gerät über!
- Nach Beendigung der Programme FEIN  (12), GROB  (13) und KOMPOTT  (14) muss das Gerät erst ca. 5 Minuten abkühlen, bevor Sie ein weiteres Programm, welches Hitze erzeugt (FEIN  (12), GROB  (13) und KOMPOTT  (14)), starten können.
- Sie können den Zubereitungsvorgang jederzeit durch das Drücken und Halten der Taste START/STOP (18) (ca. 2 Sekunden, bis ein Signalton erklingt) abbrechen.

9.1. Suppen zubereiten

- 1) Schneiden Sie das Gemüse in ca. 2 cm große Stücke und geben Sie dieses in den Mixbehälter (5).
- 2) Füllen Sie den Mixbehälter (5) bis maximal zur Markierung MAX - 1600 ml mit Wasser, Brühe oder anderen Flüssigkeiten. Sie müssen jedoch immer die Markierung MIN - 1300 ml erreichen.
- 3) Setzen Sie den Deckel (9) auf den Mixbehälter (5). Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker (1) im Deckel (9) korrekt in die Sicherheitsbuchse (2) greift.
- 4) Stecken Sie die Kupplungsverbindung (3) in den Einbaustecker (4) am Gerät.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchten blinken.
- 6) Drücken Sie die Taste MODE (11) so oft, bis die Programmleuchte des gewünschten Programmes blinkt:
 - FEIN  (12) für cremige, pürierte Suppen
 - GROB  (13) für grobe Suppe mit Stückchen.

- 7) Drücken Sie die Taste START/STOP (18). Ein Signalton ertönt. Die Programmleuchte des gewählten Programmes leuchtet stetig.

Das Zubereiten der Suppe läuft nun automatisch ab: Das Gerät erhitzt und mixt in regelmäßigen Abständen.

Sobald der Zubereitungsvorgang beendet ist, stoppt das Gerät automatisch. Signaltöne erklingen und die jeweilige Programmleuchte des eingestellten Programmes blinkt.

- 8) Wenn Sie die Suppe nicht sofort servieren möchten, können Sie die Warmhaltefunktion aktivieren: Wählen Sie dazu mit der Taste MODE (11) das Programm WARMHALTEN  (17) und drücken Sie die Taste START/STOP (18), um das Programm zu starten.
Nach 60 Minuten stoppt das Gerät automatisch. Sie können den Warmhaltevorgang auch jederzeit durch Drücken und Halten der Taste START/STOP (18) abbrechen.
- 9) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und die Kupplungsverbindung (3) aus dem Einbaustecker (4).
Nehmen Sie vorsichtig den Deckel (9) vom Mixbehälter (5) und legen Sie ihn zur Seite.

Sie können die Suppe nun in Teller oder eine Suppenterrine füllen.

9.2. Kompott zubereiten

- 1) Schneiden Sie das Obst/Gemüse in ca. 2 cm große Stücke und geben Sie dieses in den Mixbehälter (5).
- 2) Füllen Sie den Mixbehälter (5) bis maximal zur Markierung MAX - 1600 ml mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Sie müssen jedoch immer die Markierung MIN - 1300 ml erreichen.
- 3) Setzen Sie den Deckel (9) auf den Mixbehälter (5). Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker (1) im Deckel (9) korrekt in die Sicherheitsbuchse (2) greift.
- 4) Stecken Sie die Kupplungsverbindung (3) in den Einbaustecker (4) am Gerät.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchten blinken.
- 6) Drücken Sie die Taste MODE (11) so oft, bis die Programmleuchte KOMPOTT  (14) blinkt.
- 7) Drücken Sie die Taste START/STOP (18). Ein Signalton ertönt und die Taste KOMPOTT  (14) leuchtet dauerhaft.

Das Zubereiten des Kompotts läuft nun automatisch ab. Das Programm läuft 13 Minuten.

Sobald der Zubereitungsvorgang beendet ist, stoppt das Gerät automatisch. Signaltöne erklingen und die Programmleuchte KOMPOTT  (14) blinkt.

Hinweis

- Sollte Ihnen die Konsistenz des Kompotts noch zu grob sein, können Sie nach Beendigung des Programmes den Inhalt noch pürieren, so dass die gewünschte Konsistenz erreicht wird: Benutzen Sie hierfür die Funktion MIXER  (16) (siehe Kapitel „Mischen“).

Wenn vorher das Programm KOMPOTT  (14) gelaufen ist, ist es bei dem nachträglichen Pürieren nicht unbedingt erforderlich, dass das Füllgut die Markierung MIN erreicht. Bitte achten Sie jedoch darauf, dass bei der sonstigen Benutzung das Füllgut immer bis mindestens zur Markierung MIN reicht.

- 8) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und die Kupplungsverbindung (3) aus dem Einbaustecker (4).
- 9) Nehmen Sie vorsichtig den Deckel (9) vom Mixbehälter (5) und legen Sie ihn zur Seite.

Sie können das Kompott nun in Teller oder eine Schale füllen.

9.3. Smoothies/Milchshakes zubereiten

- 1) Schneiden Sie das Obst/Gemüse in ca. 2 cm große Stücke und geben Sie dieses in den Mixbehälter (5).
- 2) Füllen Sie den Mixbehälter (5) bis maximal zur Markierung MAX - 1600 ml mit Flüssigkeiten. Sie müssen jedoch immer die Markierung MIN - 1300 ml erreichen.
- 3) Setzen Sie den Deckel (9) auf den Mixbehälter (5). Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker (1) im Deckel (9) korrekt in die Sicherheitsbuchse (2) greift.
- 4) Stecken Sie die Kupplungsverbindung (3) in den Einbaustecker (4) am Gerät.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchten blinken.
- 6) Drücken Sie die Taste MODE (11) so oft, bis die Programmleuchte SMOOTHIE  (15) blinkt.
- 7) Drücken Sie die Taste START/STOP (18). Ein Signalton ertönt und die Programmleuchte SMOOTHIE  (15) leuchtet dauerhaft.

Das Zubereiten des Getränkes läuft nun automatisch ab. Das Programm läuft 3 Minuten.

Sobald der Zubereitungsvorgang beendet ist, stoppt das Gerät automatisch. Signaltöne erklingen und die Programmleuchte SMOOTHIE  (15) blinkt.

- 8) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und die Kupplungsverbindung (3) aus dem Einbaustecker (4).
- 9) Nehmen Sie den Deckel (9) vom Mixbehälter (5) und legen Sie ihn zur Seite.

Sie können den Smoothie/Milchshake nun servieren.

9.4. Mixen

Wenn Sie Suppen oder Shakes kurz mixen wollen, können Sie die Funktion MIXER  (16) benutzen.

- 1) Geben Sie die zu mixenden Lebensmittel in den Mixbehälter (5), falls diese nicht bereits schon eingefüllt sind. Achten Sie darauf, den Mixbehälter (5) mindestens bis zur Markierung MIN - 1300 ml zu füllen, die Markierung MAX - 1600 ml jedoch nicht zu überschreiten.
- 2) Setzen Sie den Deckel (9) auf den Mixbehälter (5). Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker (1) im Deckel (9) korrekt in die Sicherheitsbuchse (2) greift.
- 3) Stecken Sie die Kupplungsverbindung (3) in den Einbaustecker (4) am Gerät.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchten blinken.
- 5) Drücken Sie die Taste MODE (11) so oft, bis die Programmleuchte MIXER  (16) blinkt.
- 6) Drücken und halten Sie die Taste START/STOP (18) solange, wie der Inhalt des Mixbehälters (5) gemixt werden soll, jedoch nicht länger als 20 Sekunden. Sobald Sie die Taste START/STOP (18) lösen, stoppt der Mixvorgang automatisch.

10. Sicherheitseinrichtungen

10.1. Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, um den Motor vor Überhitzung zu schützen.

Wenn der Überhitzungsschutz auslöst, stoppt der Motor, das Gerät schaltet sich aus und lässt sich, solange dieses überhitzt ist, nicht mehr anschalten.

Dies kann passieren, wenn:

- Die Funktion MIXER  (16) mehrmals kurz hintereinander mit einer Zeit von insgesamt länger als 20 Sekunden betrieben wird.
- Mehrere Kochvorgänge sofort hintereinander gestartet werden, ohne das Gerät zwischendurch abkühlen zu lassen.
- Wenn der Überhitzungsschutz ausgelöst wird und das Gerät stoppt, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie ca. 5 Minuten, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Nach dem Abkühlen können Sie das Gerät wieder verwenden.

10.2. Überfüll- und Überlaufsensor

Dieses Gerät ist mit einem Sensor (7) ausgestattet, der erkennt, wenn das Gerät überfüllt ist und somit droht, während der Verarbeitung, überzulaufen.

Wenn das Gerät überfüllt wird und somit ein Überlaufen während der Verarbeitung droht, lässt sich das Gerät nicht starten. In diesem Falle verringern Sie die Füllmenge. Achten Sie auf die Markierung MAX - 1600 ml und MIN - 1300 ml auf dem Mixbehälter (5).

10.3. Trockengehschutz

Der integrierte Trockengehschutz verhindert, dass Sie das Gerät starten können, wenn sich kein Inhalt im Mixbehälter (5) befindet.

11. Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Gerät am Besten sofort nach jedem Gebrauch. Angetrocknete Lebensmittelreste sind schwerer zu entfernen.

GEFÄHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in/an den Einbaustecker (4) und die Sicherheitsbuchse (2) am Mixbehälter (5) gelangt!
- Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in/an den Kontaktstecker (1) am Deckel (9) gelangt.



Tauchen Sie den Deckel (9) niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig beim Reinigen des Deckels (9) mit dem Messer (6). Das Messer (6) ist sehr scharf!
- 1) Geben Sie etwas warmes Wasser und einen Tropfen Spülmittel in den Mixbehälter (5).
- 2) Setzen Sie den Deckel (9) auf den Mixbehälter (5). Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker (1) im Deckel (9) korrekt in die Sicherheitsbuchse (2) greift.
- 3) Stecken Sie die Kupplungsverbindung (3) in den Einbaustecker (4) am Gerät.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchten blinken.
- 5) Drücken Sie die Taste MODE (11) so oft, bis die Programmleuchte MIXER  (16) blinkt.
- 6) Drücken und halten Sie die Taste START/STOP (18) und lassen Sie das Gerät ca. 20 Sekunden laufen.
- 7) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 8) Lösen Sie festsitzende Reste im Mixbehälter (5) oder am Messer (6) mit Hilfe einer Spülbürste oder eines Reinigungsschwammes.
- 9) Leeren Sie dann den Mixbehälter (5) und spülen Sie diesen gründlich mit klarem Wasser aus.
- 10) Wischen Sie die Außenseite des Mixbehälters (5) mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, um Spülmittelreste zu beseitigen.
- 11) Wischen Sie den Deckel (9) mit dem Messer (6) und dem Sensor (7) mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, um Spülmittelreste zu beseitigen. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in den Kontaktstecker (1) am Deckel (9) gelangt.

Hinweis

Wenn sich Verunreinigungen am Dichtungsring (8) oder darunter befinden, können Sie diesen zur Reinigung abnehmen:

- Ziehen Sie den Dichtungsring (8) nach unten vom Deckel (9) ab.

- Reinigen Sie den Dichtungsring **(8)** in warmem Wasser und etwas Spülmittel. Entfernen Sie alle Spülmittelreste und trocknen Sie den Dichtungsring **(8)** gut ab.
- Entfernen Sie eventuelle Verschmutzungen an der Aussparung am Deckel **(9)** mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach und trocknen Sie alles ab.
- Schieben Sie den Dichtungsring **(8)** wieder auf den Deckel **(9)**, so dass der Dichtungsring **(8)** in die Aussparung gleitet. Achten Sie dabei darauf, dass die kleine Einkerbung am Dichtungsring **(8)** um die Fixiernase am Deckel **(9)** liegt (Abb. 1). Die abgeflachte Seite des Dichtungsringes **(8)** liegt an der Seite, an der sich der Sensor **(7)** befindet.

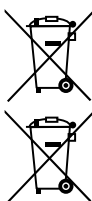
12) Wischen Sie das Netzkabel mit einem feuchten Tuch ab.

13) Trocknen Sie alle Teile vor der erneuten Benutzung gut ab.

- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem staubfreien und trockenen Ort auf.

12. Entsorgung

12.1. Gerät und Verpackung entsorgen



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

13. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum.

Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter 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 Servicenerkennung 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 (IAN) 524225_2601 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

13.1. Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 524225_2601

13.2. Importeur

Für den EU-Markt

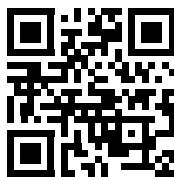
KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

Für den GB-Markt

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

14. Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter **www.kompernass.com** dauerhaft nachbestellen.



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

i Hinweis

- Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 524225_2601 bei Ihrer Bestellung mit an.
- Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

Table des matières

1. Utilisation conforme à l'usage prévu	22
2. Avertissements et symboles utilisés	22
3. Matériel livré	23
4. Description de l'appareil	23
5. Caractéristiques techniques	23
6. Consignes de sécurité	23
7. Avant la première utilisation	25
8. Programmes	25
9. Utilisation de l'appareil	26
9.1. Préparation des soupes	26
9.2. Préparation de compote	26
9.3. Préparations de smoothies/milk-shakes	27
9.4. Mixer	27
10. Dispositifs de sécurité	28
10.1. Protection anti-surchauffe	28
10.2. Capteur de remplissage excessif et de débordement	28
10.3. Protection contre la marche à sec	28
11. Nettoyage et entretien	28
12. Mise au rebut	29
12.1. Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	29
13. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)	29
14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)	31
15. Service après-vente	32
16. Importateur	32
17. Commander des pièces de rechange	32

1. Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à la préparation (cuisson et broyage) de produits alimentaires.

Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique.

Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

2. Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « DANGER » désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « AVERTISSEMENT » désigne une situation possible-ment dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « PRUDENCE » annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « ATTENTION » annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Remarque : Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Lire le mode d'emploi. Avant l'utilisation du produit, noter toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. En cas de cession du produit à un tiers, remettre également tous les documents.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Prise de terre

	Ne pas plonger dans l'eau !
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Ce produit répond aux exigences des directives européennes et nationales applicables.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.
	Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.
	L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton.
	L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.
	Ce signe confirme que le produit est conforme aux exigences de sécurité en vigueur au Royaume-Uni.
	FR Cet appareil et ses cordons se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairedelesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE 100% RECyclable
	FR Le produit, son emballage et la documentation qui l'accompagne relèvent, en France, de la responsabilité élargie des producteurs (REP) et doivent être collectés séparément, conformément aux directives nationales en vigueur en matière de tri et d'élimination des déchets.

3. Matériel livré

Cook 'n' Mix

Couvercle avec panneau de commande

Livret de recettes

Mode d'emploi

Contrôlez directement après déballage si toutes les pièces sont présentes.

