

SILVERCREST®



www.lidl-service.com

COOK 'N' MIX SMK 1000 A1

(DE) (AT) (CH)

COOK 'N' MIX

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

COOK 'N' MIX

Mode d'emploi

(CZ)

MIXÉR COOK 'N' MIX

Návod k obsluze

(PT)

COOK 'N' MIX

Manual de instruções

(GB) (IE)

COOK 'N' MIX

Operating instructions

(NL) (BE)

COOK 'N' MIX

Gebruiksaanwijzing

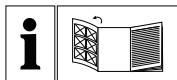
(ES)

COOK 'N' MIX

Instrucciones de uso

IAN 304247

(BE) (CZ)



DE AT CH

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

GB IE

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

FR BE

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

NL BE

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

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

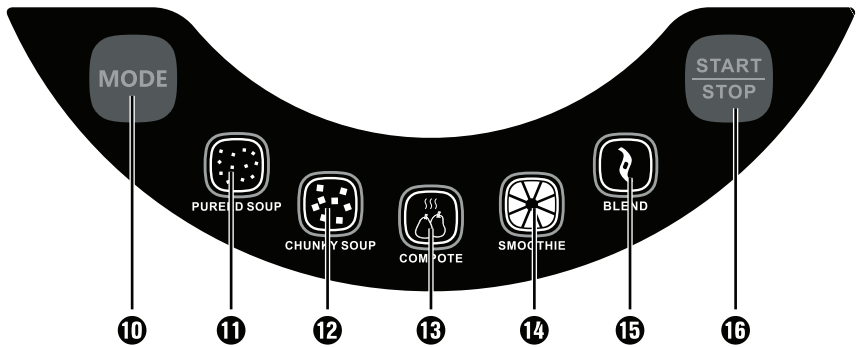
ES

Antes de empezar a leer abra las dos páginas que contienen las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

PT

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	15
FR/BE	Mode d'emploi	Page	29
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	43
CZ	Návod k obsluze	Strana	57
ES	Instrucciones de uso	Página	71
PT	Manual de instruções	Página	85

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	3
Vor dem ersten Gebrauch	6
Programme	6
Gerät bedienen	6
Suppen zubereiten	6
Kompott zubereiten	7
Smoothies/Milchshakes zubereiten	8
Mixen	9
Sicherheitseinrichtungen	9
Überhitzungsschutz	9
Überfüll- und Überlaufsensor	9
Trockengehschutz	10
Reinigung und Pflege	10
Lagerung	10
Fehlerbehebung	11
Entsorgung	12
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	12
Service	13
Importeur	14

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

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.

Lieferumfang

Cook 'n' Mix

Deckel mit Bedienpanel

Rezeptheft

Bedienungsanleitung






Kontrollieren Sie direkt nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit.

Gerätebeschreibung

Abbildung A

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

Abbildung B

- 10 Taste MODE
- 11 Programmleuchte PUREED SOUP 
- 12 Programmleuchte CHUNKY SOUP 
- 13 Programmleuchte COMPOTE 
- 14 Programmleuchte SMOOTHIE 
- 15 Programmleuchte BLEND 
- 16 Taste START/STOP

Technische Daten

Spannung: 220 - 240 V ~
(Wechselstrom),
50 - 60 Hz

Leistungsaufnahme

Heizleistung : 800 - 1000 W

Motor: 140 - 160 W



Schutzerde



Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

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.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ 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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Heben Sie den Deckel stets langsam, 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 Fernwirkssystem.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät und die Schutzfolie vom Bedienpanel **④**.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Messer **⑥**!
- Wischen Sie den Deckel **⑧** 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 Spülmittelrückstände zurück bleiben.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät verwenden.

Programme

PUREED SOUP (feine Suppe)

Mit dieser Funktion können Sie cremige Suppen, wie zum Beispiel Kürbiscremesuppe oder Kartoffelcremesuppe, zubereiten.

Der Inhalt des Gerätes wird erhitzt und püriert. Dieses Programm läuft 21 Minuten.

CHUNKY SOUP (grobe Suppe)

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

COMPOTE (Kompott)

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

SMOOTHIE

Mit dieser Funktion mixen oder schäumen Sie den Inhalt kurz auf ohne ihn zu erwärmen, zum Beispiel, um Smoothies oder Milchshakes herzustellen. Dieses Programm läuft 2 Minuten.

BLEND (manuelles Mixen ohne Heizen)







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

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 PUREED SOUP , CHUNKY SOUP  und COMPOTE  muss das Gerät erst ca. 5 Minuten abkühlen, bevor Sie ein weiteres Programm, welches Hitze erzeugt (PUREED SOUP , CHUNKY SOUP  und COMPOTE , starten können.

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 **⑧** auf den Mixbehälter **⑤**. Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker **①** im Deckel **⑧** 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 **10** so oft, bis die Programmleuchte des gewünschten Programmes blinkt:
 - PUREED SOUP  **11** für cremige, pürierte Suppen
 - CHUNKY SOUP  **12** für grobe Suppe mit Stückchen.
- 7) Drücken Sie die Taste START/STOP **16**. 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.

HINWEIS

- ▶ Sie können den Zubereitungsprozess jederzeit durch das Drücken und Halten der Taste START/STOP **16** (ca. 2 Sekunden, bis ein Signalton erklingt) stoppen.

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

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Deckels **8**. Heißer Dampf kann entweichen! Tragen Sie am besten Topfhandschuhe!

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

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“). Ansonsten können Reste, die sich noch vom vorherigen Kochvorgang am Boden des Gerätes befinden, anbrennen.


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 **8** auf den Mixbehälter **5**. Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker **1** im Deckel **8** 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 **10** so oft, bis die Programmleuchte COMPOTE  **13** blinkt.
- 7) Drücken Sie die Taste START/STOP **16**. Ein Signalton ertönt und die Taste COMPOTE  **13** leuchtet dauerhaft.


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





HINWEIS

- ▶ Sie können den Zubereitungsprozess jederzeit durch das Drücken und Halten der Taste START/STOP **16** (ca. 2 Sekunden, bis ein Signalton erklingt) stoppen.


Sobald der Zubereitungsprozess beendet ist, stoppt das Gerät automatisch. Signaltöne erklingen und die Programmleuchte COMPOTE  **13** 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 BLEND  (siehe Kapitel „Mischen“). Wenn vorher das Programm COMPOTE 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  aus dem Einbaustecker .
- 9) Nehmen Sie vorsichtig den Deckel  vom Mixbehälter  und legen Sie ihn zur Seite.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Deckels . Heißer Dampf kann entweichen! Tragen Sie am besten Topfhandschuhe!














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

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“). Ansonsten können Reste, die sich noch vom vorherigen Kochvorgang am Boden des Gerätes befinden, anbrennen.


Smoothies/Milchshakes zubereiten



- 1) Schneiden Sie das Obst/Gemüse in ca. 2 cm große Stücke und geben Sie dieses in den Mixbehälter .
- 2) Füllen Sie den Mixbehälter  bis maximal zur Markierung MAX - 1600 ml mit Flüssigkeiten. Sie müssen jedoch immer die Markierung MIN - 1300 ml erreichen.





- 3) Setzen Sie den Deckel  auf den Mixbehälter . Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker  im Deckel  korrekt in die Sicherheitsbuchse  greift.
- 4) Stecken Sie die Kupplungsverbindung  in den Einbaustecker  am Gerät.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchte blinken.
- 6) Drücken Sie die Taste MODE  so oft, bis die Programmleuchte SMOOTHIE   blinkt.
- 7) Drücken Sie die Taste START/STOP . Ein Signalton ertönt und die Programmleuchte SMOOTHIE   leuchtet dauerhaft.

Das Zubereiten des Getränks läuft nun automatisch ab. Das Programm läuft 2 Minuten.

HINWEIS


- ▶ Sie können den Zubereitungsprozess jederzeit durch das Drücken und Halten der Taste START/STOP  (ca. 2 Sekunden, bis ein Signalton erklingt) stoppen.














Sobald der Zubereitungsprozess beendet ist, stoppt das Gerät automatisch. Signaltöne erklingen und die Programmleuchte SMOOTHIE   blinkt.


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

Sie können den Smoothie/Milchshake nun servieren.

Mixen

Wenn Sie Suppen oder Shakes kurz mixen wollen, können Sie die Funktion BLEND  benutzen.

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

Sobald Sie die Taste START/STOP  lösen, stoppt der Mixvorgang. Nach maximal 20 Sekunden stoppt der Mixvorgang automatisch.


Sicherheitseinrichtungen

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 BLEND  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.

Überfüll- und Überlaufsensor

Dieses Gerät ist mit einem Sensor  ausgestattet, der erkennt, wenn das Gerät überfüllt ist oder droht überzulaufen.

Wenn das Gerät überfüllt wird, lässt sich das Gerät nicht starten und Signaltöne erklingen. In diesem Falle, verringern Sie die Füllmenge. Achten Sie auf die Markierung MAX - 1600 ml und MIN - 1300 ml auf dem Mixbehälter.

Wenn das Gerät während eines Koch- oder Mixvorganges droht überzulaufen, stellt sich das Gerät aus und Signaltöne erklingen. Verringern Sie die eingefüllte Menge und starten Sie das Gerät erneut.

Trockengehschutz


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

Reinigung und Pflege

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


GEFAHR - 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 **8** gelangt.

 Tauchen Sie den Deckel **8** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Reinigen des Deckels **8** 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 **8** auf den Mixbehälter **5**. Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker **1** im Deckel **8** 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 **10** so oft, bis die Programmleuchte BLEND  **15** blinkt.
- 6) Drücken und halten Sie die Taste START/STOP **16** 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 **8** 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 am Deckel **8** gelangt.
- 12) Wischen Sie das Netzkabel mit einem feuchten Tuch ab.
- 13) Trocknen Sie alle Teile vor der erneuten Benutzung gut ab.

Lagerung

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

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
Das Gerät startet nicht.	Der Deckel 8 ist nicht korrekt aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel 8 korrekt auf
Die Zutaten sind nicht gar.	Die Zutaten sind in zu große Stücke geschnitten.	Schneiden Sie die Zutaten in kleinere Stücke (ca. 2 cm).
Die Zutaten sind nicht gut gemixt.	Es ist nicht genügend Flüssigkeit im Mixbehälter 5 .	Geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu.
	Es ist die falsche Funktion gewählt worden.	Probieren Sie eine andere Funktion aus.
Die Speise ist verbrannt.	Der Mixbehälter 5 wurde vor dem erneuten Aufwärmen nicht gereinigt. Am Boden des Mixbehälters 5 kleben Reste.	Reinigen Sie vor jedem Aufwärmen den Mixbehälter 5 .

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

Entsorgung



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

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

- 1–7: Kunststoffe,
- 20–22: Papier und Pappe,
- 80–98: Verbundstoffe



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 304247

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Contents

Introduction	16
Intended use	16
Package contents	16
Appliance description	16
Technical details	16
Safety information	17
Before first use	20
Programmes	20
Operating the appliance	20
Preparing soups	20
Preparing compote	21
Preparing smoothies/milkshakes	22
Blending	23
Safety appliances	23
Overheating protection	23
Overfilling and overflow sensor	23
Low liquid level control	24
Cleaning and Care	24
Storage	24
Troubleshooting	25
Disposal	26
Kompernass Handels GmbH warranty	26
Service	27
Importer	28

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product.

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

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.

Package contents

Cook 'n' Mix

Lid with control panel

Recipe book

Operating instructions






Check the delivery contents for completeness immediately after unpacking.

Appliance description

Figure A

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

Figure B

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

Technical details

Voltage: 220 - 240 V ~
(alternating current),
50 - 60 Hz

Power consumption

Heat output : 800 - 1000 W

Motor: 140 - 160 W



Protective earth



All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

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.
- ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
- ▶ 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.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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.

Before first use

- Remove all packaging materials from the appliance and the protective film from the control panel ⑨.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Take great care when handling the blades ⑥.
- Wipe the lid ⑧, 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.

Programmes

PUREED SOUP

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

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

COMPOTE

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

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

This programme runs for 2 minutes.

BLEND (blending without heating)







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

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.

NOTES

- ▶ 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 , CHUNKY SOUP  and COMPOTE , you must allow the appliance to cool down for about 5 minutes before starting another programme that generates heat (PUREED SOUP , CHUNKY SOUP  and COMPOTE ).

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 ⑧ on the blender jug ⑤. Ensure that the contact plug ① in the lid ⑧ 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 **10** repeatedly until the programme indicator for the programme you want to use starts to flash.
 - PUREED SOUP  **11** for creamy, pureed soups
 - CHUNKY SOUP  **12** for chunky soups.
- 7) Press the START/STOP button **16**. 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.

NOTE

- ▶ You can stop the preparation process at any time by pressing the START/STOP button **16** (for about 2 seconds, until you hear a beep).

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

WARNING! RISK OF INJURY!



- ▶ Be careful when opening the lid **8**. Hot vapour can escape! We recommend the use of oven gloves.

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

NOTE

- ▶ Clean the appliance after every use (see section "Cleaning and care"). Otherwise residues from the previous cooking process that may be left on the bottom of the container could burn.


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 **8** on the blender jug **5**. Ensure that the contact plug **1** in the lid **8** 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 **10** repeatedly until the COMPOTE programme indicator  **13** starts to flash.
- 7) Press the START/STOP button **16**. You will hear a beep and the COMPOTE programme indicator  **13** flashes.






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

NOTE


- ▶ You can stop the preparation process at any time by pressing the START/STOP button **16** (for about 2 seconds, until you hear a beep).

As soon as the preparation process is complete, the appliance will stop automatically. You will hear a beep and the COMPOTE indicator light  **13** 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  (see section "Blending") to do this. If you have previously used the COMPOTE 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  from the built-in plug .
 - 9) Remove the lid  carefully from the blender jug  and place it to one side.

WARNING! RISK OF INJURY!



- ▶ Be careful when opening the lid . Hot vapour can escape! We recommend the use of oven gloves.














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

NOTE

- ▶ Clean the appliance after every use (see section "Cleaning and care"). Otherwise residues from the previous cooking process that may be left on the bottom of the container could burn.


Preparing smoothies/milkshakes



- 1) Cut the fruit/vegetables into pieces of around 2 cm and place these in the blender jug .
- 2) Fill the blender jug  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  on the blender jug . Ensure that the contact plug  in the lid  fits correctly in the safety socket .
- 4) Insert the connector  into the built-in plug  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  repeatedly until the SMOOTHIE programme indicator   starts to flash.
- 7) Press the START/STOP button . You will hear a beep and the SMOOTHIE programme indicator   flashes.

Preparation of the drink now takes place automatically. The programme runs for 2 minutes.

NOTE


- ▶ You can stop the preparation process at any time by pressing the START/STOP button  (for about 2 seconds, until you hear a beep).















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

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

You can now serve the smoothie/milkshake.

Blending

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

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


Safety appliances

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  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 minutes until the appliance stops. After it has cooled down, you can use the appliance again.

Overfilling and overflow sensor

This appliance is fitted with a sensor  that recognises when the apparatus is overfilled or threatens to overflow.

If the appliance is overfilled, the appliance will not start and you will hear a beep. 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!

If the appliance threatens to overflow during a cooking or blending process, the appliance will switch off and starts to beep. Reduce the amount of liquid and restart the appliance.

Low liquid level control


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

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 8!