4. Description de l'appareil

Figure A

- 1 Fiche de contact
- 2 Douille de sécurité
- 3 Prise femelle
- 4 Fiche mâle encastrée
- 5 Bol mélangeur
- 6 Lame
- 7 Capteur
- 8 Anneau d'étanchéité
- 9 Couvercle
- 10 Panneau de commande

Figure C

- 11 Touche MODE
- 12 Témoin de programme SOUPE FINE 
- 13 Témoin de programme SOUPE ÉPAISSE 
- 14 Témoin de programme COMPOTE 
- 15 Témoin de programme SMOOTHIE 
- 16 Témoin de programme MIXER 
- 17 Témoin de programme GARDER AU CHAUD 
- 18 Touche MARCHE/ARRÊT

5. Caractéristiques techniques

Tension électrique	220-240 V ~, 50-60 Hz
Capacité	3,9 l
Quantité de remplissage	max. 1,6 l min. 1,3 l

Puissance absorbée

Puissance de chauffage	800-1000 W
Moteur	140-160 W
Puissance absorbée en veille	< 0,5 W

6. Consignes de sécurité

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Veillez à ne pas immerger le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des pièces sèches, et jamais à l'extérieur ou dans un environnement humide.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide durant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.
- Aucun liquide ne doit couler sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- Après chaque utilisation, retirez toujours la fiche mâle de la prise de courant. Il ne suffit pas d'arrêter l'appareil car celui-ci est toujours sous tension tant qu'il est branché.
- Avant toute utilisation, vérifiez si l'appareil est en parfait état. Il ne faut pas utiliser l'appareil, si vous constatez des dommages.
- Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise si vous constatez de la fumée, une odeur inhabituelle ou un dysfonctionnement visible.

AVERTISSEMENT ! **RISQUE DE BLESSURES !**

- Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir réagir immédiatement en cas de danger.
- L'appareil n'est pas adapté aux substances inflammables et explosives ou aux liquides chimiques et agressifs.
- Entrez toujours l'appareil dans des locaux fermés. Pour éviter les accidents, conservez l'appareil dans un endroit sec après utilisation.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenez l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.
- 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 aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- 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.
- Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.
- Toujours saisir la fiche secteur pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation. Veillez à ne pas entrer en contact avec les émanations de vapeur d'eau ou les aliments chauds. Risque de brûlure !
- Procédez de ce fait avec la plus grande prudence lors du nettoyage ! La lame est extrêmement tranchante !
- Manipulez la lame tranchante avec précaution !
- Suite à l'utilisation, la surface de l'élément chauffant présente encore une chaleur résiduelle.
- En cas d'usage abusif, il existe un risque de blessures. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez l'appareil que conformément à sa destination. En cas d'usage erroné, il existe un risque de blessures.

- Soulevez le couvercle toujours lentement, jamais dans votre direction, et laissez la vapeur d'eau s'échapper vers l'arrière. Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil pendant qu'il produit de la vapeur d'eau. Utilisez des maniques lorsque vous manipulez le couvercle et le bol mélangeur.



Attention !
Surface brûlante !

! ATTENTION ! RISQUE D'INCENDIE !

- Ne mettez pas l'appareil en service à proximité ou en-dessous de rideaux, d'étagères suspendues ou d'autres matériaux inflammables.
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur (pas sur des tables vernies ou des nappes). Ne l'utilisez pas à proximité d'autres sources de chaleur (cuisinière, flamme du gaz). Autrement, vous risquez d'endommager l'appareil et/ou les pièces de mobilier.
- Disposez l'appareil sur une surface plane et stable. Veillez à le placer à une distance suffisante des murs et des placards. Vous évitez ainsi tous dommages dus à l'émanation de vapeur d'eau.
- N'utilisez en aucun cas l'appareil avec un temporisateur externe ou un système de télécommande séparé.

7. Avant la première utilisation

- Retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil et le film de protection du panneau de commande **(10)**.
- Essuyez le couvercle **(9)** avec la lame **(6)** et le capteur **(7)**, ainsi que les faces extérieures du bol mélangeur **(5)** à l'aide d'un chiffon humide afin d'éliminer d'éventuels résidus de transport.
- Rincez le bol mélangeur **(5)** à l'eau avec un peu de liquide vaisselle et rincez ensuite à l'eau claire, de manière à éliminer tous les résidus de liquide vaisselle.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant d'utiliser l'appareil.

8. Programmes

SOUPE FINE (12)

Cette fonction vous permet de préparer des soupes crémeuses, comme par exemple un velouté au potiron ou un velouté de pomme de terre. Le contenu de l'appareil est chauffé et mixé. Ce programme dure 21 minutes.

SOUPE ÉPAISSE (13)

Avec cette fonction, vous pouvez préparer des soupes qui sont chauffées et contiennent encore de petits morceaux. Le contenu de l'appareil est chauffé et légèrement mixé. Ce programme dure 28 minutes.

COMPOTE (14)

Cette fonction vous permet de préparer de la compote, par exemple de la compote de poires. Le contenu de l'appareil est seulement chauffé et n'est pas mixé. Ce programme dure 13 minutes.

SMOOTHIE (15)

Avec cette fonction, vous mixez ou faites mousser le contenu rapidement sans le tiédir, par exemple pour préparer des smoothies ou des milk-shakes. Ce programme dure 3 minutes.

MIXER (16)

Avec cette fonction, vous pouvez mixer n'importe quel contenu sans le tiédir. Vous pouvez par exemple mixer des soupes, lorsque vous en trouvez la consistance trop épaisse.

GARDER AU CHAUD (17)

Ce programme permet de maintenir la soupe prête au chaud pendant 60 minutes à une température d'env. 90°C.

9. Utilisation de l'appareil

Remarque

- ▶ Lors de la première utilisation, une légère odeur ou de la fumée peut se dégager, due aux résidus de production sur les éléments de chauffe. Ceci est inoffensif et ne constitue pas une défaillance de l'appareil. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.

Remarques

- ▶ Remplissez toujours le liquide au moins jusqu'au repère MIN - 1300 ml.
- ▶ Remplissez l'appareil au maximum jusqu'au repère MAX - 1600 ml. Sinon, le contenu risque de déborder de l'appareil !
- ▶ Une fois les programmes SOUPE FINE  (12), SOUPE ÉPAISSE  (13) et COMPOTE  (14) terminés, l'appareil doit d'abord refroidir env. 5 min. avant que vous ne puissiez démarrer un autre programme qui génère de la chaleur (SOUPE FINE  (12), SOUPE ÉPAISSE  (13) et COMPOTE  (14)).
- ▶ Vous pouvez arrêter à tout moment le processus de préparation en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT (18) et en la maintenant enfoncée (env. 2 secondes, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse).

9.1. Préparation des soupes

- 1) Coupez les légumes en morceaux d'environ 2 cm et placez ceux-ci dans le bol mélangeur (5).
- 2) Remplissez le bol mélangeur (5) au maximum jusqu'au repère MAX - 1600 ml avec de l'eau, du bouillon ou d'autres liquides. Vous devez cependant toujours atteindre le repère MIN - 1300 ml.
- 3) Placez le couvercle (9) sur le bol mélangeur (5). Veillez à ce que la fiche de contact (1) dans le couvercle (9) s'enclenche correctement dans la douille de sécurité (2).
- 4) Enfichez la prise femelle (3) dans la fiche mâle encastrée (4) sur l'appareil.
- 5) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Un signal sonore retentit et les témoins de programme clignotent.
- 6) Appuyez sur la touche MODE (11) jusqu'à ce que le témoin du programme souhaité clignote :
 - SOUPE FINE  (12) pour des soupes crémeuses et passées.

- SOUPE ÉPAISSE  (13) pour des soupes épaisses avec des morceaux.

- 7) Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT (18). Un signal sonore retentit. Le témoin du programme choisi demeure allumé.

La préparation de la soupe se déroule à présent automatiquement : L'appareil réchauffe et mixe à intervalles réguliers.

Dès que le processus de préparation est terminé, l'appareil s'arrête automatiquement. Des signaux sonores retentissent et le témoin respectif du programme réglé clignote.

- 8) Si vous ne souhaitez pas servir la soupe de suite, vous pouvez alors activer la fonction de maintien au chaud : Choisissez pour cela le programme GARDER AU CHAUD  (17) avec la touche MODE (11) et appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT (18) pour lancer le programme. L'appareil s'arrête automatiquement au bout de 60 minutes. Vous pouvez arrêter à tout moment le maintien au chaud en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT (18) et en la maintenant enfoncée.
- 9) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et la prise femelle (3) de la fiche mâle encastrée (4). Retirez avec précaution le couvercle (9) du bol mélangeur (5) et mettez-le de côté.

Vous pouvez maintenant verser la soupe dans les assiettes ou dans une soupière.

9.2. Préparation de compote

- 1) Coupez les légumes/fruits en morceaux d'environ 2 cm et placez-les dans le bol mélangeur (5).
- 2) Remplissez le bol mélangeur (5) au maximum jusqu'au repère MAX - 1600 ml avec de l'eau ou d'autres liquides. Vous devez cependant toujours atteindre le repère MIN - 1300 ml.
- 3) Placez le couvercle (9) sur le bol mélangeur (5). Veillez à ce que la fiche de contact (1) dans le couvercle (9) s'enclenche correctement dans la douille de sécurité (2).
- 4) Enfichez la prise femelle (3) dans la fiche mâle encastrée (4) sur l'appareil.
- 5) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Un signal sonore retentit et les témoins de programme clignotent.
- 6) Appuyez sur la touche MODE (11) jusqu'à ce que le témoin du programme COMPOTE  (14) clignote.

- 7) Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT **(18)**. Un signal sonore retentit et le témoin du programme COMPOTE  **(14)** reste allumé.

À présent, la préparation de la compote se déroule automatiquement. Le programme dure 13 minutes.

Dès que le processus de préparation est terminé, l'appareil s'arrête automatiquement. Des signaux sonores retentissent et le témoin du programme COMPOTE  **(14)** clignote.

Remarque

- Si la consistance de la compote vous paraît trop épaisse, vous pouvez encore mixer brièvement le contenu une fois le programme terminé, de manière à obtenir la consistance souhaitée : utilisez pour cela la fonction MIXER  **(16)** (voir chapitre «Mixer»).
- Si le programme COMPOTE  **(14)** a été utilisé précédemment, il n'est pas forcément nécessaire lors du mixage suivant que les aliments remplissent le récipient au moins jusqu'au repère MIN. Veuillez cependant veiller à ce qu'en cas d'une utilisation autre, les aliments remplissent toujours au moins jusqu'au repère MIN.
- 8) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et la prise femelle **(3)** de la fiche mâle encastrée **(4)**.
- 9) Retirez avec précaution le couvercle **(9)** du bol mélangeur **(5)** et mettez-le de côté.

Vous pouvez maintenant verser la compote dans des assiettes ou dans un bol.

9.3. Préparations de smoothies/milk-shakes

- 1) Coupez les légumes/fruits en morceaux d'environ 2 cm et placez-les dans le bol mélangeur **(5)**.
- 2) Remplissez le bol mélangeur **(5)** au maximum jusqu'au repère MAX - 1600 ml de liquides. Vous devez cependant toujours atteindre le repère MIN - 1300 ml.
- 3) Placez le couvercle **(9)** sur le bol mélangeur **(5)**. Veillez à ce que la fiche de contact **(1)** dans le couvercle **(9)** s'enclenche correctement dans la douille de sécurité **(2)**.
- 4) Enfichez la prise femelle **(3)** dans la fiche mâle encastrée **(4)** sur l'appareil.
- 5) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Un signal sonore retentit et les témoins de programme clignent.
- 6) Appuyez sur la touche MODE **(11)** jusqu'à ce que le témoin du programme SMOOTHIE  **(15)** clignote.

- 7) Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT **(18)**. Un signal sonore retentit et le témoin du programme SMOOTHIE  **(15)** reste allumé.

La préparation de la boisson se déroule à présent automatiquement. Le programme dure 3 minutes.

Dès que le processus de préparation est terminé, l'appareil s'arrête automatiquement. Des signaux sonores retentissent et le témoin du programme SMOOTHIE  **(15)** clignote.

- 8) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et la prise femelle **(3)** de la fiche mâle encastrée **(4)**.
- 9) Retirez le couvercle **(9)** du bol mélangeur **(5)** et mettez-le de côté.

Vous pouvez maintenant servir le smoothie/milk-shake.

9.4. Mixer

Lorsque vous souhaitez mixer des soupes ou des shakes, vous pouvez utiliser la fonction MIXER  **(16)**.

- 1) Placez les aliments à mixer dans le bol mélangeur **(5)**, si celui-ci n'est pas déjà rempli. Veillez à remplir le bol mélangeur **(5)** au moins jusqu'au repère MIN - 1300 ml, le repère MAX - 1600 ml ne devant cependant pas être dépassé.
 - 2) Placez le couvercle **(9)** sur le bol mélangeur **(5)**. Veillez à ce que la fiche de contact **(1)** dans le couvercle **(9)** s'enclenche correctement dans la douille de sécurité **(2)**. Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
 - 3) Enfichez la prise femelle **(3)** dans la fiche mâle encastrée **(4)** sur l'appareil.
 - 4) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Un signal sonore retentit et les témoins de programme clignent.
 - 5) Appuyez sur la touche MODE **(11)** jusqu'à ce que le témoin du programme MIXER  **(16)** clignote.
 - 6) Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT **(18)** et maintenez-la appuyée tant que le contenu du bol mélangeur **(5)** doit être mixé, cependant pas plus longtemps que 20 secondes.
- Dès que vous relâchez la touche MARCHE/ARRÊT **(18)**, l'opération de mixage s'arrête. Au bout de 20 secondes maximum, l'opération de mixage s'arrête automatiquement.

10. Dispositifs de sécurité

10.1. Protection anti-surchauffe

Cet appareil est équipé d'une protection anti-surchauffe, pour protéger le moteur de la surchauffe.

Une fois la protection anti-surchauffe déclenchée, le moteur s'immobilise, l'appareil s'éteint. Ne pas le rallumer tant qu'il est en surchauffe.

Ceci peut arriver quand :

- La fonction MIXER  (16) est utilisée plusieurs fois de suite brièvement avec une durée globale de 20 secondes.
- Plusieurs opérations de cuisson sont démarrées immédiatement à la suite, sans que l'appareil ne puisse refroidir entretemps.
- Lorsque la protection anti-surchauffe est déclenchée et que l'appareil s'éteint, débranchez la fiche mâle de l'appareil de la prise secteur et attendez env. 5 min. que celui-ci refroidisse. Vous pouvez ensuite rallumer l'appareil après le refroidissement.

10.2. Capteur de remplissage excessif et de débordement

Cet appareil est doté d'un capteur (7) qui détecte lorsque l'appareil est trop rempli et qu'il y a donc un risque de débordement pendant la transformation.

Lorsque l'appareil est trop rempli et qu'il y a donc un risque de débordement pendant la transformation, il ne peut plus être démarré. Dans ce cas, réduisez le volume. Respectez les repères MAX - 1600 ml et MIN - 1300 ml sur le bol mélangeur (5).

10.3. Protection contre la marche à sec

La protection contre la marche à sec intégrée empêche que vous ne puissiez démarrer l'appareil lorsque le bol mélangeur (5) est vide.

11. Nettoyage et entretien

Nettoyez l'appareil de préférence immédiatement après chaque utilisation. Les résidus séchés d'aliments sont plus difficiles à éliminer.

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Veillez à ce que l'humidité ne pénètre pas dans la fiche mâle encastrée (4) et la douille de sécurité (2) sur le bol mélangeur (5) !
- Veillez à ce que l'humidité ne pénètre pas dans la fiche de contact (1) sur le couvercle (9).