 Never immerse the lid 8 in water or other liquids! Otherwise there is a risk of an electric shock.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Take care when cleaning the lid 8 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 8 on the blender jug 5. Ensure that the contact plug 1 in the lid 8 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 10 repeatedly until the BLEND programme indicator  15 starts to flash.
 - 6) Press and hold the START/STOP button 16 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 8, 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 on the lid on the blender jug 8!
- 12) Wipe the mains cable with a damp cloth.
- 13) Dry all parts well before re-use.

Storage

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

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance is not working.	The appliance is not connected to a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	Contact the Customer Service department.
The appliance will not start.	The lid 8 is not on properly.	Put the lid 8 on properly.
The ingredients are not cooked.	The ingredients are cut into pieces that are too large.	Cut the ingredients into smaller pieces (approx. 2 cm).
The ingredients are not mixed properly.	There is not enough liquid in the blender jug 5 .	Add some liquid.
	The wrong function has been selected.	Try another function.
The food is burnt.	The blender jug 5 was not cleaned properly before reheating. There is still food residue stuck to the bottom of the blender jug 5 .	Clean the blender jug 5 before every heating.

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

Disposal



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

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



The packaging is made of environmentally friendly materials which you can dispose of at your local recycling centre.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary.

The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1–7: Plastics,

20–22: Paper and cardboard,

80–98: Composites



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

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



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

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompennass@lidl.ie

IAN 304247

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	30
Utilisation conforme à l'usage prévu	30
Matériel livré	30
Description de l'appareil	30
Caractéristiques techniques	30
Consignes de sécurité	31
Avant la première utilisation	34
Programmes	34
Utilisation de l'appareil	34
Préparation des soupes	34
Préparation de compote	35
Préparations de smoothies/ milk-shakes	36
Mixer	37
Dispositifs de sécurité	37
Protection anti-surchauffe	37
Capteur de remplissage excessif et de débordement	37
Protection contre la marche à sec	38
Nettoyage et entretien	38
Stockage	38
Dépannage	39
Mise au rebut	40
Garantie de Kompernass Handels GmbH	40
Service après-vente	41
Importateur	42

Introduction

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

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

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.

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.

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 Couvercle
- 9 Panneau de commande

Figure B

- 10 Touche MODE
- 11 Témoin de programme PUREED SOUP 
- 12 Témoin de programme CHUNKY SOUP 
- 13 Témoin de programme COMPOTE 
- 14 Témoin de programme SMOOTHIE 
- 15 Témoin de programme BLEND 
- 16 Touche START/STOP

Caractéristiques techniques

Tension électrique : 220 - 240 V ~
(courant alternatif),
50 - 60 Hz

Puissance absorbée

Puissance de chauffage : 800 - 1000 W

Moteur : 140 - 160 W



Prise de terre



Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

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.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶ 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.
- ▶ Entreposez toujours l'appareil dans des locaux fermés. Pour éviter les accidents, conservez l'appareil dans un endroit sec après utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ 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 !

⚠ AVERTISSEMENT ! 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.

Avant la première utilisation

- Retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil et le film de protection du panneau de commande ④.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Soyez prudent en manipulant la lame ⑥ !
- Essuyez le couvercle ⑧ 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.

Programmes

PURED SOUP

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.

CHUNKY SOUP

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

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

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 2 minutes.

BLEND (mixage manuel sans chauffer)







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.

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 - 1 300 ml.
- ▶ Remplissez l'appareil au maximum jusqu'au repère MAX - 1 600 ml. Sinon, le contenu risque de déborder de l'appareil !
- ▶ Une fois les programmes PUREED SOUP , CHUNKY SOUP  et COMPOTE  terminés, l'appareil doit d'abord refroidir env. 5 min. avant que vous ne puissiez démarrer un autre programme qui génère de la chaleur (PUREED SOUP , CHUNKY SOUP  et COMPOTE .

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 - 1 600 ml avec de l'eau, du bouillon ou d'autres liquides. Vous devez cependant toujours atteindre le repère MIN - 1 300 ml.
- 3) Placez le couvercle ⑧ sur le bol mélangeur ⑤. Veillez à ce que la fiche de contact ① dans le couvercle ⑧ 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 **10** jusqu'à ce que le témoin du programme souhaité clignote :
 - PUREED SOUP  **11** pour des soupes crémeuses et passées.
 - CHUNKY SOUP  **12** pour des soupes épaisses avec des morceaux.
- 7) Appuyez sur la touche START/STOP **16**. 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.

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez arrêter à tout moment le processus de préparation en appuyant sur la touche START/STOP **16** et en la maintenant enfoncée (env. 2 secondes, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse).

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) 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 **8** du bol mélangeur **5** et mettez-le de côté.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !



- ▶ Soyez prudent en ouvrant le couvercle **8**. De la vapeur brûlante peut s'échapper ! Utilisez de préférence des gants de cuisine !

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

REMARQUE

- ▶ Nettoyez l'appareil après chaque usage (voir chapitre «Nettoyage et entretien»). Sans quoi les restes de l'opération de cuisson précédente se trouvant encore au fond de l'appareil risquent de brûler.


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 - 1 600 ml avec de l'eau ou d'autres liquides. Vous devez cependant toujours atteindre le repère MIN - 1 300 ml.
- 3) Placez le couvercle **8** sur le bol mélangeur **5**. Veillez à ce que la fiche de contact **1** dans le couvercle **8** 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 **10** jusqu'à ce que le témoin du programme COMPOTE  **13** clignote.
- 7) Appuyez sur la touche START/STOP **16**. Un signal sonore retentit et le témoin du programme COMPOTE  **13** reste allumé.






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

REMARQUE


- ▶ Vous pouvez arrêter à tout moment le processus de préparation en appuyant sur la touche START/STOP **16** et en la maintenant enfoncée (env. 2 secondes, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse).

Dès que le processus de préparation est terminé, l'appareil s'arrête automatiquement. Des signaux sonores retentissent et le témoin du programme COMPOTE  **13** 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 BLEND  (voir chapitre « Mixer »). Si le programme COMPOTE 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  de la fiche mâle encastrée .
 - 9) Retirez avec précaution le couvercle  du bol mélangeur  et mettez-le de côté.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !



- ▶ Soyez prudent en ouvrant le couvercle . De la vapeur brûlante peut s'échapper ! Utilisez de préférence des gants de cuisine !














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

REMARQUE

- ▶ Nettoyez l'appareil après chaque usage (voir chapitre « Nettoyage et entretien »). Sans quoi les restes de l'opération de cuisson précédente se trouvant encore au fond de l'appareil risquent de brûler.


Préparations de smoothies/ milk-shakes



- 1) Coupez les légumes/fruits en morceaux d'environ 2 cm et placez-les dans le bol mélangeur .
- 2) Remplissez le bol mélangeur  au maximum jusqu'au repère MAX - 1600 ml de liquides. Vous devez cependant toujours atteindre le repère MIN - 1300 ml.





- 3) Placez le couvercle  sur le bol mélangeur . Veillez à ce que la fiche de contact  dans le couvercle  s'enclenche correctement dans la douille de sécurité .
- 4) Enfichez la prise femelle  dans la fiche mâle encastrée  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  jusqu'à ce que le témoin du programme SMOOTHIE   clignote.
- 7) Appuyez sur la touche START/STOP . Un signal sonore retentit et le témoin du programme SMOOTHIE   reste allumé.

La préparation de la boisson se déroule à présent automatiquement. Le programme dure 2 minutes.

REMARQUE


- ▶ Vous pouvez arrêter à tout moment le processus de préparation en appuyant sur la touche START/STOP  et en la maintenant enfoncée (env. 2 secondes, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse).















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

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

Vous pouvez maintenant servir le smoothie/milk-shake.

Mixer

Lorsque vous souhaitez mixer des soupes ou des shakes, vous pouvez utiliser la fonction BLEND .

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


Dispositifs de sécurité

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 BLEND  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 entremis.

■ 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.

Capteur de remplissage excessif et de débordement

Cet appareil est doté d'un capteur  qui détecte lorsque l'appareil est trop rempli ou lorsqu'il menace de déborder.

Lorsque l'appareil est trop rempli, il ne peut plus être démarré et des signaux sonores retentissent. Dans ce cas, réduisez le volume. Respectez les repères MAX - 1600 ml et MIN - 1300 ml sur le bol mélangeur.

Si l'appareil menace de déborder durant une opération de cuisson ou de mixage, il s'immobilise alors et des signaux sonores retentissent. Réduisez le volume rempli et rallumez l'appareil.

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.

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 8.

 Ne plongez jamais le bol mélangeur 8 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 8 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 8 sur le bol mélangeur 5. Veillez à ce que la fiche de contact 1 dans le couvercle 8 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 10 jusqu'à ce que le témoin du programme BLEND  15 clignote.
 - 6) Appuyez sur et maintenez la touche START/STOP 16 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 8 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 sur le couvercle 8 !
- 12) Essuyez le cordon d'alimentation avec un chiffon humide.
- 13) Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les réutiliser.

Stockage

- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec et exempt de poussières.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise secteur.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
L'appareil ne démarre pas.	Le couvercle 8 n'est pas correctement positionné.	Positionnez le couvercle 8 correctement.
Les ingrédients ne sont pas cuits.	Les ingrédients sont coupés en trop gros morceaux.	Coupez les ingrédients en plus petits morceaux (env. 2 cm).
Les ingrédients ne sont pas bien mixés.	Il n'y a pas assez de liquide dans le bol mélangeur 5 .	Ajoutez un peu de liquide.
	La fonction choisie n'est pas adaptée.	Essayez une autre fonction.
Les aliments ont brûlé.	Le bol mélangeur 5 n'a pas été nettoyé avant qu'il ne chauffe de nouveau. Des résidus collent au fond du bol mélangeur 5 .	Avant de faire chauffer, nettoyez le bol mélangeur 5 .

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

Mise au rebut



Ne jetez en aucun cas l'appareil à la poubelle des ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

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



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



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire.

Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

1-7 : Plastiques,

20-22 : Papier et carton,

80-98 : Matériaux composites



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.

Garantie de Kompnass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE Service Belgique

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

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 304247

Importateur

Veillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	44
Gebruik in overeenstemming met bestemming	44
Inhoud van het pakket	44
Apparaatbeschrijving	44
Technische gegevens	44
Veiligheidsvoorschriften	45
Vóór het eerste gebruik	48
Programma's	48
Omgaan met het apparaat	48
Soepen bereiden	48
Compote bereiden	49
Smoothies/milkshakes bereiden	50
Mixen	51
Veiligheidsvoorzieningen	51
Oververhittingsbeveiliging	51
Overvul- en overloopsensor	51
Droogloopbeveiliging	52
Reiniging en onderhoud	52
Opbergen	52
Problemen oplossen	53
Afvoeren	54
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	54
Service	55
Importeur	55

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

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.

Inhoud van het pakket

Cook 'n' Mix

Deksel met bedieningspaneel

Receptenboekje

Gebruiksaanwijzing






Controleer direct na het uitpakken of het pakket compleet is.

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A

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

Afbeelding B

- 10 Toets MODE
- 11 Programmalampje PUREED SOUP 
- 12 Programmalampje CHUNKY SOUP 
- 13 Programmalampje COMPOTE 
- 14 Programmalampje SMOOTHIE 
- 15 Programmalampje BLEND 
- 16 Toets START/STOP

Technische gegevens

Spanning: 220 - 240 V ~
(wisselstroom),
50 - 60 Hz

Opgenomen vermogen

Verwarmingsvermogen: 800 - 1000 W

Motor: 140 - 160 W



Randaarde



Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR - 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 bekneld raakt of anderszins beschadigd kan raken.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- ▶ 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.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ 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!

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ 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.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen van het apparaat en verwijder de beschermfolie van het bedieningspaneel ④.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Ga voorzichtig om met het mes ⑥!
- Veeg het deksel ⑧ 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.

Programma's

PUREED SOUP (fijne soep)

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

CHUNKY SOUP (grove soep)

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)

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

SMOOTHIE

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 2 minuten.

BLEND

(handmatig mixen zonder verwarmen)







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.

Omgaan met het apparaat

OPMERKING

- ▶ Bij het eerste gebruik kan er door productie-resten 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.

OPMERKINGEN

- ▶ 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 , CHUNKY SOUP  en COMPOTE  moet het apparaat eerst ca. 5 minuten afkoelen voordat een volgend programma kan worden gestart waarbij levensmiddelen worden verhit (PUREED SOUP , CHUNKY SOUP  en COMPOTE .

Soepen bereiden

- 1) Snij 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 ⑧ op de mengbeker ⑤. Let erop dat de contactstekker ① in het deksel ⑧ 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 **10**, tot het programmalampje van het gewenste programma knippert:
 - PUREED SOUP  **11** voor romige, gepureerde soepen
 - CHUNKY SOUP  **12** voor grove soepen met stukjes.
- 7) Druk op de toets START/STOP **16**. 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.

OPMERKING

- ▶ U kunt het bereidingsproces op elk moment stoppen door de toets START/STOP **16** ingedrukt te houden (ca. 2 seconden, tot er een geluidssignaal klinkt).

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

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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!



- ▶ Wees voorzichtig bij het openen van het deksel **8**. Er kan hete stoom ontsnappen! Draag bij voorkeur ovenwanten!

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

OPMERKING

- ▶ Reinig het apparaat na elk gebruik (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud"). Anders kunnen resten van de vorige bereiding die zich nog op de bodem van het apparaat bevinden, aanbranden.


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 **8** op de mengbeker **5**. Let erop dat de contactstekker **1** in het deksel **8** 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 **10**, tot het programmalampje COMPOTE  **13** knippert.
- 7) Druk op de toets START/STOP **16**. Er klinkt een geluidssignaal en de toets COMPOTE  **13** brandt continu.






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

OPMERKING


- ▶ U kunt het bereidingsproces op elk moment stoppen door de toets START/STOP **16** ingedrukt te houden (ca. 2 seconden, tot er een geluidssignaal klinkt).

Zodra het bereidingsproces beëindigd is, stopt het apparaat automatisch. Er klinken geluidsignalen en het programmalampje COMPOTE  **13** 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  (zie hoofdstuk "Mixen"). Wanneer voordien het programma COMPOTE 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 contrastekker  uit de 220V-aansluiting .
 - 9) Neem voorzichtig het deksel  van de mengkom  af en leg het weg.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!



- ▶ Wees voorzichtig bij het openen van het deksel . Er kan hete stoom ontsnappen! Draag bij voorkeur ovenwanten!

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

OPMERKING

- ▶ Reinig het apparaat na elk gebruik (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud"). Anders kunnen resten van de vorige bereiding die zich nog op de bodem van het apparaat bevinden, aanbranden.


Smoothies/milkshakes bereiden



- 1) Snijd het fruit/de groenten in ca. 2 cm grote stukken en doe ze in de mengkom .
- 2) Vul de mengkom  maximaal tot aan de markering MAX - 1600 ml met vloeistoffen. De markering MIN - 1300 ml moet echter altijd worden bereikt.





- 3) Plaats het deksel  op de mengbeker . Let erop dat de contactstekker  in het deksel  correct in de veiligheidsaansluiting  grijpt.
- 4) Steek de contrastekker  in de 220 V-aansluiting  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 , tot het programmalampje SMOOTHIE   knippert.
- 7) Druk op de toets START/STOP . Er klinkt een geluidssignaal en het programmalampje SMOOTHIE   brandt continu.

Het bereiden van het drankje verloopt automatisch. Het programma loopt 2 minuten.

OPMERKING


- ▶ U kunt het bereidingsproces op elk moment stoppen door de toets START/STOP  ingedrukt te houden (ca. 2 seconden, tot er een geluidssignaal klinkt).