Ne plongez jamais le bol mélangeur (9) dans l'eau ou tout autre liquide. Il y a sinon danger de mort par électrocution.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Soyez prudent en manipulant le couvercle (9) avec la lame (6). La lame (6) est extrêmement tranchante !
- 1) Ajoutez un peu d'eau tiède et une goutte de liquide vaisselle dans le bol mélangeur (5).
- 2) Placez le couvercle (9) sur le bol mélangeur (5). Veillez à ce que la fiche de contact (1) dans le couvercle (9) s'enclenche correctement dans la douille de sécurité (2).
- 3) Enfichez la prise femelle (3) dans la fiche mâle encastrée (4) sur l'appareil.
- 4) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Un signal sonore retentit et les témoins de programme clignotent.
- 5) Appuyez sur la touche MODE (11) jusqu'à ce que le témoin du programme MIXER  (16) clignote.
- 6) Appuyez sur et maintenez la touche MARCHÉ/ARRÊT (18) enfoncée et faites fonctionner l'appareil pendant environ 20 secondes.
- 7) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- 8) Détachez les résidus tenaces dans le bol mélangeur (5) ou sur la lame (6) à l'aide d'une brosse à récurer ou d'une éponge.
- 9) Ensuite, videz le bol mélangeur (5) et rincez celui-ci soigneusement à l'eau claire.
- 10) Essuyez l'extérieur du bol mélangeur (5) à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle sur le chiffon. Essuyez ensuite avec un chiffon uniquement humidifié d'eau claire pour éliminer tout reste de liquide vaisselle.

- 11) Essuyez le couvercle **(9)** avec la lame **(6)** et le capteur **(7)**, à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle sur le chiffon. Essuyez ensuite avec un chiffon uniquement humidifié d'eau claire pour éliminer tout reste de liquide vaisselle. Veillez à ce que l'humidité ne pénètre pas dans la fiche de contact **(1)** sur le couvercle **(9)** !

Remarque

Si de la saleté se trouve sur l'anneau d'étanchéité **(8)** ou en dessous, vous pouvez le retirer pour le nettoyer :

- Retirez l'anneau d'étanchéité **(8)** par le bas du couvercle **(9)**.
 - Nettoyez l'anneau d'étanchéité **(8)** à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Éliminez les restes de liquide vaisselle et séchez bien l'anneau d'étanchéité **(8)**.
 - Éliminez d'éventuelles saletés sur l'évidement du couvercle **(9)** à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle doux sur le chiffon. Essuyez ensuite avec une lavette uniquement humidifiée d'eau claire et séchez bien tout.
 - Poussez de nouveau l'anneau d'étanchéité **(8)** sur le couvercle **(9)** de manière à ce que l'anneau d'étanchéité **(8)** glisse dans l'évidement. Veillez ce faisant à ce que la petite entaille de l'anneau d'étanchéité **(8)** entoure le tenon de fixation sur le couvercle **(9)** (fig. 1). Le côté plat de l'anneau d'étanchéité **(8)** se trouve sur le côté sur lequel se situe le capteur **(7)**.
- 12) Essuyez le cordon d'alimentation avec un chiffon humide.
- 13) Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les réutiliser.
- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec et exempt de poussières.

12. Mise au rebut

12.1. Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation.



L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.



Veillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.

L'emballage est constitué de matériaux que vous pouvez éliminer par le biais des services de recyclage locaux.

Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

13. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat. Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition. Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison. La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

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

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 524225_2601 en tant que justificatif de votre achat.

- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat. Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition. Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison. La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs 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.

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 (IAN) 524225_2601 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.

15. Service après-vente

(FR) Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

(BE) Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

(CH) Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 524225_2601

16. Importateur

Pour le marché de l'UE

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Pour le marché du Royaume-Uni

Lidl Great Britain Ltd

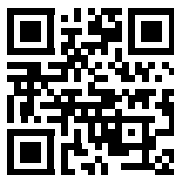
Lidl House 14 Kingston Road

Surbiton

KT5 9NU

17. Commander des pièces de rechange

Vous pouvez commander des pièces détachées pour ce produit de manière pratique sur Internet sur **www.kompernass.com**.



Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.

Ce code QR vous donne un accès direct à notre site web sur lequel vous pouvez visualiser et commander les pièces de rechange disponibles.

i Remarque

- Si vous rencontrez des problèmes avec la commande en ligne, vous pouvez vous adresser par téléphone ou par e-mail à notre Centre de service après-vente.
- Veuillez toujours indiquer à la commande la référence article (IAN) 524225_2601.
- Veuillez noter qu'une commande en ligne de pièces de rechange n'est pas possible pour tous les pays de livraison.

Inhoud

1. Gebruik in overeenstemming met bestemming	34
2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	34
3. Inhoud van het pakket	35
4. Apparaatbeschrijving	35
5. Technische gegevens	35
6. Veiligheidsvoorschriften	35
7. Vóór het eerste gebruik	37
8. Programma's	37
9. Omgaan met het apparaat	38
9.1. Soepen bereiden	38
9.2. Compote bereiden	38
9.3. Smoothies/milkshakes bereiden	39
9.4. Mixen	39
10. Veiligheidsvoorzieningen	39
10.1. Oververhittingsbeveiliging	39
10.2. Overvul- en overloopsensor	40
10.3. Droogloopbeveiliging	40
11. Reiniging en onderhoud	40
12. Afvoeren	41
12.1. Apparaat en verpakking afvoeren	41
13. Garantie van Kompernaß Handels GmbH	41
13.1. Service	42
13.2. Importeur	42
14. Vervangingsonderdelen bestellen	42

1. Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het klaarmaken (koken en fijnmalen) van levensmiddelen.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “GEVAAR” duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “WAARSCHUWING” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “VOORZICHTIG” duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord “LET OP” duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Opmerking: Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Lees de gebruiksaanwijzing. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product gebruikt. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.
	Wisselstroom/-spanning
	Randaarde

	Niet onderdompelen in water!
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen.
	Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!
	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvorschriften.
	Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: de verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.
  ES/PT	De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton. De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.
UK CA	Dit teken bevestigt dat het product voldoet aan de britse productveiligheidseisen.
 FR Cet appareil et ses cordons se recyclent  A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !	
 FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE  BAC DE TRI	
 FR  	Het product, de verpakking en de bijgevoegde documenten vallen in Frankrijk onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid (EPR) en moeten worden gescheiden ingezameld volgens de geldende nationale voorschriften voor sortering en afvalverwerking.

3. Inhoud van het pakket

Cook 'n' Mix

Deksel met bedieningspaneel

Receptenboekje

Gebruiksaanwijzing

Controleer direct na het uitpakken of het pakket compleet is.

4. Apparaatbeschrijving

Afbeelding A

- 1 Contactstekker
- 2 Veiligheidsaansluiting
- 3 Contrastekker
- 4 220 V-aansluiting
- 5 Mengbeker
- 6 Mes
- 7 Sensor
- 8 Afdichtring
- 9 Deksel
- 10 Bedieningspaneel

Afbeelding C

- 11 Toets MODE
- 12 Programmalampje PUREED SOUP 
- 13 Programmalampje CHUNKY SOUP 
- 14 Programmalampje COMPOTE 
- 15 Programmalampje SMOOTHIE 
- 16 Programmalampje BLEND 
- 17 Programmalampje KEEP WARM 
- 18 Toets START/STOP

5. Technische gegevens

Spanning	220-240 V ~, 50-60 Hz
Capaciteit	3,9 l
Vulhoeveelheid	max. 1,6 l min. 1,3 l

Opgenomen vermogen

Verwarmingsvermogen	800-1000 W
Motor	140-160 W
Opgenomen vermogen in stand-by	< 0,5 W

6. Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- Dompel het motorblok, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in droge ruimtes, nooit in de openlucht of in een vochtige omgeving.
- Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het snoer zo neer dat het niet beknedd raakt of anderszins beschadigd kan raken.
- Er mag geen vloeistof op de stekkerverbinding van het apparaat komen.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Alleen uitschakelen is niet genoeg, omdat onderdelen in het apparaat onder spanning blijven staan zolang de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer het apparaat vóór ieder gebruik op gebreken. Het apparaat mag niet worden gebruikt, als het zichtbaar schade heeft.
- Haal meteen de stekker uit het stopcontact, als u ongebruikelijke geluiden of geuren waarneemt, of bij een evidente storing.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Laat het apparaat niet zonder toezicht in werking, zodat u bij gevaar meteen kunt reageren.
- Het apparaat is niet geschikt voor ontvlambare en explosieve stoffen of chemische en agressieve vloeistoffen.
- Berg het apparaat altijd op in een afgesloten ruimte. Berg, om ongelukken te voorkomen, het apparaat na gebruik op een droge plek op.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat moet altijd van het lichtnet worden losgekoppeld als er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- Gebruik alleen door de fabrikant aanbevolen accessoires.
- Pak altijd de stekker vast om het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening.
- Het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. Let erop dat u niet in aanraking komt met opstijgende damp of met hete levensmiddelen. Verbrandingsgevaar!
- Ga bij het reinigen uiterst voorzichtig te werk! Het mes is zeer scherp!
- Ga voorzichtig te werk met de scherpe messen!
- Na gebruik bevat het oppervlak van het verwarmingselement nog restwarmte.
- Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel. Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing beschreven.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor die doeleinden waarvoor het bestemd is. Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel!
- Til het deksel altijd langzaam op, van u afgewend en laat zo de damp naar achter ontsnappen. Buig u niet over het apparaat, terwijl het waterdamp produceert. Gebruik ovenwanten bij het hanteren van het deksel en de mengkom.



Let op! Heet oppervlak!

LET OP! BRANDGEVAAR!

- Plaats het apparaat bij gebruik niet in de buurt van of onder gordijnen, hangkastjes of andere brandbare materialen.
- Plaats het apparaat op een hittebestendige ondergrond (geen geverniste tafels, geen tafelkleden). Gebruik het niet in de buurt van warmtebronnen (fornuis, gasvlam). Anders dreigt beschadiging van het apparaat en/of van het meubelstuk.
- Plaats het apparaat op een ondergrond die egaal en stabiel is. Let op voldoende afstand van wanden en kasten. Zodoende voorkomt u schade door opstijgende waterdamp.
- Gebruik het apparaat in geen geval met een externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandsbediening.

7. Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen van het apparaat en verwijder de beschermfolie van het bedieningspaneel **(10)**.
- Veeg het deksel **(9)** met mes **(6)** en sensor **(7)**, en de buitenkanten van de mengkom **(5)** af met een vochtige doek om eventuele transportresten te verwijderen.
- Was de mengkom **(5)** af met water en een beetje afwasmiddel en spoel deze daarna af met schoon water, zodat er geen afwasmiddelresten achterblijven.
- Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn, voordat u het apparaat in gebruik neemt.

8. Programma's

PUREED SOUP (fijne soep) (12)

Met deze functie kunt u romige soepen bereiden, zoals pompoen-crèmesoep of aardappelcrèmesoep. De inhoud van de mengkom wordt verwarmd en gepureerd. Dit programma loopt 21 minuten.

CHUNKY SOUP (groeve soep) (13)

Met deze functie kunt u soepen bereiden die worden verhit en nog stukken bevatten. De inhoud van de mengkom wordt verwarmd en enigszins gepureerd. Dit programma loopt 28 minuten.

COMPOTE (compote) (14)

Met deze functie kunt u compote bereiden, bijvoorbeeld peren-compote. De inhoud van de mengkom wordt alleen verwarmd en niet gepureerd. Dit programma loopt 13 minuten.

SMOOTHIE (15)

Met deze functie mixt u de inhoud kort of doet u de inhoud schuimen zonder die te verwarmen, bijvoorbeeld om smoothies of milkshakes te maken. Dit programma loopt 3 minuten.

BLEND (16)

Met deze functie kunt u elke inhoud mixen zonder die te verwarmen. Zo kunt u bijvoorbeeld soepen pureren wanneer u de consistentie ervan nog te grof vindt.

KEEP WARM (17)

Met dit programma wordt de bereide soep tot 60 minuten warmgehouden bij een temperatuur van ca. 90 °C.

9. Omgaan met het apparaat

Opmerking

- Bij het eerste gebruik kan er door productieresten op de verwarmingselementen een lichte geur- of rookontwikkeling ontstaan. Dit is onschadelijk en is geen defect van het apparaat. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

Opmerking

- Vul altijd vloeistof bij tot minstens aan de markering MIN - 1300 ml.
- Vul het apparaat maximaal tot aan de markering MAX - 1600 ml. Anders loopt het apparaat over!
- Na beëindiging van de programma's PUREED SOUP  (12), CHUNKY SOUP  (13) en COMPOTE  (14) moet het apparaat eerst ca. 5 minuten afkoelen voordat een volgend programma kan worden gestart waarbij levensmiddelen worden verhit (PUREED SOUP  (12), CHUNKY SOUP  (13) en COMPOTE  (14)).
- U kunt het bereidingsproces op elk moment stoppen door de toets START/STOP (18) ingedrukt te houden (ca. 2 seconden, tot er een geluidssignaal klinkt).

9.1. Soepen bereiden

- 1) Snijd de groenten in ca. 2 cm grote stukken en doe ze in de mengkom (5).
- 2) Vul de mengkom (5) maximaal tot aan de markering MAX - 1600 ml met water, bouillon of andere vloeistoffen. De markering MIN - 1300 ml moet echter altijd worden bereikt.
- 3) Plaats het deksel (9) op de mengbeker (5). Let erop dat de contactstekker (1) in het deksel (9) correct in de veiligheidsaansluiting (2) grijpt.
- 4) Steek de contrastekker (3) in de 220 V-aansluiting (4) van het apparaat.
- 5) Steek de stekker in een stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal en de programmalampjes knipperen.
- 6) Druk zo vaak op de toets MODE (11), tot het programmalampje van het gewenste programma knippert:
 - PUREED SOUP  (12) voor romige, gepureerde soepen
 - CHUNKY SOUP  (13) voor grove soepen met stukjes.

- 7) Druk op de toets START/STOP (18). Er klinkt een geluidssignaal. Het programmalampje van het gekozen programma brandt continu.

Het bereiden van soep verloopt automatisch: het apparaat verhit en mixt met regelmatige intervallen.

Zodra het bereidingsproces beëindigd is, stopt het apparaat automatisch. Er klinken geluidssignalen en het programmalampje van het ingestelde programma knippert.

- 8) Als u de soep niet direct wilt opdienen, kunt u de warmhoudfunctie activeren: Kies daarvoor met de toets MODE (11) het programma KEEP WARM  (17) en druk op de toets START/STOP (18) om het programma te starten. Na 60 minuten stopt het apparaat automatisch. U kunt het warmhoudproces op elk moment stoppen door de toets START/STOP (18) ingedrukt te houden.
- 9) Trek de stekker uit het stopcontact en de contrastekker (3) uit de 220 V-aansluiting (4). Neem voorzichtig het deksel (9) van de mengkom (5) af en leg het weg.

U kunt de soep nu in borden of in een soepterrine doen.

9.2. Compote bereiden

- 1) Snijd het fruit/de groenten in ca. 2 cm grote stukken en doe ze in de mengkom (5).
- 2) Vul de mengkom (5) maximaal tot aan de markering MAX - 1600 ml met water of andere vloeistoffen. De markering MIN - 1300 ml moet echter altijd worden bereikt.
- 3) Plaats het deksel (9) op de mengbeker (5). Let erop dat de contactstekker (1) in het deksel (9) correct in de veiligheidsaansluiting (2) grijpt.
- 4) Steek de contrastekker (3) in de 220 V-aansluiting (4) van het apparaat.
- 5) Steek de stekker in een stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal en de programmalampjes knipperen.
- 6) Druk zo vaak op de toets MODE (11), tot het programmalampje COMPOTE  (14) knippert.
- 7) Druk op de toets START/STOP (18). Er klinkt een geluidssignaal en de toets COMPOTE  (14) brandt continu.

Het bereiden van de compote verloopt automatisch. Het programma loopt 13 minuten.

Zodra het bereidingsproces beëindigd is, stopt het apparaat automatisch. Er klinken geluidssignalen en het programmalampje COMPOTE  (14) knippert.

Opmerking

- Mocht de consistentie van de compote nog te grof zijn, dan kunt u na afloop van het programma de inhoud nog pureren, zodat de gewenste consistentie wordt bereikt: Gebruik hiervoor de functie BLEND  (16) (zie hoofdstuk "Mixen").

Wanneer voordien het programma COMPOTE  (14) is gebruikt, is het bij het erop volgende pureren niet beslist noodzakelijk dat het te pureren product de markering MIN bereikt.

Let er echter op dat bij de overige toepassingen het product altijd minstens tot aan de markering MIN komt.

- 8) Trek de stekker uit het stopcontact en de contraststekker (3) uit de 220 V-aansluiting (4).
- 9) Neem voorzichtig het deksel (9) van de mengkom (5) af en leg het weg.

U kunt de compote nu op borden of in een kom doen.

9.3. Smoothies/milkshakes bereiden

- 1) Snijd het fruit/de groenten in ca. 2 cm grote stukken en doe ze in de mengkom (5).
- 2) Vul de mengkom (5) maximaal tot aan de markering MAX - 1600 ml met vloeistoffen. De markering MIN - 1300 ml moet echter altijd worden bereikt.
- 3) Plaats het deksel (9) op de mengbeker (5). Let erop dat de contactstekker (1) in het deksel (9) correct in de veiligheidsaansluiting (2) grijpt.
- 4) Steek de contraststekker (3) in de 220 V-aansluiting (4) van het apparaat.
- 5) Steek de stekker in een stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal en de programmalampjes knipperen.
- 6) Druk zo vaak op de toets MODE (11), tot het programma-lampje SMOOTHIE  (15) knippert.
- 7) Druk op de toets START/STOP (18). Er klinkt een geluidssignaal en het programmalampje SMOOTHIE  (15) brandt continu.

Het bereiden van het drankje verloopt automatisch. Het programma loopt 3 minuten.

Zodra het bereidingsproces beëindigd is, stopt het apparaat automatisch. Er klinken geluidssignalen en het programmalampje SMOOTHIE  (15) knippert.

- 8) Trek de stekker uit het stopcontact en de contraststekker (3) uit de 220 V-aansluiting (4).

- 9) Neem het deksel (9) van de mengkom (5) af en leg het weg.

U kunt de smoothie/milkshake nu serveren.

9.4. Mixen

Wanneer u soepen of shakes kort wilt mixen, kunt u de functie BLEND  (16) gebruiken.

- 1) Doe de te mixen levensmiddelen in de mengkom (5), als ze daar nog niet in zijn gedaan. Vul de mengkom (5) minstens tot aan de markering MIN - 1300 ml en overschrijd de markering MAX - 1600 ml niet.
- 2) Plaats het deksel (9) op de mengbeker (5). Let erop dat de contactstekker (1) in het deksel (9) correct in de veiligheidsaansluiting (2) grijpt.
- 3) Steek de contraststekker (3) in de 220 V-aansluiting (4) van het apparaat.
- 4) Steek de stekker in een stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal en de programmalampjes knipperen.
- 5) Druk zo vaak op de toets MODE (11), tot het programma-lampje BLEND  (16) knippert.
- 6) Houd de toets START/STOP (18) zo lang ingedrukt als de inhoud van de mengbeker (5) moet worden gemixt, maar niet langer dan 20 seconden. Zodra u de toets START/STOP (18) loslaat, stopt het mixen. Na maximaal 20 seconden stopt het mixen automatisch.

10. Veiligheidsvoorzieningen

10.1. Oververhittingsbeveiliging

Dit apparaat is voorzien van een oververhittingsbeveiliging om de motor te beveiligen tegen oververhitting.

Wanneer de oververhittingsbeveiliging wordt geactiveerd, stopt de motor, wordt het apparaat uitgeschakeld en kan het niet meer worden ingeschakeld zolang het oververhit is.

Dit kan gebeuren wanneer:

- De functie BLEND  (16) meermaals kort achtereenvolgend met een tijd van in totaal meer dan 20 seconden wordt gebruikt.
 - Meerdere kookprocedures meteen na elkaar worden gestart, zonder het apparaat tussendoor te laten afkoelen.
- Wanneer de oververhittingsbeveiliging wordt geactiveerd en het apparaat stopt, haalt u de stekker uit het stopcontact en wacht u ca. 5 minuten tot het apparaat is afgekoeld. Na het afkoelen kunt u het apparaat weer gebruiken.

10.2. Overvul- en overloopsensor

Dit apparaat is voorzien van een sensor **(7)** die detecteert wanneer het apparaat overvuld is of dreigt over te lopen.

Wanneer het apparaat wordt overvuld, kan het niet worden gestart en klinken er geluidsignalen. Verminder in dat geval de vulhoeveelheid. Let op de markeringen MAX - 1600 ml en MIN - 1300 ml op de mengbeker **(5)**.

10.3. Droogloopbeveiliging

De geïntegreerde droogloopbeveiliging voorkomt dat u het apparaat kunt starten wanneer zich geen inhoud in de mengkom **(5)** bevindt.

11. Reiniging en onderhoud

Reinig het apparaat zo goed mogelijk na ieder gebruik. Aangekoekte levensmiddelresten zijn heel moeilijk te verwijderen.

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- Let erop dat er geen vocht in/op de 220 V-aansluiting **(4)** en de veiligheidsaansluiting **(2)** op de mengkom **(5)** komt!
- Let erop dat er geen vocht in/op de contactstekker **(1)** op het deksel **(9)** komt.



Dompel het deksel **(9)** nooit onder in water of andere vloeistoffen! Anders bestaat er levensgevaar door een elektrische schok.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Wees voorzichtig bij het reinigen van het deksel **(9)** met het mes **(6)**. Het mes **(6)** is uiterst scherp!
- 1) Doe wat warm water en een druppel afwasmiddel in de mengkom **(5)**.
- 2) Plaats het deksel **(9)** op de mengbeker **(5)**. Let erop dat de contactstekker **(1)** in het deksel **(9)** correct in de veiligheidsaansluiting **(2)** grijpt.
- 3) Steek de contrastekker **(3)** in de 220 V-aansluiting **(4)** van het apparaat.
- 4) Steek de stekker in een stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal en de programmalampjes knipperen.
- 5) Druk zo vaak op de toets MODE **(11)**, tot het programma-lampje BLEND  **(16)** knippert.

- 6) Houd de toets START/STOP **(18)** ingedrukt en laat het apparaat ca. 20 seconden draaien.
- 7) Trek de stekker uit het stopcontact.
- 8) Maak vastzittende resten in de mengkom **(5)** of op het mes **(6)** los met behulp van een afwasborstel of een schuursponsje.
- 9) Leeg dan de mengkom **(5)** en spoel deze grondig af met schoon water.
- 10) Veeg de buitenkant van de mengkom **(5)** af met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg vervolgens na met een doek die alleen is bevochtigd met schoon water.
- 11) Veeg het deksel **(9)** met het mes **(6)** en de sensor **(7)** af met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg vervolgens na met een doek die alleen is bevochtigd met schoon water. Let erop dat er geen vocht in de contactstekker **(1)** op het deksel **(9)** komt.

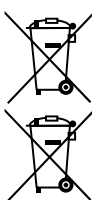
Opmerking

Wanneer zich op de afdichtring **(8)** of daaronder vuil bevindt, kunt u de afdichtring afnemen om deze te reinigen:

- Trek de afdichtring **(8)** naar voren van het deksel **(9)** af.
 - Reinig de afdichtring **(8)** met warm water en een beetje afwasmiddel. Verwijder alle afwasmiddelresten en droog de afdichtring **(8)** goed af.
 - Verwijder eventueel vuil in de uitsparing van het deksel **(9)** met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg vervolgens na met een doek die alleen met schoon water is bevochtigd en droog alles af.
 - Schuif de afdichtring **(8)** weer op het deksel **(9)**, zodat de afdichtring **(8)** in de uitsparing glijdt. Let er daarbij op dat de kleine inkeping op de afdichtring **(8)** om de fixeerpunt van het deksel **(9)** ligt (afb. 1). De afgevlakte kant van de afdichtring **(8)** ligt aan de kant waarop zich de sensor **(7)** bevindt.
 - 12) Veeg het snoer af met een licht vochtige doek.
 - 13) Droog alle delen goed af alvorens ze opnieuw te gebruiken.
- Berg het schoongemaakte apparaat op een stofvrije en droge plaats op.

12. Afvoeren

12.1. Apparaat en verpakking afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegegeven mag worden. Het apparaat moet worden ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamel-punten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

De verpakking bestaat uit materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Voer de verpakking af volgens de milieuvorschriften.

13. Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop. Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koop prijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 524225_2601 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

13.1. Service

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 524225_2601

13.2. Importeur

Voor de EU-markt

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Voor de Britse markt

Lidl Great Britain Ltd

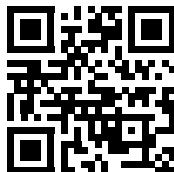
Lidl House 14 Kingston Road

Surbiton

KT5 9NU

14. Vervangingsonderdelen bestellen

Vervangingsonderdelen voor dit product kunt u altijd comfortabel op internet nabestellen op www.kompernass.com.



Scan de QR-code met uw smart-phone/tablet.

Met deze QR-code gaat u rechtstreeks naar onze website en kunt u de beschikbare vervangingsonderdelen bestellen.

i Opmerking

- Mocht u problemen ondervinden met de online bestelling, dan kunt u telefonisch of via e-mail contact opnemen met ons servicecenter.
- Geef bij uw bestelling altijd het artikelnummer (IAN) 524225_2601 op.
- Houd er rekening mee dat online bestellen van vervangingsonderdelen niet in alle landen mogelijk is.

Indice

1. Uso conforme	44
2. Avvertenze e simboli utilizzati	44
3. Materiale in dotazione	45
4. Descrizione dell'apparecchio	45
5. Dati tecnici	45
6. Indicazioni relative alla sicurezza	45
7. Prima del primo impiego	47
8. Programmi	47
9. Uso dell'apparecchio	48
9.1. Preparazione di zuppe	48
9.2. Preparazione di composte	48
9.3. Preparazione di frullati/frappè	49
9.4. Funzione mixer	49
10. Dispositivi di sicurezza	49
10.1. Protezione dal surriscaldamento	49
10.2. Sensore di sovrariempimento e troppopieno	50
10.3. Protezione da funzionamento a secco	50
11. Pulizia e cura	50
12. Smaltimento	51
12.1. Smaltire l'apparecchio e l'imballaggio	51
13. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	51
13.1. Assistenza	52
13.2. Importatore	52
14. Ordinazione dei pezzi di ricambio	52

1. Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente per preparare (cuocere e sminuzzare) pietanze.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

2. Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.
	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "CAUTELA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Nota: Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Leggere le istruzioni. Prima di utilizzare il prodotto, rispettare tutte le note relative all'uso e alla sicurezza. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la documentazione.
	Corrente/tensione alternata
	Messa a terra di protezione
	Non immergere in acqua!

	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti delle vigenti direttive europee e nazionali.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.
	Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei materiali di imballaggio: presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.
	L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.
	L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.
	Questo carattere conferma che il prodotto è conforme ai requisiti vigenti in Gran Bretagna in termini di sicurezza dei prodotti.
	FR Cet appareil et ses cordons se recyclent. A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE. Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr . Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE. BAC DE TRI
	FR Il prodotto, l'imballaggio e la documentazione allegata sono soggetti in Francia alla responsabilità estesa del produttore (EPR) e devono essere raccolti separatamente in conformità con le norme nazionali vigenti in materia di raccolta differenziata e smaltimento.

3. Materiale in dotazione

Cook 'n' Mix

Coperchio con pannello di comando

Ricettario

Manuale di istruzioni

Subito dopo il disimballaggio, controllare l'integrità della fornitura.

4. Descrizione dell'apparecchio

Figura A

- 1 Spina di contatto
- 2 Presa di sicurezza
- 3 Collegamento a innesto
- 4 Connettore incorporato
- 5 Contenitore del frullatore
- 6 Lama
- 7 Sensore
- 8 Anello di tenuta
- 9 Coperchio
- 10 Pannello di comando

Figura C

- 11 Tasto MODE
- 12 Spia programma PUREED SOUP 
- 13 Spia programma CHUNKY SOUP 
- 14 Spia programma COMPOTE 
- 15 Spia programma SMOOTHIE 
- 16 Spia programma BLEND 
- 17 Spia del programma KEEP WARM 
- 18 Tasto START/STOP

5. Dati tecnici

Tensione	220-240 V ~, 50-60 Hz
Capacità	3,9 l
Capacità max. di riempimento	max. 1,6 l min. 1,3 l

Potenza assorbita

Potenza termica	800-1000 W
Motore	140-160 W
Assorbimento di potenza da spento	<0,5 W

6. Indicazioni relative alla sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Assicurarsi che il blocco motore, il cavo di allacciamento alla rete o la spina non vengano mai immersi in acqua o altri liquidi.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in ambienti asciutti, mai all'aperto o in ambiente umido.
- Impedire che il cavo di rete si bagni o si inumidisca durante l'uso dell'apparecchio. Condurlo in modo tale da impedire che si incastri o danneggi in altro modo.
- Impedire il contatto di liquidi in fuoriuscita con la connessione a spina.
- Dopo l'uso estrarre sempre la spina dalla presa di corrente. Non è sufficiente spegnere l'apparecchio, poiché esso è ancora sotto tensione finché la spina è inserita nella presa.
- Prima dell'uso, controllare sempre che il prodotto sia in condizioni perfette. L'apparecchio non dev'essere utilizzato in presenza di danni visibili.
- Staccare subito la spina di rete dalla presa se si sente un odore o un rumore insolito o in caso di guasto visibile.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Per poter reagire immediatamente in caso di pericolo, tenere sempre l'apparecchio sotto controllo quando è in funzione.
- L'apparecchio non è indicato per materiali infiammabili ed esplosivi o liquidi chimici e aggressivi.
- Riporre l'apparecchio sempre in luoghi chiusi. Per evitare infortuni, dopo l'uso riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi mobili durante il funzionamento, è assolutamente necessario spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Usare solo accessori consigliati dalla casa produttrice.
- Afferrare sempre la spina per disconnettere l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Assicurarsi di non entrare in contatto con vapore acqueo fuoriuscente o con alimenti molto caldi. Pericolo di ustioni!
- Durante la pulizia procedere con cautela! La lama è molto affilata!
- Procedere con cautela con la lama affilata.
- Dopo l'applicazione la superficie dell'elemento riscaldante presenta ancora del calore residuo.
- In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio vi è pericolo di lesioni. Utilizzare sempre l'apparecchio in modo conforme allo scopo!
- Sollevare il coperchio sempre lentamente, rivolto lontano da sé per lasciar sfuggire il vapore acqueo verso dietro. Non piegarsi sopra l'apparecchio mentre genera vapore acqueo. Per afferrare il coperchio e il contenitore del frullatore utilizzare delle presine.