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

- 8) Trek de stekker uit het stopcontact en de contrastekker  uit de 220V-aansluiting .
- 9) Neem het deksel  van de mengkom  af en leg het weg.

U kunt de smoothie/milkshake nu serveren.

Mixen

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

- 1) Doe de te mixen levensmiddelen in de mengkom , als ze daar nog niet in zijn gedaan. Vul de mengkom  minstens tot aan de markering MIN - 1300 ml en overschrijd de markering MAX - 1600 ml niet.
- 2) Plaats het deksel  op de mengbeker . Let erop dat de contactstekker  in het deksel  correct in de veiligheidsaansluiting  grijpt.
- 3) Steek de contrastekker  in de 220 V-aansluiting  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 , tot het programmalampje BLEND  knippert.
- 6) Houd de toets START/STOP  zo lang ingedrukt als de inhoud van de mengkom moet worden gemixt, maar niet langer dan 20 seconden. Zodra u de toets START/STOP  loslaat, stopt het mixen. Na maximaal 20 seconden stopt het mixen automatisch.


Veiligheidsvoorzieningen

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  meermaals kort activeren 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.

Overvul- en overloopsensor

Dit apparaat is voorzien van een sensor  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 geluidssignalen. Verminder in dat geval de vulhoeveelheid. Let op de markeringen MAX - 1600 ml en MIN - 1300 ml op de mengkom.

Wanneer het apparaat tijdens een kook- of mix-procedure dreigt over te lopen, wordt het uitgeschakeld en klinken er geluidssignalen. Verminder de vulhoeveelheid en start het apparaat opnieuw.

Droogloopbeveiliging

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

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 220V-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 8 komt.



Dompel het deksel 8 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 8 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 8 op de mengbeker 5. Let erop dat de contactstekker 1 in het deksel 8 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 programmampjes knipperen.
- 5) Druk zo vaak op de toets MODE 10, tot het programmampje BLEND 15 knippert.
- 6) Houd de toets START/STOP 15 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 8 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 op het deksel 8 komt.
- 12) Veeg het snoer af met een licht vochtige doek.
- 13) Droog alle delen goed af alvorens ze opnieuw te gebruiken.

Opbergen

- Berg het schoongemaakte apparaat op een stofvrije en droge plaats op.

Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet verbonden met een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice.
Het apparaat start niet.	Het deksel 8 is niet juist geplaatst.	Bevestig het deksel 8 correct.
De ingrediënten zijn niet gaar.	De ingrediënten zijn in te grote stukken gesneden.	Snijd de ingrediënten in kleinere stukken (ca. 2 cm).
De ingrediënten zijn niet goed gemixt.	Er is onvoldoende vloeistof in de mengkom 5 .	Voeg wat vloeistof toe.
	De verkeerde functie is geselecteerd.	Probeer een andere functie.
Het voedsel is verbrand.	De mengkom 5 is voor het opnieuw opwarmen niet gereinigd. Aan de bodem van de mengkom 5 kleven resten.	Reinig vóór elk opwarmen de mengkom 5 .

Neem contact op met de klantenservice, als de storingen met de bovenstaande aanwijzingen niet verholpen kunnen worden, of indien u andere storingen constateert.

Afvoeren

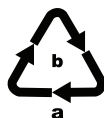


Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.



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



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af.

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



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.

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 originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons - naar onze keuze - voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) 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 blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen 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 garantiekwesitie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als 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.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 304247

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DUISSLAND

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	58
Použití v souladu s určením	58
Rozsah dodávky	58
Popis přístroje	58
Technické údaje	58
Bezpečnostní pokyny	59
Před prvním použitím	62
Programy	62
Obsluha přístroje	62
Příprava polévek	62
Příprava kompotu	63
Příprava smoothies/mléčných shakeů	64
Mixování	65
Bezpečnostní zařízení	65
Ochrana proti přehřátí	65
Senzor přeplnění a přetečení	65
Ochrana proti chodu nasucho	66
Čištění a údržba	66
Skladování	66
Odstranění závad	67
Likvidace	68
Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH	68
Servis	69
Dovozce	69

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení nového přístroje. Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj slouží výhradně k přípravě (vaření a rozmělnování) potravin. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

Rozsah dodávky

Cook 'n' Mix

Víko s ovládacím panelem

Recepty

Návod k obsluze







Ihned po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je v kompletním stavu.

Popis přístroje

Obrázek A

- 1 kontaktní zástrčka
- 2 bezpečnostní zásuvka
- 3 spojovací spoj
- 4 vestavná zástrčka
- 5 mixovací nádoba
- 6 nůž
- 7 senzor
- 8 víko
- 9 ovládací panel

Obrázek B

- 10 tlačítko MODE 
- 11 kontrolka programu PUREED SOUP 
- 12 kontrolka programu CHUNKY SOUP 
- 13 kontrolka programu COMPOTE 
- 14 kontrolka programu SMOOTHIE 
- 15 kontrolka programu BLEND 
- 16 tlačítko START/STOP

Technické údaje

Napětí: 220 - 240 V ~ (střídavý proud),
50 - 60 Hz

Příkon

Topný výkon: 800 - 1000 W

Motor: 140 - 160 W



Ochranné uzemnění



Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny**⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- ▶ Zajistěte, aby nikdy nedošlo k ponoření motorového bloku, síťového kabelu nebo síťové zástrčky do vody nebo jiných tekutin.
- ▶ Příklad použijte jen v suchých prostorách, nikdy ne venku ani ve vlhkém prostředí.
- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel během provozu nikdy nebyl mokrá ani vlhký. Veďte jej tak, aby nemohlo dojít k jeho přiskřípnutí nebo jinému poškození.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
- ▶ Po použití zástrčku vždy vytáhněte ze zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, neboť je-li zástrčka zapojena do síťové zásuvky, je přístroj stále pod síťovým napětím.
- ▶ Před každým použitím přístroje zkontrolujte, zda je v bezvadném stavu. Příklad se nesmí používat, pokud vykazuje viditelná poškození.
- ▶ Pokud zaznamenáte nezvyklý zvuk nebo zápach nebo v případě rozpoznatelné poruchy okamžitě vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Příklad nikdy nenechávejte běžet bez dozoru, abyste mohli reagovat v případě nebezpečí.
- ▶ Příklad není vhodný pro vysávání hořlavých a výbušných látek nebo chemických a agresivních kapalin.
- ▶ Příklad uchovávejte vždy v uzavřených místnostech. Abyste zabránili nehodám, uchovávejte přístroj po použití na suchém místě.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Přístroj a jeho přírodní kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Přístroj se při chybějícím dohledu a před montáží, demontáží nebo čištěním musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dílů příslušenství, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Používejte jen příslušenství doporučené výrobcem.
- ▶ Chcete-li přístroj odpojit od napájení, uchopte zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky.
- ▶ Během používání je přístroj velmi horký. Dbejte na to, abyste nepřišli do styku se stoupající vodní párou nebo horkými potravinami. Nebezpečí popálení!
- ▶ Buďte při čištění velmi opatrní! Nůž je velmi ostrý!
- ▶ Manipulujte s nožem opatrně!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Víko zvedejte vždy pomalu od sebe a vodní páru nechte unikat směrem dozadu. Nenaklánějte se nad přístroj, když vytváří vodní páru. Při uchopení víka a mixovací nádoby používejte chňapky na hrnce.



Pozor! Horký povrch!

POZOR! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Přístroj neuvádějte do provozu v blízkosti záclon nebo pod záclonami, závěsnými skříňkami nebo jinými hořlavými materiály.
- ▶ Přístroj postavte na tepelně odolný podklad (ne na lakované stoly, na ubrusy). Nepoužívejte jej v blízkosti jiných zdrojů tepla (sporák, plynový plamen). V opačném případě hrozí poškození přístroje a / nebo kusů nábytku.
- ▶ Postavte přístroj na rovný, stabilní podklad. Dbejte na dostatečnou vzdálenost od stěn a skříní. Tím zabráníte poškození vlivem stoupající vodní páry.
- ▶ Přístroj v žádném případě neprovozujte pomocí externích spínacích hodin ani samostatného dálkového ovládání.