Attenzione!
Superficie rovente!

! ATTENZIONE!

PERICOLO D'INCENDIO!

- Non mettere in funzione l'apparecchio nelle vicinanze di tende, pensili o altri materiali infiammabili.
- Collocare l'apparecchio su una base insensibile al calore (non tavoli verniciati, non tovaglie). Non metterlo in funzione nelle vicinanze di altre fonti di calore (fornelli, fiamma a gas). Diversamente sussiste il rischio di danneggiamenti dell'apparecchio e/o dei mobili.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile. Accertarsi che ci sia una distanza sufficiente da pareti e mobili. In tal modo si evitano danni dovuti al vapore acqueo.
- Non azionare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

7. Prima del primo impiego

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dall'apparecchio e la pellicola protettiva dal pannello di comando **(10)**.
- Pulire il coperchio **(9)**, la lama **(6)**, il sensore **(7)** e le parti esterne del contenitore del frullatore **(5)** con un panno umido per rimuovere eventuali residui di trasporto.
- Lavare il contenitore del frullatore **(5)** con acqua e detersivo per piatti e successivamente sciacquare con acqua corrente per eliminare i residui di detersivo.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di utilizzare l'apparecchio.

8. Programmi

PUREED SOUP (vellutata) (12)

Con questa funzione è possibile preparare zuppe cremose, quali ad esempio una vellutata di zucca o di patate.

Il contenuto dell'apparecchio viene riscaldato e passato. Questo programma dura 21 minuti.

CHUNKY SOUP (zuppa toscana) (13)

Con questa funzione è possibile preparare zuppe che vengono riscaldate e che contengono pezzetti di verdura. Il contenuto dell'apparecchio viene riscaldato e leggermente passato. Questo programma dura 28 minuti.

COMPOTE (composta) (14)

Questa funzione consente di preparare composte, ad esempio composte di pere. Il contenuto dell'apparecchio viene riscaldato ma non passato. Questo programma dura 13 minuti.

SMOOTHIE (frullato) (15)

Con questa funzione è possibile miscelare o emulsionare brevemente il contenuto senza scaldarlo per preparare, ad esempio, frullati o frappè. Questo programma dura 3 minuti.

BLEND (16)

Con questa funzione è possibile miscelare qualsiasi contenuto senza scaldarlo. È possibile, ad esempio, passare le zuppe che hanno ancora pezzetti.

KEEP WARM (17)

Con questo programma la minestra pronta viene tenuta in caldo fino a 60 minuti ad una temperatura di circa 90 °C.

9. Uso dell'apparecchio

Nota

- Durante il primo utilizzo, eventuali residui di produzione sugli elementi riscaldanti possono causare rumori o fumi di lieve entità. Ciò è sicuro e non costituisce un difetto dell'apparecchio. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

Nota

- Versare sempre il liquido fino almeno alla tacca MIN - 1300 ml.
- Riempire l'apparecchio al massimo fino alla tacca MAX - 1600 ml. In caso contrario, il contenuto trabocca!
- Al termine dei programmi PUREED SOUP  (12), CHUNKY SOUP  (13) e COMPOTE  (14) far raffreddare l'apparecchio per 5 minuti prima di avviare un altro programma che genera calore (PUREED SOUP  (12), CHUNKY SOUP  (13) e COMPOTE  (14)).
- È possibile arrestare il processo di preparazione in qualsiasi momento premendo il tasto START/STOP (18) e mantenendolo premuto (circa 2 secondi fino all'emissione di un segnale acustico).

9.1. Preparazione di zuppe

- 1) Tagliare le verdure in pezzi grandi circa 2 cm e versarli nel contenitore del frullatore (5).
- 2) Riempire il contenitore del frullatore (5) al massimo fino alla tacca MAX - 1600 ml con acqua, brodo o altri liquidi. Tuttavia occorre sempre raggiungere la tacca MIN - 1300 ml.
- 3) Collocare il coperchio (9) sul contenitore del frullatore (5). Verificare che la spina di contatto (1) del coperchio (9) si inserisca correttamente nella presa di sicurezza (2).
- 4) Inserire il collegamento a innesto (3) nel connettore (4) integrato nell'apparecchio.
- 5) Inserire la spina in una presa di corrente. Verrà emesso un segnale acustico e le spie dei programmi lampeggiano.
- 6) Premere il tasto MODE (11) finché non lampeggia la spia del programma desiderato:
 - PUREED SOUP  (12) per zuppe cremose, passate
 - CHUNKY SOUP  (13) per zuppe toscane in pezzi.
- 7) Premere il tasto START/STOP (18). Verrà emesso un segnale acustico. La spia del programma selezionato rimane fissa.

La preparazione della zuppa si svolge ora automaticamente: l'apparecchio riscalda e miscela a intervalli regolari.

Non appena il processo di preparazione è terminato, l'apparecchio si ferma automaticamente. Vengono emessi segnali acustici e la spia del programma impostato lampeggia.

- 8) Se non desidera servire subito la minestra, si può attivare la funzione di mantenimento del calore. A tale scopo, con il tasto MODE (11) selezionare il programma KEEP WARM  (17) e premere il tasto START/STOP (18) per avviare il programma. Dopo 60 minuti l'apparecchio si arresta automaticamente. È anche possibile arrestare il processo di mantenimento del calore in qualsiasi momento premendo il tasto START/STOP (18).

- 9) Staccare la spina dalla presa di corrente e il collegamento a innesto (3) dal connettore integrato (4). Rimuovere con cautela il coperchio (9) dal contenitore del frullatore (5) e metterlo da parte.

Versare la zuppa in un piatto o in un'apposita terrina.

9.2. Preparazione di composte

- 1) Tagliare la frutta/le verdure in pezzi grandi circa 2 cm e versarli nel contenitore del frullatore (5).
- 2) Riempire il contenitore del frullatore (5) al massimo fino alla tacca MAX - 1600 ml con acqua o altri liquidi. Tuttavia occorre sempre raggiungere la tacca MIN - 1300 ml.
- 3) Collocare il coperchio (9) sul contenitore del frullatore (5). Verificare che la spina di contatto (1) del coperchio (9) si inserisca correttamente nella presa di sicurezza (2).
- 4) Inserire il collegamento a innesto (3) nel connettore (4) integrato nell'apparecchio.
- 5) Inserire la spina in una presa di corrente. Verrà emesso un segnale acustico e le spie dei programmi lampeggiano.
- 6) Premere il tasto MODE (11) finché non lampeggia la spia del programma COMPOTE  (14).
- 7) Premere il tasto START/STOP (18). Verrà emesso un segnale acustico e il tasto COMPOTE  (14) rimarrà fisso.

La preparazione della composta si svolge ora automaticamente. Questo programma dura 13 minuti.

Non appena il processo di preparazione è terminato, l'apparecchio si ferma automaticamente. Vengono emessi segnali acustici e la spia del programma COMPOTE  (14) lampeggia.

Nota

- Se la consistenza della composta non è quella attesa, al termine del programma è possibile passare il contenuto per ottenere quella desiderata: a tal proposito utilizzare la funzione BLEND  (16) (consultare il capitolo “Funzione mixer”).

Non è assolutamente necessario che il contenuto raggiunga la tacca MIN se prima della passata è stato avviato il programma COMPOTE  (14).

Per qualsiasi altro utilizzo, però, occorre sempre verificare che il contenuto raggiunga la tacca MIN.

- 8) Staccare la spina dalla presa di corrente e il collegamento a innesto (3) dal connettore integrato (4).
- 9) Rimuovere con cautela il coperchio (9) dal contenitore del frullatore (5) e metterlo da parte.

È possibile versare la composta in un piatto o in una ciotola.

9.3. Preparazione di frullati/frappè

- 1) Tagliare la frutta/le verdure in pezzi grandi circa 2 cm e versarli nel contenitore del frullatore (5).
- 2) Riempire il contenitore del frullatore (5) al massimo fino alla tacca MAX - 1600 ml con liquidi. Tuttavia occorre sempre raggiungere la tacca MIN - 1300 ml.
- 3) Collocare il coperchio (9) sul contenitore del frullatore (5). Verificare che la spina di contatto (1) del coperchio (9) si inserisca correttamente nella presa di sicurezza (2).
- 4) Inserire il collegamento a innesto (3) nel connettore (4) integrato nell'apparecchio.
- 5) Inserire la spina in una presa di corrente. Verrà emesso un segnale acustico e le spie dei programmi lampeggiano.
- 6) Premere il tasto MODE (11) finché non lampeggia la spia del programma SMOOTHIE  (15).
- 7) Premere il tasto START/STOP (18). Verrà emesso un segnale acustico e la spia del programma SMOOTHIE  (15) rimarrà accesa.

La preparazione della bevanda si svolge ora automaticamente. Questo programma dura 3 minuti.

Non appena il processo di preparazione è terminato, l'apparecchio si ferma automaticamente. Vengono emessi segnali acustici e la spia del programma SMOOTHIE  (15) lampeggia.

- 8) Staccare la spina dalla presa di corrente e il collegamento a innesto (3) dal connettore integrato (4).

- 9) Rimuovere il coperchio (9) dal contenitore del frullatore (5) e metterlo da parte.

È possibile servire il frullato/frappè.

9.4. Funzione mixer

Se si desidera frullare brevemente le zuppe o i frullati, è possibile utilizzare la funzione BLEND  (16).

- 1) Versare gli alimenti nel contenitore del frullatore (5), se non si è già provveduto a farlo. Verificare di riempire il contenitore del frullatore (5) almeno fino alla tacca MIN - 1300 ml, non superare tuttavia la tacca MAX - 1600 ml.
- 2) Collocare il coperchio (9) sul contenitore del frullatore (5). Verificare che la spina di contatto (1) del coperchio (9) si inserisca correttamente nella presa di sicurezza (2).
- 3) Inserire il collegamento a innesto (3) nel connettore (4) integrato nell'apparecchio.
- 4) Inserire la spina in una presa di corrente. Verrà emesso un segnale acustico e le spie dei programmi lampeggiano.
- 5) Premere il tasto MODE (11) finché non lampeggia la spia del programma BLEND  (16).
- 6) Premere il tasto START/STOP (18) e mantenerlo premuto finché il contenuto del contenitore non viene frullato (5), tuttavia non più di 20 secondi. Rilasciando il tasto START/STOP (18), il processo si arresta. Dopo un massimo di 20 secondi, il processo si arresta in automatico.

10. Dispositivi di sicurezza

10.1. Protezione dal surriscaldamento

Questo apparecchio è provvisto di un dispositivo di protezione del motore contro il surriscaldamento.

Se tale protezione si attiva, il motore si arresta, l'apparecchio si spegne e non è possibile riavviarlo finché è surriscaldato.

Tale condizione può verificarsi se:

- La funzione BLEND  (16) viene attivata ripetutamente con un intervallo totale superiore ai 20 secondi.
- Diversi processi di cottura vengono avviati consecutivamente senza lasciar raffreddare l'apparecchio.

■ Se la protezione si attiva e l'apparecchio si arresta, estrarre la spina di rete dalla presa e attendere circa 5 minuti finché l'apparecchio non si raffredda. Trascorso tale tempo si può riaccendere l'apparecchio.

10.2. Sensore di sovrariempimento

e troppopieno

L'apparecchio è dotato di un sensore **(7)** che riconosce se l'apparecchio è troppo pieno o è in procinto di esserlo.

Qualora l'apparecchio sia troppo pieno e potrebbe traboccare durante l'uso, non è possibile avviarlo. Ridurre quindi le quantità. Attenersi alle tacche MAX - 1600 ml e MIN - 1300 ml sul contenitore del frullatore **(5)**.

10.3. Protezione da funzionamento a secco

La protezione integrata da funzionamento a secco previene la messa in funzione dell'apparecchio se non è presente alcun contenuto nel contenitore del frullatore **(5)**.

11. Pulizia e cura

L'ideale è pulire l'apparecchio subito dopo l'uso. I residui seccati di alimenti sono più difficili da rimuovere.

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Assicurarsi che il connettore integrato **(4)** e la presa di sicurezza **(2)** del contenitore del frullatore **(5)** non entrino in contatto in alcun modo con l'umidità!
- ▶ Assicurarsi che la spina di contatto **(1)** del coperchio **(9)** non entri in contatto in alcun modo con l'umidità!



Non immergere mai il coperchio **(9)** in acqua o in altri liquidi! Sussiste altrimenti il pericolo di morte per folgorazione.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Agire con cautela con la lama **(6)** nel pulire il coperchio **(9)**. La lama **(6)** è molto affilata!
- 1) Aggiungere un po' di acqua calda e una goccia di detersivo per piatti nel contenitore del frullatore **(5)**.
- 2) Collocare il coperchio **(9)** sul contenitore del frullatore **(5)**. Verificare che la spina di contatto **(1)** del coperchio **(9)** si inserisca correttamente nella presa di sicurezza **(2)**.
- 3) Inserire il collegamento a innesto **(3)** nel connettore **(4)** integrato nell'apparecchio.
- 4) Inserire la spina in una presa di corrente. Verrà emesso un segnale acustico e le spie dei programmi lampeggiano.
- 5) Premere il tasto MODE **(11)** finché non lampeggia la spia del programma BLEND  **(16)**.
- 6) Premere il tasto START/STOP **(18)**, mantenerlo premuto e lasciare l'apparecchio in funzione per circa 20 secondi.

- 7) Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 8) Eliminare i residui incrostati dal contenitore del frullatore **(5)** o dalla lama **(6)** servendosi di una spazzola o di una spugna.
- 9) Svuotare il contenitore **(5)** e risciacquarlo a fondo con acqua corrente.
- 10) Pulire l'esterno del contenitore **(5)** con un panno umido. Se necessario, versare sul panno un detersivo delicato. Per rimuovere eventuali residui di detersivo strofinare poi con un panno leggermente inumidito solo con acqua corrente.
- 11) Pulire il coperchio **(9)**, la lama **(6)** e il sensore **(7)** con un panno umido. Se necessario, versare sul panno un detersivo delicato. Per rimuovere eventuali residui di detersivo strofinare poi con un panno leggermente inumidito solo con acqua corrente. Assicurarsi che la spina di contatto del coperchio **(9)** non entri in contatto **(1)** in alcun modo con l'umidità.

Nota

L'anello di tenuta **(8)** può essere rimosso se sotto di esso si trova della sporizia:

- Estrarre l'anello di tenuta **(8)** dal coperchio **(9)** tirandolo verso il basso.
 - Pulire l'anello di tenuta **(8)** con acqua calda e un poco di detersivo. Eliminare i residui di detersivo e asciugare bene l'anello di tenuta **(8)**.
 - Rimuovere eventuali impurità dalla scanalatura del coperchio **(9)** con un panno umido. Se necessario versare sul panno un detersivo per piatti delicato. Strofinare poi con un panno inumidito solo con acqua limpida e asciugare bene tutto.
 - Riapplicare l'anello di tenuta **(8)** al coperchio **(9)**, in modo che l'anello di tenuta **(8)** scorra nella scanalatura. Assicurarsi che il piccolo intaglio dell'anello di tenuta **(8)** venga a trovarsi intorno alla sporgenza di fissaggio del coperchio **(9)** (Fig. 1). Il lato appiattito dell'anello di tenuta **(8)** si trova sul lato in cui è situato il sensore **(7)**.
 - 12) Pulire il cavo con un panno umido.
 - 13) Prima di un nuovo utilizzo asciugare bene tutte le parti.
- Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto e privo di polvere.

12. Smaltimento

12.1. Smaltire l'apparecchio e l'imballaggio



Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato significa che questo apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua durata utile. L'apparecchio deve essere conferito a punti di raccolta autorizzati, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna. L'imballaggio è costituito da materiali che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio. Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

13. Garanzia della

Kompennass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto. Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato. Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 524225_2601 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.

- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo puoi poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.

13.1. Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompennass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompennass@lidl.ch

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompennass@lidl.com.mt

IAN 524225_2601

13.2. Importatore

Per il mercato europeo:

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompennass.com

Per il mercato della GB:

Lidl Great Britain Ltd

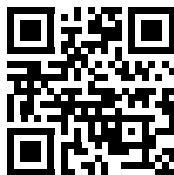
Lidl House 14 Kingston Road

Surbiton

KT5 9NU

14. Ordinazione dei pezzi di ricambio

È sempre possibile ordinare comodamente pezzi di ricambio per questo prodotto su Internet, all'indirizzo **www.kompennass.com**.



Scansionare il codice QR con lo smartphone/il tablet. Con questo codice QR si giunge direttamente al nostro sito web ed è possibile vedere e ordinare i ricambi disponibili.

i Nota

- Qualora si riscontrino problemi con l'ordine online, ci si può rivolgere al nostro centro di assistenza telefonicamente o tramite e-mail.
- Al momento dell'ordine si prega di indicare sempre il codice articolo (IAN) 524225_2601.
- Si tenga presente che l'ordine online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

Índice

1. Uso previsto	54
2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	54
3. Volumen de suministro	55
4. Descripción del aparato	55
5. Características técnicas	55
6. Indicaciones de seguridad	55
7. Antes del primer uso	57
8. Programas	57
9. Manejo del aparato	58
9.1. Preparación de sopas, cremas y purés	58
9.2. Preparación de compotas.	58
9.3. Preparación de “smoothies” y batidos	59
9.4. Triturado/batido.	59
10. Dispositivos de seguridad	60
10.1. Protección contra el sobrecalentamiento	60
10.2. Sensor de llenado excesivo y de rebosamiento	60
10.3. Protección contra la marcha en vacío.	60
11. Limpieza y mantenimiento	60
12. Desecho	61
12.1. Desechar el aparato y el embalaje	61
13. Garantía de Kompernass Handels GmbH	61
13.1. Asistencia técnica.	62
13.2. Importador	62
14. Pedido de recambios	62

1. Uso previsto

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para la preparación (cocción y triturado) de alimentos.
Este aparato está previsto exclusivamente para el uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	Indicación: La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Lea las instrucciones. Antes de usar el producto, lea todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.
	Corriente/tensión alterna
	Puesta a tierra
	¡No sumerja este producto en agua!

	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	Este producto cumple los requisitos de las normas europeas y nacionales aplicables.
	¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
	Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Observe la indicación de los materiales de embalaje para su reciclaje: se indican con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.
  ES/PT	El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón. El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.
	Este símbolo garantiza que el producto cumple los requisitos de seguridad aplicables en Gran Bretaña.
 	FR Cet appareil et ses cordons se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN ou A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
 	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TRI
 	El producto, el embalaje y la documentación adjunta están sujetos en Francia a la responsabilidad ampliada del productor (RAP) y deben recogerse de forma selectiva, de conformidad con las normas nacionales vigentes en materia de clasificación y eliminación de residuos.

3. Volumen de suministro

Cook 'n' Mix
Tapa con panel de control
Recetario
Instrucciones de uso

Compruebe la integridad del volumen de suministro inmediatamente después de desembalar el producto.

4. Descripción del aparato

Figura A

- 1 Conector por contacto
- 2 Conexión de seguridad
- 3 Conexión a la red
- 4 Conector integrado
- 5 Vaso
- 6 Cuchilla
- 7 Sensor
- 8 Anillo hermético
- 9 Tapa
- 10 Panel de control

Figura C

- 11 Botón MODE
- 12 Indicador luminoso del programa PUREED SOUP 
- 13 Indicador luminoso del programa CHUNKY SOUP 
- 14 Indicador luminoso del programa COMPOTE 
- 15 Indicador luminoso del programa SMOOTHIE 
- 16 Indicador luminoso del programa BLEND 
- 17 Indicador luminoso del programa KEEP WARM 
- 18 Botón START/STOP

5. Características técnicas

Tensión	220-240 V ~, 50-60 Hz
Capacidad	3,9 l
Capacidad de llenado	Máx. 1,6 l; Min. 1,3 l

Consumo de potencia

Potencia de calentamiento	800-1000 W
Potencia del motor	140-160 W
Consumo de potencia en modo de espera	<0,5 W

6. Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Asegúrese de que el bloque motor, el cable de red o el enchufe no se sumerjan nunca en agua ni en cualquier otro líquido.
- Utilice el aparato exclusivamente en lugares secos y cerrados, nunca a la intemperie ni en ambientes húmedos.
- Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda quedar aplastado ni dañarse.
- No debe rebosar ningún líquido por la conexión del aparato.
- Después de usar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica. No es suficiente con apagarlo, ya que mientras el enchufe esté conectado a la red eléctrica, el aparato seguirá estando bajo tensión.
- Antes de cada uso, compruebe que el aparato se encuentre en perfecto estado. Si aprecia daños, no deberá seguir utilizando el aparato.
- Desconecte inmediatamente el enchufe de la toma eléctrica si percibe un ruido o un olor inusual o si se produce un error de funcionamiento.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Para poder reaccionar rápidamente en caso de peligro, no deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- El aparato no es apto para su uso con sustancias inflamables y explosivas ni para líquidos químicos y agresivos.
- Guarde siempre el aparato en estancias cerradas. Para evitar accidentes, guarde el aparato en un lugar seco después de su uso.
- Los niños no deben utilizar el aparato.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante.
- Desconecte siempre el aparato de la toma eléctrica asíéndolo por el propio enchufe.
- El aparato está muy caliente durante el uso. Procure no entrar en contacto con el vapor de agua saliente ni con los alimentos calientes. ¡Peligro de quemaduras!
- ¡Proceda con especial cautela al limpiar el aparato! ¡La cuchilla está muy afilada!
- ¡Tenga cuidado con el filo de la cuchilla!
- La superficie del elemento térmico sigue manteniendo el calor residual después de su uso.
- El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones. No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos.
- Utilice el aparato exclusivamente según lo dispuesto. ¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!
- Levante la tapa lentamente y en dirección contraria a donde se encuentre y deje que el vapor salga por el lado contrario. No se incline sobre el aparato mientras genere vapor. Utilice paños de cocina para asir la tapa y el vaso.



¡Atención!
¡Superficie caliente!

❗ ¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- No coloque el aparato bajo cortinas, armarios suspendidos u otros materiales inflamables ni en sus proximidades cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Coloque el aparato sobre una superficie termorresistente (no lo instale sobre mesas barnizadas ni sobre manteles). No utilice el aparato en las proximidades de otras fuentes de calor (cocina, gas inflamable). De lo contrario, podría dañarse el aparato y/o el mobiliario.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable. Procure instalarlo a una distancia suficiente con respecto a las paredes y armarios. De este modo, evitará los daños causados por la salida de vapor.
- No ponga el aparato en funcionamiento con un reloj programador externo o un sistema de control remoto separado.

7. Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje del aparato y la lámina de protección del panel de control (10).
- Frote la tapa (9) con la cuchilla (6) y el sensor (7), así como las superficies exteriores del vaso (5), con un paño húmedo para eliminar cualquier posible resto del transporte.
- Enjuague el vaso (5) con agua y un poco de jabón lavavajillas y aclárelo con agua limpia para eliminar los restos del jabón lavavajillas.
- Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.

8. Programas

PURED SOUP (12)

Con este programa, pueden prepararse purés cremosos, como, por ejemplo, crema de calabaza o de patata. El contenido del aparato se calienta y se tritura. Este programa dura 21 minutos.

CHUNKY SOUP (13)

Con este programa, pueden prepararse sopas o purés calientes que contengan tropezones. El contenido del aparato se calienta y se tritura ligeramente. Este programa dura 28 minutos.

COMPOTE (14)

Con este programa, pueden prepararse compotas, como, por ejemplo, compota de pera. El contenido del aparato solo se calienta, no se tritura. Este programa dura 13 minutos.

SMOOTHIE (15)

Con este programa, puede triturarse, batirse o espumarse brevemente el contenido sin calentarlo, p. ej., para preparar "smoothies" o batidos. Este programa dura 3 minutos.

BLEND (16)

Con este programa, puede triturarse o batirse el contenido sin calentarlo. Así podrá, por ejemplo, triturar purés si le parece que su consistencia es demasiado grumosa.

KEEP WARM (17)

Con este programa, el puré preparado se mantiene a una temperatura de aprox. 90 °C hasta 60 minutos.

9. Manejo del aparato

i Indicación

- ▶ Durante el primer uso, es posible que los restos de fabricación del aparato generen un ligero olor o humo en los elementos térmicos. Esto es inocuo y no indica un funcionamiento defectuoso del aparato. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.

i Indicación

- ▶ Llene siempre el vaso con líquido hasta la marca MIN-1300 ml como mínimo.
- ▶ Llene el aparato como máximo hasta la marca MAX-1600 ml. Si se sobrepasa esta marca, rebosará el contenido del aparato.
- ▶ Una vez finalizados los programas PUREED SOUP  (12), CHUNKY SOUP  (13) y COMPOTE  (14), deje que el aparato se enfríe durante aprox. 5 minutos antes de iniciar cualquier otro programa que genere calor (PUREED SOUP  (12), CHUNKY SOUP  (13) y COMPOTE  (14)).
- ▶ Puede interrumpirse en cualquier momento el proceso de preparación con solo mantener pulsado el botón START/STOP (18) (aprox. 2 segundos hasta que se emita una señal acústica).

9.1. Preparación de sopas, cremas y purés

- 1) Corte las verduras en trozos de aprox. 2 cm y añádalos al vaso (5).
- 2) Llene el vaso (5) como máximo hasta la marca MAX-1600 ml con agua, caldo u otro líquido adecuado. Como mínimo, debe alcanzarse siempre la marca MIN-1300 ml.
- 3) Coloque la tapa (9) sobre el vaso (5). Para ello, asegúrese de que el conector por contacto (1) de la tapa (9) encastre correctamente en la conexión de seguridad (2).
- 4) Conecte la conexión de red (3) en el conector integrado (4) en el aparato.
- 5) Conecte el enchufe a la red eléctrica. A continuación, se emite una señal acústica y los indicadores luminosos de los programas parpadean.
- 6) Pulse repetidamente el botón MODE (11) hasta que parpadee el indicador luminoso del programa deseado:
 - PUREED SOUP  (12) para cremas y purés finos.

– CHUNKY SOUP  (13) para sopas o purés con tropezones.

- 7) Pulse el botón START/STOP (18). Tras esto, se emite una señal acústica y el indicador luminoso del programa seleccionado se ilumina de forma continua.

La preparación del puré se realiza de forma automática: el aparato calienta y tritura los ingredientes en periodos regulares.

Una vez finalizado el proceso de preparación, el aparato se apaga automáticamente. A continuación, se emiten señales acústicas y el indicador luminoso del programa ajustado que corresponda parpadea.

- 8) Si no desea servir el puré inmediatamente, puede activar la función de mantenimiento del calor: para ello, utilice el botón MODE (11) para seleccionar el programa KEEP WARM  (17) y pulse el botón START/STOP (18) para iniciar el programa.

Después de 60 minutos, el aparato se detiene automáticamente. Puede cancelarse en cualquier momento el proceso de mantenimiento del calor con solo mantener pulsado el botón START/STOP (18).

- 9) Desconecte el enchufe de la toma eléctrica y la conexión a la red (3) del conector integrado (4). Retire cuidadosamente la tapa (9) del vaso (5) y colóquela a un lado.

A continuación, podrá servir la sopa/crema/puré en los platos o en una sopera.

9.2. Preparación de compotas

- 1) Corte las frutas/verduras en trozos de aprox. 2 cm y añádalos al vaso (5).
- 2) Llene el vaso (5) como máximo hasta la marca MAX-1600 ml con agua u otro líquido adecuado. Como mínimo, debe alcanzarse siempre la marca MIN-1300 ml.
- 3) Coloque la tapa (9) sobre el vaso (5). Para ello, asegúrese de que el conector por contacto (1) de la tapa (9) encastre correctamente en la conexión de seguridad (2).
- 4) Conecte la conexión de red (3) en el conector integrado (4) en el aparato.
- 5) Conecte el enchufe a la red eléctrica. A continuación, se emite una señal acústica y los indicadores luminosos de los programas parpadean.
- 6) Pulse repetidamente el botón MODE (11) hasta que parpadee el indicador luminoso del programa COMPOTE  (14).

- 7) Pulse el botón START/STOP **(18)**. Tras esto, se emite una señal acústica y el botón COMPOTE  **(14)** se ilumina permanentemente.

A continuación, la preparación de la compota se realiza automáticamente. Este programa dura 13 minutos.

Una vez finalizado el proceso de preparación, el aparato se apaga automáticamente. A continuación, se emiten señales acústicas y el indicador luminoso del programa COMPOTE  **(14)** parpadea.

Indicación

- Si la consistencia de la compota sigue siendo demasiado gruesa, puede triturarse tras finalizar el programa para conseguir la consistencia deseada: para ello, utilice el programa BLEND  **(16)** (consulte el capítulo “Triturado/batido”).

Si se ha utilizado previamente el programa COMPOTE  **(14)**, no es absolutamente necesario que el contenido alcance la marca MIN para el triturado posterior.

No obstante, para el resto de los casos, asegúrese de que el contenido alcance siempre la marca MIN como mínimo.

- 8) Desconecte el enchufe de la toma eléctrica y la conexión a la red **(3)** del conector integrado **(4)**.
- 9) Retire cuidadosamente la tapa **(9)** del vaso **(5)** y colóquela a un lado.

A continuación, puede servirse la compota en platos o en un cuenco.

9.3. Preparación de “smoothies” y batidos

- 1) Corte las frutas/verduras en trozos de aprox. 2 cm y añádalos al vaso **(5)**.
- 2) Llene el vaso **(5)** con líquido como máximo hasta la marca MAX-1600 ml. Como mínimo, debe alcanzarse siempre la marca MIN-1300 ml.
- 3) Coloque la tapa **(9)** sobre el vaso **(5)**. Para ello, asegúrese de que el conector por contacto **(1)** de la tapa **(9)** encastre correctamente en la conexión de seguridad **(2)**.
- 4) Conecte la conexión de red **(3)** en el conector integrado **(4)** en el aparato.
- 5) Conecte el enchufe a la red eléctrica. A continuación, se emite una señal acústica y los indicadores luminosos de los programas parpadean.
- 6) Pulse repetidamente el botón MODE **(11)** hasta que parpadee el indicador luminoso del programa SMOOTHIE  **(15)**.