Před prvním použitím

- Odstraňte z přístroje veškerý obalový materiál a ochrannou fólii z ovládacího panelu ⑨.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Buďte opatrní při zacházení s nožem ⑥!
- Očistěte víko ⑧ s nožem ⑥ a senzor ⑦ a vnější strany mixovací nádoby ⑤ navlhčeným hadrem k odstranění případných zbytků nečistot z přeravy.
- Mixovací nádobu ⑤ vypláchněte vodou s trochou mycího prostředku a poté ji znovu vypláchněte, aby v ní nezůstaly žádné zbytky mycího prostředku.
- Před použitím přístroje je nutné se ujistit, zda jsou všechny díly úplně suché.

Programy

PUREED SOUP (jemná polévka)

Pomocí této funkce můžete připravovat krémové polévky jako je například dýňová polévka nebo bramborová polévka.

Obsah přístroje se zahřeje a promixuje. Tento program běží 21 minut.

CHUNKY SOUP (hustá polévka)

Pomocí této funkce můžete připravit polévky, které se ohřejí a ještě obsahují kusy. Obsah přístroje se zahřeje a mírně promixuje. Tento program běží 28 minut.

COMPOTE (kompot)

Pomocí této funkce můžete připravovat kompot jako je například hruškový kompot. Obsah přístroje se pouze zahřeje, ale se nepromixuje. Tento program běží 13 minut.

SMOOTHIE

Pomocí této funkce mixujete nebo zpěníte krátce obsah bez toho, abyste jej zahřáli, například pro přípravu smoothies nebo mléčných shakeů.

Tento program běží 2 minuty.

BLEND (manuální mixování bez ohřevu)







Pomocí této funkce můžete jakýkoliv obsah mixovat, aniž by se zahřál. Tak můžete například rozmixovat polévky, pokud je jejich konzistence pro Vás ještě stále příliš hustá.

Obsluha přístroje

UPOZORNĚNÍ



- ▶ Při prvním použití může v důsledku zbytků z výroby na topných člancích dojít k mírnému zápachu nebo kouři. Je to neškodné a není to závada přístroje. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Nalijte kapalinu vždy nejméně po značku MIN - 1300 ml.
- ▶ Naplňte přístroj maximálně po značku MAX - 1600 ml. Jinak dojde k přeplnění přístroje!
- ▶ Po ukončení programů PUREED SOUP , CHUNKY SOUP  a COMPOTE  se musí přístroj nechat nejprve cca 5 minut vychladnout, než lze spustit další program, který vytváří teplo (PUREED SOUP , CHUNKY SOUP  a COMPOTE ).

Příprava polévek

- 1) Nakrájejte zeleninu na cca 2 cm velké kusy a dejte je do mixovací nádoby ⑤.
- 2) Do mixovací nádoby ⑤ nalijte maximálně po značku MAX - 1600 ml vodu, vývar nebo jiné tekutiny. Vždy však musí dosáhnout značky MIN - 1300 ml.
- 3) Nasadte víko ⑧ na mixovací nádobu ⑤. Dbejte na to, aby kontaktní zástrčka ① ve víku ⑧ správně zapadla do bezpečnostní zásuvky ②.
- 4) Zastrčte spojovací spoj ③ do vestavné zástrčky ④ na přístroji.

- 5) Zastrčte zástrčku do sířové zásuvky. Zazní signální tón a kontrolky programu blikají.
- 6) Stiskněte tlačítko MODE **10** tak často, dokud neblíká kontrolka požadovaného programu:
 - PUREED SOUP  **11** pro krémové, mixované polévky
 - CHUNKY SOUP  **12** pro husté polévky s velkými kusy.
- 7) Stiskněte tlačítko START/STOP **15**. Zazní signální tón. Kontrolka zvoleného programu trvale svítí.

Příprava polévky nyní běží automaticky: Přístroj ohřívá a mixuje v pravidelných intervalech.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Přípravu můžete kdykoliv zastavit stisknutím a podržením tlačítka START/STOP **16** (cca 2 sekundy, dokud nezazní zvukový signál).

Jakmile je příprava ukončena, přístroj se automaticky zastaví. Zazní signální tóny a příslušná kontrolka nastaveného programu bliká.

- 8) Vytáhněte sířovou zástrčku ze zásuvky a spojovací spoj **3** z vestavné zástrčky **4**.
- 9) Opatrně sejměte víko **8** z mixovací nádoby **5** a odložte ho stranou.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!



- ▶ Buďte opatrní při otevírání víka **8**. Může unikat horká pára! Používejte nejlépe kuchyňské chňapky!

Nyní můžete nalít polévku do talíře nebo do polévkové mísy.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Přístroj vyčistěte po každém použití (viz kapitola „Čištění a údržba“). V opačném případě by se zbytky z předchozího vaření mohly připálit na dně přístroje.


Příprava kompotu

- 1) Nakrájejte ovoce/zeleninu na cca 2 cm velké kusy a dejte je do mixovací nádoby **5**.
- 2) Do mixovací nádoby **5** nalijte maximálně po značku MAX - 1 600 ml vodu nebo jiné tekutiny. Vždy však musí dosáhnout značky MIN - 1300 ml.
- 3) Nasaděte víko **8** na mixovací nádobu **5**. Dbejte na to, aby kontaktní zástrčka **1** ve víku **8** správně zapadla do bezpečnostní zásuvky **2**.
- 4) Zastrčte spojovací spoj **3** do vestavné zástrčky **4** na přístroji.
- 5) Zastrčte zástrčku do sířové zásuvky. Zazní signální tón a kontrolky programu blikají.
- 6) Stiskněte tlačítko MODE **10** tak často, dokud neblíká kontrolka programu COMPOTE  **13**.
- 7) Stiskněte tlačítko START/STOP **15**. Zazní signální tón a tlačítko COMPOTE  **13** svítí trvale.






Příprava kompotu nyní běží automaticky. Tento program běží 13 minut.

UPOZORNĚNÍ


- ▶ Přípravu můžete kdykoliv zastavit stisknutím a podržením tlačítka START/STOP **16** (cca 2 sekundy, dokud nezazní zvukový signál).

Jakmile je příprava ukončena, přístroj se automaticky zastaví. Zazní signální tóny a kontrolka programu COMPOTE  **13** bliká.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud by konzistence kompotu byla pro Vás příliš hustá, můžete po ukončení programu obsah ještě promixovat, aby se dosáhla požadovaná konzistence: K tomu účelu použijte funkci BLEND  (viz kapitola „Mixování“). Jestli-že předtím běžel program COMPOTE, není při následném mixování bezpodmínečně nutné, aby naplněné potraviny dosahovaly po značku MIN. Avšak dbejte na to, aby v případě jiného použití naplněné potraviny vždy dosahovaly minimálně po značku MIN.
- 8) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a spojovací spoj  z vestavné zástrčky .
 - 9) Opatrně sejměte víko  z mixovací nádoby  a odložte ho stranou.



VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!














- ▶ Buďte opatrní při otvírání víka . Může unikat horká pára! Používejte nejlépe kuchyňské chňapky!
- Nyní kompot můžete dát na talíř nebo do misky.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Přístroj vyčistěte po každém použití (viz kapitola „Čištění a údržba“). V opačném případě by se zbytky z předchozího vaření mohly připálit na dně přístroje.


Příprava smoothies/mléčných shakeů



- 1) Nakrájejte ovoce/zeleninu na cca 2 cm velké kusy a dejte je do mixovací nádoby .
- 2) Do mixovací nádoby  nalijte maximálně po značku MAX - 1 600 ml tekutiny. Vždy však musí dosáhnout značky MIN - 1 300 ml.