- 7) Pulse el botón START/STOP **(18)**. Tras esto, se emite una señal acústica y el indicador luminoso del programa SMOOTHIE  **(15)** se ilumina permanentemente.

A continuación, la preparación de la bebida se realiza automáticamente. Este programa dura 3 minutos.

Una vez finalizado el proceso de preparación, el aparato se apaga automáticamente. A continuación, se emiten señales acústicas y el indicador luminoso del programa SMOOTHIE  **(15)** parpadea.

- 8) Desconecte el enchufe de la toma eléctrica y la conexión a la red **(3)** del conector integrado **(4)**.

- 9) Retire cuidadosamente la tapa **(9)** del vaso **(5)** y colóquela a un lado.

A continuación, podrá servir el “smoothie”/batido.

9.4. Triturado/batido

Si desea triturar o batir brevemente las sopas/cremas/purés o los batidos, puede utilizar el programa BLEND  **(16)**.

- 1) Añada los alimentos que desee batir en el vaso **(5)** si no están ya en su interior. Para ello, procure llenar el vaso **(5)** como mínimo hasta la marca MIN-1300 ml, pero sin superar nunca la marca MAX-1600 ml.
- 2) Coloque la tapa **(9)** sobre el vaso **(5)**. Para ello, asegúrese de que el conector por contacto **(1)** de la tapa **(9)** encastre correctamente en la conexión de seguridad **(2)**.
- 3) Conecte la conexión de red **(3)** en el conector integrado **(4)** en el aparato.
- 4) Conecte el enchufe a la red eléctrica. A continuación, se emite una señal acústica y los indicadores luminosos de los programas parpadean.
- 5) Pulse repetidamente el botón MODE **(11)** hasta que parpadee el indicador luminoso del programa BLEND  **(16)**.
- 6) Mantenga pulsado el botón START/STOP **(18)** hasta que considere que el contenido del vaso **(5)** se ha batido suficientemente, pero nunca más de 20 segundos. En cuanto se suelta el botón START/STOP **(18)**, se finaliza el proceso de triturado/batido. No obstante, tras un máximo de 20 segundos, el proceso se detiene automáticamente.

10. Dispositivos de seguridad

10.1. Protección contra el sobrecalentamiento

Este aparato está equipado con una protección contra el sobrecalentamiento para proteger el motor.

Si se activa la protección contra el sobrecalentamiento, el motor se detiene y el aparato se apaga y no puede volver a encenderse mientras siga sobrecalentado.

Situaciones en las que puede activarse la protección contra el sobrecalentamiento:

- Si se activa el programa BLEND  (16) varias veces seguidas durante un tiempo total superior a 20 segundos.
- Si se activan varios procesos de cocción consecutivos de forma inmediata sin dejar que se enfríe el aparato.
- Si se activa la protección contra el sobrecalentamiento y el aparato se detiene, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y espere unos 5 minutos hasta que el aparato se enfríe. Una vez frío, podrá volver a utilizarse.

10.2. Sensor de llenado excesivo y de rebosamiento

Este aparato está equipado con un sensor (7) que reconoce cuándo el aparato está sobrecargado y, por tanto, corre peligro de desbordarse durante el proceso.

Si el aparato se llena excesivamente y existe riesgo de desbordamiento durante el proceso, el aparato no puede arrancar.

En tal caso, debe reducirse el contenido. Para ello, deben tenerse en cuenta las marcas MAX-1600 ml y MIN-1300 ml del vaso (5).

10.3. Protección contra la marcha en vacío

La protección integrada contra la marcha en vacío evita que pueda encenderse el aparato si el vaso (5) está vacío.

11. Limpieza y mantenimiento

Recomendamos que limpie el aparato inmediatamente después de su uso, ya que los restos de alimentos secos son difíciles de eliminar.

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ¡Asegúrese de que no penetre humedad en el conector integrado (4) ni en la conexión de seguridad (2) del vaso (5)!
- ¡Asegúrese de que no penetre humedad en el conector por contacto (1) de la tapa (9)!



¡No sumerja nunca la tapa (9) en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Al limpiar la tapa (9), tenga cuidado con la cuchilla (6). ¡La cuchilla (6) está muy afilada!
- 1) Vierta un poco de agua caliente y una gota de jabón lavavajillas en el vaso (5).
- 2) Coloque la tapa (9) sobre el vaso (5). Para ello, asegúrese de que el conector por contacto (1) de la tapa (9) encastre correctamente en la conexión de seguridad (2).
- 3) Conecte la conexión de red (3) en el conector integrado (4) en el aparato.
- 4) Conecte el enchufe a la red eléctrica. A continuación, se emite una señal acústica y los indicadores luminosos de los programas parpadean.
- 5) Pulse repetidamente el botón MODE (11) hasta que parpadee el indicador luminoso del programa BLEND  (16).
- 6) Mantenga pulsado el botón START/STOP (18) y deje el aparato en funcionamiento durante aprox. 20 segundos.
- 7) Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- 8) Elimine los restos de suciedad incrustada en el vaso (5) o en la cuchilla (6) por medio de un cepillo de limpieza o de una esponja.
- 9) A continuación, vacíe el vaso (5) y aclárelo concienzudamente con agua limpia.
- 10) Frote la parte exterior del vaso (5) con un paño húmedo. En caso necesario, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, vuelva a frotar con un paño humedecido exclusivamente con agua para que no quede ningún resto de jabón lavavajillas.
- 11) Frote la tapa (9) con la cuchilla (6) y el sensor (7) con un paño húmedo. En caso necesario, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, vuelva a frotar con un paño humedecido exclusivamente con agua para que no quede ningún resto de jabón lavavajillas. Asegúrese de que no penetre humedad en el conector por contacto (1) de la tapa (9).

Indicación

Si se acumulan restos de suciedad en el anillo hermético **(8)** o bajo este, puede extraerlo para su limpieza:

- Tire del anillo hermético **(8)** hacia abajo para extraerlo de la tapa **(9)**.
- Limpie el anillo hermético **(8)** en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. Elimine todos los restos de jabón lavavajillas y seque bien el anillo hermético **(8)**.
- Retire cualquier resto de suciedad que haya quedado en el alojamiento de la tapa **(9)** con un paño húmedo. En caso necesario, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, vuelva a frotar con un paño humedecido exclusivamente con agua limpia y séquelo todo bien.
- Vuelva a colocar el anillo hermético **(8)** en la tapa **(9)** de forma que el anillo hermético **(8)** se deslice hasta introducirse en el alojamiento. Para ello, asegúrese de que la pequeña muesca del anillo hermético **(8)** quede alrededor del saliente de fijación de la tapa **(9)** (fig. 1). El lado aplanado del anillo hermético **(8)** queda en el lado en el que se encuentra el sensor **(7)**.

12) Frote el cable de red con un paño húmedo.

13) Seque bien todas las piezas antes de volver a utilizarlas.

■ Guarde el aparato limpio en un lugar seco y sin polvo.

12. Desecho

12.1. Desechar el aparato y el embalaje



El símbolo de un contenedor tachado significa que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

El embalaje consta de materiales que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

13. Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra. Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega. La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso. El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 524225_2601 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.

13.1. Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompennass@lidl.es

IAN 524225_2601

13.2. Importador

Para el mercado de la UE

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompennass.com

Para el mercado de GB

Lidl Great Britain Ltd

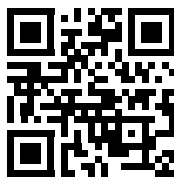
Lidl House 14 Kingston Road

Surbiton

KT5 9NU

14. Pedido de recambios

Puede pedir recambios para este producto cómodamente por Internet en **www.kompennass.com** de forma permanente.



Escanee el código QR con su smartphone/tableta.

Con este código QR, podrá acceder directamente a nuestra página web, ver los recambios disponibles y solicitarlos.

i Indicación

- Si tiene algún problema con el pedido en línea, puede ponerse en contacto con nuestro centro de atención al cliente por teléfono o por correo electrónico.
- Especifique siempre el número de artículo (IAN) 524225_2601 al realizar su pedido.
- Le rogamos que tenga en cuenta que no en todos los países a los que realizamos envíos se pueden pedir recambios por Internet.

Índice

1. Utilização correta	64
2. Indicações de aviso e símbolos utilizados	64
3. Conteúdo da embalagem	65
4. Descrição do aparelho	65
5. Dados técnicos	65
6. Instruções de segurança	65
7. Antes da primeira utilização	67
8. Programas	67
9. Operação do aparelho	68
9.1. Preparar sopas	68
9.2. Preparar compota	68
9.3. Preparar smoothies/batidos	69
9.4. Misturar	69
10. Dispositivos de segurança	69
10.1. Proteção contra sobreaquecimento	69
10.2. Sensor de transbordamento e enchimento excessivo	70
10.3. Proteção contra o funcionamento em seco	70
11. Limpeza e conservação	70
12. Eliminação	71
12.1. Eliminação do aparelho e da embalagem	71
13. Garantia da Kompernass Handels GmbH	71
13.1. Assistência Técnica	72
13.2. Importador	72
14. Encomendar peças sobresselentes	72

1. Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para preparar (cozer e triturar) alimentos. Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não o utilize para fins comerciais.

2. Indicações de aviso e símbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.
	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Nota: Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Ler as instruções. Antes de utilizar o produto, leia atentamente todas as instruções de operação e segurança. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

	Corrente/tensão alternada
	Terra de proteção
	Não mergulhar em água ou noutros líquidos.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.
	Este produto cumpre os requisitos das diretivas europeias e nacionais em vigor.
  	Não colocar aparelhos elétricos no lixo doméstico!
 	Elimine os resíduos de embalagem de modo ecológico.
 	Tenha em atenção a identificação dos materiais de embalagem ao proceder à separação de resíduos: Estes estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.
  ES/PT	A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão. A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.
	Este símbolo confirma que o produto cumpre as exigências de segurança de produto em vigor na Grã-Bretanha.

FR
Cet appareil
et ses cordons
se recyclent

A DÉPOSER
EN MAGASIN
OU
A DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE

FR

O produto, a embalagem e a documentação anexa estão sujeitos, em França, à responsabilidade alargada do produtor (EPR) e devem ser recolhidos separadamente, de acordo com as normas nacionais em vigor em matéria de triagem e eliminação.

3. Conteúdo da embalagem

Cook 'n' Mix

Tampa com painel de comando

Livro de receitas

Manual de instruções

Ao retirar o material da embalagem, verifique imediatamente se foram fornecidas todas as peças.

4. Descrição do aparelho

Figura A

- 1 Ficha de contacto
- 2 Tomada de segurança
- 3 Ligação de acoplamento
- 4 Ficha macho
- 5 Copo misturador
- 6 Lâmina
- 7 Sensor
- 8 Anel vedante
- 9 Tampa
- 10 Painel de comando

Figura C

- 11 Tecla MODE
- 12 Luz do programa PUREED SOUP
- 13 Luz do programa CHUNKY SOUP
- 14 Luz do programa COMPOTE
- 15 Luz do programa SMOOTHIE
- 16 Luz do programa BLEND
- 17 Luz do programa KEEP WARM
- 18 Tecla START/STOP

5. Dados técnicos

Tensão	220-240 V ~, 50-60 Hz
Volume	3,9 l
Volume útil	máx. 1,6 l mín. 1,3 l
Consumo de energia	
Potência de aquecimento	800-1000 W
Potência do motor	140-160 W
Consumo de energia no estado desligado	<0,5 W

6. Instruções de segurança

⚠ PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- Certifique-se de que o bloco do motor, o cabo de alimentação ou a ficha elétrica nunca são mergulhados em água ou noutros líquidos.
- Utilize o aparelho exclusivamente em espaços secos e nunca no exterior ou num ambiente húmido.
- Certifique-se de que, durante o funcionamento, o cabo de alimentação nunca fica molhado ou húmido. Coloque o cabo de modo que não possa ficar entalado nem ser danificado de outra forma.
- Não pode transbordar líquido para a ligação de encaixe do aparelho.
- Após a utilização, retire sempre a ficha da tomada. Não é suficiente desligar o aparelho, uma vez que ainda existe tensão de alimentação no aparelho enquanto a ficha se encontra inserida na tomada.

- Antes de cada utilização, verifique se o aparelho se encontra em perfeitas condições de funcionamento. O aparelho não deve ser utilizado se forem detetados danos.
- Retire imediatamente a ficha da tomada, caso detete um ruído ou odor invulgar ou em caso de anomalias identificadas.

⚠️ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância, de modo a poder reagir de imediato em caso de perigo.
- O aparelho não é adequado para substâncias inflamáveis e explosivas ou para líquidos químicos e agressivos.
- Guarde sempre o aparelho em espaços fechados. Para evitar acidentes, guarde o aparelho num local seco após a utilização.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.

- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais que se movam durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante.
- Agarre sempre na ficha para desligar o aparelho da alimentação elétrica.
- O aparelho fica muito quente durante a utilização. Certifique-se de que não entra em contacto com o vapor de água ascendente ou com os alimentos quentes. Perigo de queimaduras!
- Proceda com muito cuidado na limpeza! A lâmina é muito afiada!
- Manuseie a lâmina afiada com cuidado!
- Após a utilização, a superfície do elemento de aquecimento ainda dispõe de aquecimento residual.
- Em caso de utilização indevida do aparelho existe perigo de ferimentos. Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual.
- Utilize o aparelho para a finalidade a que se destina. Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer ferimentos.

- Levante a tampa sempre lentamente e afastada de si, e deixe o vapor de água sair para trás. Não se debruce sobre o aparelho, enquanto este produz vapor de água. Use pegas, se tiver de segurar na tampa e no copo misturador.



Atenção!
Superfície quente!

! ATENÇÃO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- Não coloque o aparelho em funcionamento na proximidade ou por baixo de cortinas, armários suspensos ou outros materiais inflamáveis.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície resistente ao calor (não sobre mesas envernizadas ou toalhas). Não opere o aparelho na proximidade de outras fontes de calor (fogão, chamas de gás). Caso contrário, podem ocorrer danos no aparelho e/ou mobiliário.
- Coloque o aparelho sobre uma base plana e estável. Tenha atenção a uma distância suficiente relativamente a paredes e armários. Deste modo, evita danos causados pelo vapor de água ascendente.
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de comando à distância para operar o aparelho.

7. Antes da primeira utilização

- Remova todos os materiais da embalagem do aparelho e a película de proteção do painel de comando **(10)**.
- Limpe a tampa **(9)** com a lâmina **(6)** e o sensor **(7)**, bem como o exterior do copo misturador **(5)**, com um pano húmido, para remover eventuais resíduos do transporte.
- Lave o copo misturador **(5)** com água e um pouco de detergente da loiça e passe-o depois por água limpa, de forma a eliminar quaisquer resíduos de detergente.
- Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de utilizar o aparelho.

8. Programas

PUREED SOUP (puré) (12)

Com este programa pode preparar sopas cremosas, como por exemplo, sopa de abóbora ou de batata. O conteúdo do aparelho é aquecido e triturado. O programa demora 21 minutos.

CHUNKY SOUP

(sopa grosseiramente triturada) (13)

Com este programa pode preparar sopas, que serão aquecidas e ainda contêm pedaços. O conteúdo do aparelho é aquecido e um ligeiramente triturado. O programa demora 28 minutos.

COMPOTE (14)

Com este programa pode preparar compotas, por exemplo, compota de pera. O conteúdo do aparelho só é aquecido e não é triturado. O programa demora 13 minutos.

SMOOTHIE (15)

Este programa permite misturar o conteúdo ou produzir espuma por breves instantes sem o aquecer, por exemplo, para fazer smoothies ou batidos. O programa demora 3 minutos.

BLEND (16)

Com este programa pode misturar qualquer tipo de conteúdo sem o aquecer. Desta forma pode triturar sopas, por exemplo, se achar a consistência ainda demasiado grossa.

KEEP WARM (17)

Este programa permite manter um sopa já preparada quente durante 60 minutos a uma temperatura de aprox. 90 °C.

9. Operação do aparelho

Nota

- ▶ Durante a primeira colocação em funcionamento pode ocorrer uma ligeira formação de fumo ou odores no elemento de aquecimento devido a resíduos resultantes da produção. Isto não é problemático e não constitui nenhum defeito de funcionamento do aparelho. Assegure uma ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.

Nota

- ▶ Coloque sempre líquido até, no mínimo, à marcação MIN - 1300 ml.
- ▶ Encha o aparelho, no máximo, até à marcação MAX - 1600 ml. Caso contrário, o líquido transborda do aparelho!
- ▶ Após terminado o programa PUREED SOUP  (12), CHUNKY SOUP  (13) e COMPOTE  (14), é necessário deixar o aparelho arrefecer durante aprox. 5 minutos, antes de ser iniciado outro programa que gere calor (PUREED SOUP  (12), CHUNKY SOUP  (13) e COMPOTE  (14)).
- ▶ Pode interromper o processo de preparação em qualquer altura, premindo e mantendo premida a tecla START/STOP (18) (aprox. 2 segundos até o sinal sonoro tocar).

9.1. Preparar sopas

- 1) Corte os legumes em pedaços de aprox. 2 cm e coloque-os no copo misturador (5).
- 2) Encha o copo misturador (5) até à marcação MAX - 1600 ml com água, caldo ou outros líquidos. Tem, no entanto, de encher sempre até à marcação MIN - 1300 ml.
- 3) Coloque a tampa (9) no copo misturador (5). Verifique se a ficha de contacto (1) na tampa (9) encaixa corretamente na tomada de segurança (2).
- 4) Encaixe a ligação de acoplamento (3) na ficha macho (4) do aparelho.
- 5) Insira a ficha numa tomada elétrica. É emitido um sinal sonoro e as luzes de programa piscam.
- 6) Prima a tecla MODE (11) várias vezes, até a luz do programa desejado piscar:
 - PUREED SOUP  (12) para sopas passadas e cremosas
 - CHUNKY SOUP  (13) para sopas grosseiramente trituradas, com pedaços.

- 7) Prima a tecla START/STOP (18). É emitido um sinal sonoro. A luz do programa selecionado apresenta uma luz constante.

A preparação da sopa decorre agora automaticamente: O aparelho aquece e mistura em intervalos regulares.

Quando o processo de preparação estiver finalizado, o aparelho para automaticamente. São emitidos sinais sonoros e a respetiva luz do programa ajustado pisca.

- 8) Se não desejar servir imediatamente a sopa, pode ativar a função “manter quente”: Para tal, utilize a tecla MODE (11) para selecionar o programa KEEP WARM  (17) e prima a tecla START/STOP (18), para iniciar o programa. Após 60 minutos, o aparelho para automaticamente. Pode interromper o processo de manter quente em qualquer altura, premindo e mantendo premida a tecla START/STOP (18).
- 9) Retire a ficha da tomada e a ligação de acoplamento (3) da ficha macho (4). Retire cuidadosamente a tampa (9) do copo misturador (5) e coloque-a de lado.

Pode deitar a sopa, em seguida, nos pratos ou numa terrina de sopa.

9.2. Preparar compota

- 1) Corte a fruta/os legumes em pedaços de aprox. 2 cm e coloque-os no copo misturador (5).
- 2) Encha o copo misturador (5) no máximo até à marcação MAX - 1600 ml com água ou outros líquidos. Tem, no entanto, de encher sempre até à marcação MIN - 1300 ml.
- 3) Coloque a tampa (9) no copo misturador (5). Verifique se a ficha de contacto (1) na tampa (9) encaixa corretamente na tomada de segurança (2).
- 4) Encaixe a ligação de acoplamento (3) na ficha macho (4) do aparelho.
- 5) Insira a ficha numa tomada elétrica. É emitido um sinal sonoro e as luzes de programa piscam.
- 6) Prima a tecla MODE (11) várias vezes, até a luz do programa COMPOTE  (14) piscar.
- 7) Prima a tecla START/STOP (18). É emitido um sinal sonoro e a tecla COMPOTE  (14) apresenta uma luz constante.

A preparação da compota decorre agora automaticamente.

O programa demora 13 minutos.

Quando o processo de preparação estiver finalizado, o aparelho para automaticamente. São emitidos sinais sonoros e a luz do programa COMPOTE  (14) pisca.

Nota

- Se a consistência da compota ainda lhe parecer demasiado grossa, pode triturar brevemente o conteúdo, após a conclusão do programa, de formar a alcançar a consistência desejada: Utilize para isto a função BLEND  (16) (ver capítulo “Misturar”).

Se anteriormente tiver sido realizado o programa COMPOTE  (14), não é estritamente necessário que ao triturar em seguida, o conteúdo de enchimento alcance a marcação MIN.

Por favor, tenha atenção, no entanto, noutras utilizações que o conteúdo de enchimento alcance sempre no mínimo a marcação MIN.

- 8) Retire a ficha da tomada e a ligação de acoplamento (3) da ficha macho (4).
- 9) Retire cuidadosamente a tampa (9) do copo misturador (5) e coloque-a de lado.

Pode deitar, em seguida, a compota em pratos ou numa tigela.

9.3. Preparar smoothies/batidos

- 1) Corte a fruta/os legumes em pedaços de aprox. 2 cm e coloque-os no copo misturador (5).
- 2) Encha o copo misturador (5), no máximo, até à marcação MAX - 1600 ml com líquidos. Tem, no entanto, de encher sempre até à marcação MIN - 1300 ml.
- 3) Coloque a tampa (9) no copo misturador (5). Verifique se a ficha de contacto (1) na tampa (9) encaixa corretamente na tomada de segurança (2).
- 4) Encaixe a ligação de acoplamento (3) na ficha macho (4) do aparelho.
- 5) Insira a ficha numa tomada elétrica. É emitido um sinal sonoro e as luzes de programa piscam.
- 6) Prima a tecla MODE (11) várias vezes, até a luz do programa SMOOTHIE  (15) piscar.
- 7) Prima a tecla START/STOP (18). É emitido um sinal sonoro e a luz do programa SMOOTHIE  (15) apresenta uma luz constante.

A preparação da bebida decorre agora automaticamente. O programa demora 3 minutos.

Quando o processo de preparação estiver finalizado, o aparelho para automaticamente. São emitidos sinais sonoros e a luz do programa SMOOTHIE  (15) pisca.

- 8) Retire a ficha da tomada e a ligação de acoplamento (3) da ficha macho (4).
- 9) Retire a tampa (9) do copo misturador (5) e coloque-a de lado.

Pode servir, em seguida, o smoothie/batido.

9.4. Misturar

Se pretender misturar brevemente sopas ou batidos, pode utilizar a função BLEND  (16).

- 1) Introduza os alimentos a misturar no copo misturador (5), caso estes ainda não estejam lá dentro. Assegure-se de que enche o copo misturador (5), no mínimo, até à marcação MIN - 1300 ml, mas não ultrapassa a marcação MAX - 1600 ml.
- 2) Coloque a tampa (9) no copo misturador (5). Verifique se a ficha de contacto (1) na tampa (9) encaixa corretamente na tomada de segurança (2).
- 3) Encaixe a ligação de acoplamento (3) na ficha macho (4) do aparelho.
- 4) Insira a ficha numa tomada elétrica. É emitido um sinal sonoro e as luzes de programa piscam.
- 5) Prima a tecla MODE (11) várias vezes, até a luz do programa BLEND  (16) piscar.
- 6) Prima e mantenha premida a tecla START/STOP (18) durante o tempo necessário para misturar o conteúdo do copo misturador (5), mas não mais de 20 segundos. Assim que soltar a tecla START/STOP (18), o processo de mistura para. Após 20 segundos, no máximo, o processo de mistura para automaticamente.

10. Dispositivos de segurança

10.1. Proteção contra sobreaquecimento

Este aparelho está equipado com uma proteção contra o sobreaquecimento, para proteger o motor contra o sobreaquecimento.

Se a proteção contra sobreaquecimento for ativada, o motor para, o aparelho desliga-se e não conseguirá voltar a ligá-lo enquanto estiver sobreaquecido.

Isto pode acontecer, se:

- A função BLEND  (16) for operada várias vezes seguidas durante um tempo total superior a 20 segundos.

- Forem iniciados vários processos de cozedura sucessivamente, sem deixar o aparelho arrefecer entre eles.
- Se a proteção contra o sobreaquecimento for ativada e o aparelho parar, retire a ficha da tomada e espere aprox. 5 minutos até o aparelho ter arrefecido. Após o arrefecimento, pode voltar a utilizar o aparelho.

10.2. Sensor de transbordamento e enchimento excessivo

Este aparelho está equipado com um sensor **(7)** que reconhece quando o aparelho está demasiado cheio ou em perigo de transbordar.

Se o aparelho estiver demasiado cheio e houver risco de transbordamento durante o processamento, não será possível ligar o aparelho. Neste caso, reduza a quantidade de enchimento. Respeite as marcações MAX - 1600 ml e MIN - 1300 ml no copo misturador **(5)**.

10.3. Proteção contra o funcionamento em seco

A proteção integrada contra o funcionamento em seco evita que o aparelho arranque sem conteúdo no copo misturador **(5)**.

11. Limpeza e conservação

Limpe o aparelho de preferência logo após cada utilização. Os resíduos alimentares secos são difíceis de remover.

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- Tenha atenção para que não entre humidade na ficha macho **(4)** e na tomada de segurança **(2)** do copo misturador **(5)**!
- Tenha atenção para que não entre humidade na ficha de contacto **(1)** da tampa **(9)**.



Nunca mergulhe a tampa **(9)** em água ou noutros líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Ao limpar a tampa **(9)**, tenha cuidado com a lâmina **(6)**. A lâmina **(6)** é muito afiada!
- 1) Adicione um pouco de água quente e uma gota de detergente da loiça no copo misturador **(5)**.
- 2) Coloque a tampa **(9)** no copo misturador **(5)**. Verifique se a ficha de contacto **(1)** na tampa **(9)** encaixa corretamente na tomada de segurança **(2)**.
- 3) Encaixe a ligação de acoplamento **(3)** na ficha macho **(4)** do aparelho.
- 4) Insira a ficha numa tomada elétrica. É emitido um sinal sonoro e as luzes de programa piscam.
- 5) Prima a tecla MODE **(11)** várias vezes, até a luz do programa BLEND  **(16)** piscar.
- 6) Prima e mantenha premida a tecla START/STOP **(18)** e deixe o aparelho funcionar aprox. 20 segundos.
- 7) Retire a ficha da tomada elétrica.
- 8) Solte os resíduos presos no copo misturador **(5)** ou na lâmina **(6)** com a ajuda de uma escova ou esponja de lavagem.
- 9) Esvazie depois o copo misturador **(5)** e passe-o bem por água limpa.
- 10) Limpe o exterior do copo misturador **(5)** com um pano húmido. Se necessário, coloque um pouco de detergente da loiça suave no pano. Limpe depois com um pano humedecido apenas com água limpa, para eliminar todos os resíduos de detergente.
- 11) Limpe a tampa **(9)** com a lâmina **(6)** e o sensor **(7)** com um pano húmido. Se necessário, coloque um pouco de detergente da loiça suave no pano. Limpe depois com um pano humedecido apenas com água limpa, para eliminar todos os resíduos de detergente. Tenha atenção para que não entre humidade na ficha de contacto **(1)** na tampa **(9)**.

Nota

Em caso de presença de resíduos no anel vedante **(8)** ou sob o mesmo, poderá retirá-lo para proceder à limpeza:

- Puxe o anel vedante **(8)** para baixo e remova-o da tampa **(9)**.
- Limpe o anel vedante **(8)** com água morna e um pouco de detergente. Remova os restos de detergente e seque bem o anel vedante **(8)**.
- Remova eventuais resíduos presentes na ranhura da tampa **(9)** com um pano húmido. Se necessário, coloque um pouco de detergente da loiça suave no pano. Em seguida, limpe com um pano humedecido apenas com água limpa e seque bem todas as peças.
- Volte a colocar o anel vedante **(8)** na tampa **(9)**, de modo que o anel vedante **(8)** encaixe na ranhura. Certifique-se de que o pequeno entalhe no anel vedante **(8)** fica alinhado com a patilha de fixação na tampa **(9)** (fig.1). O lado plano do anel vedante **(8)** fica virado para o lado onde se encontra o sensor **(7)**.

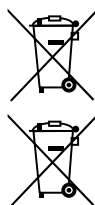
12) Limpe o cabo de alimentação com um pano húmido.

13) Seque bem todas as peças antes da sua reutilização.

■ Guarde o aparelho limpo num local seco e sem pó.

12. Eliminação

12.1. Eliminação do aparelho e da embalagem



O símbolo do contentor do lixo com uma cruz por cima indica que este aparelho, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. O aparelho deve ser entregue em pontos de recolha apropriados, ecocentros ou centros de tratamento de resíduos autorizados.

Por favor, elimine todos os dados pessoais do aparelho antes de o devolver.

A embalagem é composta por materiais e pode ser descartada nos pontos de reciclagem locais.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

13. Garantia da

Kompennass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra. Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição. A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados. O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 524225_2601 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.

13.1. Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompennass@lidl.pt

IAN 524225_2601

13.2. Importador

Para o mercado da UE

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompennass.com

Para o mercado da GB

Lidl Great Britain Ltd

Lidl House 14 Kingston Road

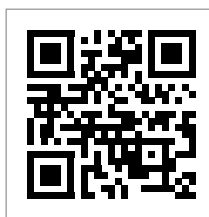
Surbiton

KT5 9NU

14. Encomendar peças sobresselentes

Se pretender encomendar peças sobresselentes para este produto, pode fazê-lo comodamente em qualquer altura via Internet, em

www.kompennass.com.



Digitalize o código QR com o seu smartphone ou tablet. Através deste código QR, acederá diretamente à nossa página Internet, onde é possível encomendar as peças sobresselentes disponíveis.

i Nota

- Se tiver problemas com a encomenda online, pode contactar o nosso centro de assistência técnica por telefone ou por e-mail.
- Ao encomendar, indique sempre o número de artigo (IAN) 524225_2601.
- Tenha em atenção que a encomenda online de peças sobresselentes não está disponível para todos os países de envio.



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations

Stand van de informatie · Versione delle informazioni · Estado de las informaciones

Estado das informações: 02/2026 · Ident.-No.: SMK1000D1-022026-1

IAN 524225_2601

1 X