- 3) Nasadte víko  na mixovací nádoby . Dbejte na to, aby kontaktní zástrčka  ve víku  správně zapadla do bezpečnostní zásuvky .
- 4) Zastrčte spojovací spoj  do vestavné zástrčky .
- 5) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Zazní signální tón a kontrolky programu blikají.
- 6) Stiskněte tlačítko MODE  tak často, dokud neblinká kontrolka programu SMOOTHIE  .
- 7) Stiskněte tlačítko START/STOP . Zazní signální tón a kontrolka programu SMOOTHIE   svítí trvale.

Příprava nápoje nyní běží automaticky. Tento program běží 2 minut.

UPOZORNĚNÍ


- ▶ Přípravu můžete kdykoliv zastavit stisknutím a podržením tlačítka START/STOP  (cca 2 sekundy, dokud nezazní zvukový signál).















Jakmile je příprava ukončena, přístroj se automaticky zastaví. Zazní signální tóny a kontrolka programu SMOOTHIE   bliká.

- 8) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a spojovací spoj  z vestavné zástrčky .
- 9) Sejměte víko  z mixovací nádoby  a odložte ho stranou.

Nyní můžete smoothie/mléčný shake podávat.

Mixování

Pokud chcete polévky nebo shaky krátce promixovat, můžete použít funkci BLEND .

- 1) Potraviny, které se mají promixovat, dejte do mixovací nádoby , pokud tyto již nebyly naplněny. Dbejte na to, aby mixovací nádoba  byla naplněna minimálně po značku MIN - 1300 ml, avšak nesmí se překročit značka MAX - 1600 ml.
- 2) Nasadíte víko  na mixovací nádobu . Dbejte na to, aby kontaktní zástrčka  ve víku  správně zapadla do bezpečnostní zásuvky .
- 3) Zastrčte spojovací spoj  do vestavné zástrčky  na přístroji.
- 4) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Zazní signální tón a kontrolky programu blikají.
- 5) Stiskněte tlačítko MODE  tak často, dokud neblíká kontrolka programu BLEND  .
- 6) Stiskněte a podržte stisknuté tlačítko START/STOP  tak dlouho, jak dlouho se má mixovat obsah mixovací nádoby, avšak ne déle než 20 sekund. Jakmile pustíte tlačítko START/STOP , mixování se zastaví. Po maximálně 20 sekundách se mixování zastaví automaticky.


Bezpečnostní zařízení

Ochrana proti přehřátí

Tento přístroj je vybaven ochranou proti přehřátí pro ochranu motoru před přehřátím.


Pokud se ochrana proti přehřátí aktivuje, motor se zastaví, přístroj nelze zapnout, dokud nevychladne.

Toto se může stát, když:

- Funkce BLEND  byla několikrát krátce po sobě spuštěna na déle než 20 sekund.
- Bylo spuštěno více vaření ihned po sobě, aniž by se přístroj nechal mezitím vychladnout.

■ Pokud se aktivuje ochrana proti přehřátí a přístroj se zastaví, vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky a vyčkejte cca 5 minut, dokud přístroj nevychladne. Po vychladnutí můžete přístroj opět používat.

Senzor přeplnění a přetečení

Tento přístroj je vybaven senzorem , který rozpozná, když je přístroj přeplněn nebo když hrozí přetečení.

Pokud je přístroj přeplněn, nelze jej spustit a zazní signální tóny. V takovém případě snižte množství náplně. Dbejte na značku MAX - 1600 ml a MIN - 1300 ml na mixovací nádobě.

Pokud během vaření nebo mixování hrozí přetečení přístroje, přístroj se vypne a zazní signální tóny. Odeberte z naplněného množství a spusťte přístroj znovu.

Ochrana proti chodu nasucho


Integrovaná ochrana proti chodu naprázdno zabrání tomu, že přístroj nemůžete spustit, pokud v mixovací nádobě 5 není obsah.

Čištění a údržba

Vyčistěte přístroj nejlépe hned po každém použití. Přischlé zbytky potravin se obtížně odstraňují.

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Dbejte na to, aby se do vestavné zástrčky/na vestavnou zástrčku 4 a bezpečnostní zásuvky 2 na mixovací nádobě 5 nedostala vlhkost!
- ▶ Dbejte na to, aby se do kontaktní zástrčky/na kontaktní zástrčku 1 na víku 8 nedostala vlhkost.

 Víko 8 nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin! V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Buďte opatrní při čištění víka 8 s nožem 6. Nůž 6 je velmi ostrý!
- 1) Dejte trochu teplé vody s kapkou mycího prostředku do mixovací nádoby 5.
 - 2) Nasadte víko 8 na mixovací nádobu 5. Dbejte na to, aby kontaktní zástrčka 1 ve víku 8 správně zapadla do bezpečnostní zásuvky 2.
 - 3) Zastrčte spojovací spoj 3 do vestavné zástrčky 4 na přístroji.
 - 4) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Zazní signální tón a kontrolky programu blikají.
 - 5) Stiskněte tlačítko MODE 10 tak často, dokud nebliká kontrolka programu BLEND 15.
 - 6) Stiskněte a podržte stisknuté tlačítko START/STOP 16 a nechte přístroj běžet cca 20 sekund.

- 7) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- 8) Uvolněte přilnuté zbytky v mixovací nádobě 5 nebo na noži 6 pomocí mycího kartáče nebo čisticí houby.
- 9) Poté mixovací nádobu 5 vyprázdněte a vypláchněte ji důkladně čistou vodou.
- 10) Vnější stranu mixovací nádoby 5 otřete vlhkým hadříkem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Poté ji však otřete hadrem namočeným pouze v čisté vodě, abyste odstranili případné zbytky mycího prostředku.
- 11) Otřete víko 8 s nožem 6 a senzorem 7 navlhčeným hadrem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Poté ji však otřete hadrem namočeným pouze v čisté vodě, abyste odstranili případné zbytky mycího prostředku. Dbejte na to, aby do kontaktní zástrčky na víku 8 nevnikla vlhkost.
- 12) Otřete síťový kabel vlhkým hadříkem.
- 13) Před opětovným použitím všechny díly dobře vytřete do sucha.

Skladování

- Vyčištěný přístroj uložte na bezprašném a suchém místě.

Odstranění závad

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	MOŽNÁ ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje.	Zástrčka přístroje není zastrčena do síťové zásuvky.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je poškozený.	Obraťte se na servis.
Přístroj se nespustí.	Víko ❸ není správně nasazené.	Zavřete správně víko ❸.
Přísady nejsou uvařené.	Přísady jsou nakrájené na příliš velké kusy.	Nakrájejte přísady na menší kousky (cca 2 cm).
Přísady nejsou dobře promixované.	V mixovací nádobě ❹ není dostatečné množství tekutiny.	Přidejte trochu tekutiny.
	Byla zvolena nesprávná funkce.	Vyzkoušejte jinou funkci.
Jídlo je připálené.	Mixovací nádoba ❹ nebyla před opětovným ohřátím vyčištěna. Na dně mixovací nádoby ❹ lpí zbytky.	Před každým ohřátím vyčistěte mixovací nádobu ❹.

Pokud nemůžete odstranit poruchy výše popsáním způsobem nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš servis.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo Vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze v komunálních sběrných dvorech odevzdat k recyklaci.



Balení zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídíte odděleně.

Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1–7: Plasty,

20–22: Papír a lepenka,

80–98: Kompozitní materiály



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrných kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 304247

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción	72
Uso previsto	72
Volumen de suministro.	72
Descripción del aparato	72
Características técnicas	72
Indicaciones de seguridad	73
Antes del primer uso	76
Programas	76
Manejo del aparato	76
Preparación de sopas, cremas y purés	76
Preparación de compotas	77
Preparación de "smoothies" y batidos	78
Mezcla/batido	79
Dispositivos de seguridad	79
Protección contra el sobrecalentamiento	79
Sensor de llenado excesivo y de rebosamiento	79
Protección contra la marcha en vacío	80
Limpieza y mantenimiento	80
Almacenamiento.	80
Eliminación de fallos.	81
Desecho	82
Garantía de Kompnass Handels GmbH	82
Asistencia técnica	83
Importador	84

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, el uso y el desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

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.

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.

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 Tapa
- 9 Panel de control

Figura B

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

Características técnicas

Tensión: 220 - 240 V ~
(corriente alterna),
50 - 60 Hz

Consumo de potencia

Potencia de calentamiento: 800 - 1000 W

Motor: 140 - 160 W



Puesta a tierra



Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

⚠ ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Asegúrese de que el bloque motor, el cable de red o la clavija de red 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 aplastarse ni dañarse.
- ▶ Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- ▶ Después de usar el aparato, extraiga siempre la clavija de la base de enchufe. No es suficiente con apagarlo, ya que mientras esté insertada la clavija de red en la base de enchufe, 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.
- ▶ Retire inmediatamente la clavija de red de la base de enchufe 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 en funcionamiento sin vigilancia.
- ▶ El aparato no es apto para su uso con sustancias inflamables y explosivas ni para líquidos químicos y agresivos.
- ▶ Guarde siempre el aparato en lugares cerrados. Para evitar accidentes, guarde el aparato en un lugar seco después de su uso.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ 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 necesaria 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 accesorios recomendados por el fabricante.
- ▶ Desconecte siempre el aparato de la alimentación de corriente asíéndolo por la clavija de red.
- ▶ ¡Algunas piezas se calientan considerablemente 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!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE 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.

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje del aparato y la lámina de protección del panel de control ⑨.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Proceda cuidadosamente con la cuchilla ⑥.
- Frote la tapa ⑧ 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.

Programas

PUREED SOUP (sopas, purés, cremas finas)

Con esta función, 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 (sopa con tropezones)

Con esta función, podrá preparar sopas calientes que contengan tropezones. El contenido del aparato se calienta y se tritura ligeramente. Este programa dura 28 minutos.

COMPOTE (compota)

Con esta función, 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

Con esta función, podrá mezclar, batir o espumar brevemente el contenido sin calentarlo; p. ej., para preparar smoothies o batidos.

Este programa dura 2 minutos.

BLEND (mezcla/batido manual sin calentamiento)







Con esta función, podrá mezclar/batir el contenido sin calentarlo. Así podrá, por ejemplo, triturar purés si le parece que su consistencia es demasiado gruesa.

Manejo del aparato

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.

INDICACIONES

- ▶ 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. De lo contrario, se desbordará el contenido del aparato.
- ▶ Tras finalizar los programas PUREED SOUP , CHUNKY SOUP  y COMPOTE , deje que el aparato se enfríe durante aprox. 5 minutos antes de iniciar cualquier otro programa que genere calor (PUREED SOUP , CHUNKY SOUP  y COMPOTE ).

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 ⑧ sobre el vaso ⑤. Para ello, asegúrese de que el conector por contacto ① de la tapa ⑧ encastre correctamente en la conexión de seguridad ②.
- 4) Conecte la conexión de red ③ en el conector integrado ④ en el aparato.

- 5) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. A continuación, se emite una señal acústica y parpadean los indicadores luminosos de los programas.
- 6) Pulse repetidamente el botón MODE **10** hasta que parpadee el indicador luminoso del programa deseado:
 - PUREED SOUP **11** para sopas, cremas y purés.
 - CHUNKY SOUP **12** para sopas/purés con tropezones.
- 7) Pulse el botón START/STOP **16**. Tras esto, se emite una señal acústica. El indicador luminoso del programa seleccionado se ilumina de forma continua.

A continuación, la preparación de la sopa/crema/puré se realiza automáticamente: el aparato calienta y mezcla los ingredientes en periodos regulares.

INDICACIÓN

- ▶ Puede detenerse en cualquier momento el proceso de preparación con solo mantener pulsado el botón START/STOP **16** (aprox. 2 segundos hasta que se emita una señal acústica).

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

- 8) Extraiga la clavija de red de la base de enchufe y la conexión a la red **3** del conector integrado **4**.
- 9) Retire cuidadosamente la tapa **8** del vaso **5** y colóquela a un lado.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Proceda con cuidado al abrir la tapa **8**. ¡Puede salir vapor caliente! Se recomienda el uso de guantes de cocina.

A continuación, podrá servir la sopa/crema/puré en los platos o en los cuencos de sopa.

INDICACIÓN

- ▶ Limpie el aparato después de cada uso (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento"). De lo contrario, es posible que se quemen los restos de una preparación anterior que pudieran quedar en el fondo del aparato.

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 **8** sobre el vaso **5**. Para ello, asegúrese de que el conector por contacto **1** de la tapa **8** encastre correctamente en la conexión de seguridad **2**.
- 4) Conecte la conexión de red **3** en el conector integrado **4** en el aparato.
- 5) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. A continuación, se emite una señal acústica y parpadean los indicadores luminosos de los programas.
- 6) Pulse repetidamente el botón MODE **10** hasta que parpadee el indicador luminoso del programa COMPOTE **13**.
- 7) Pulse el botón START/STOP **16**. Tras esto, se emite una señal acústica y el botón COMPOTE **13** se ilumina permanentemente.






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

INDICACIÓN


- ▶ Puede detenerse en cualquier momento el proceso de preparación con solo mantener pulsado el botón START/STOP **16** (aprox. 2 segundos hasta que se emita una señal acústica).

Una vez finalizado el proceso de preparación, el aparato se apaga automáticamente. A continuación, se emiten señales acústicas y parpadea el indicador luminoso COMPOTE **13**.

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 la función BLEND  (consulte el capítulo "Mezcla/batido"). Si se ha utilizado previamente el programa COMPOTE, 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) Extraiga la clavija de red de la base de enchufe y la conexión a la red  del conector integrado .
 - 9) Retire cuidadosamente la tapa  del vaso  y colóquela a un lado.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!



- ▶ Proceda con cuidado al abrir la tapa . ¡Puede salir vapor caliente! Se recomienda el uso de guantes de cocina.














A continuación, puede servirse la compota en platos o cuencos.

INDICACIÓN

- ▶ Limpie el aparato después de cada uso (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento"). De lo contrario, es posible que se quemen los restos de una preparación anterior que pudieran quedar en el fondo del aparato.


Preparación de "smoothies" y batidos



- 1) Corte las frutas/verduras en trozos de aprox. 2 cm y añádalos al vaso .
- 2) Llene el vaso  con líquido como máximo hasta la marca MAX-1600 ml. Como mínimo, debe alcanzarse siempre la marca MIN-1300 ml.





- 3) Coloque la tapa  sobre el vaso . Para ello, asegúrese de que el conector por contacto  de la tapa  encastre correctamente en la conexión de seguridad .
- 4) Conecte la conexión de red  en el conector integrado .
- 5) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. A continuación, se emite una señal acústica y parpadean los indicadores luminosos de los programas.
- 6) Pulse repetidamente el botón MODE  hasta que parpadee el indicador luminoso del programa SMOOTHIE  .
- 7) Pulse el botón START/STOP . Tras esto, se emite una señal acústica y el indicador luminoso del programa SMOOTHIE   se ilumina permanentemente.

A continuación, la preparación de la bebida se realiza automáticamente. Este programa dura 2 minutos.

INDICACIÓN


- ▶ Puede detenerse en cualquier momento el proceso de preparación con solo mantener pulsado el botón START/STOP  (aprox. 2 segundos hasta que se emita una señal acústica).















Una vez finalizado el proceso de preparación, el aparato se apaga automáticamente. A continuación, se emiten señales acústicas y parpadea el indicador luminoso SMOOTHIE  .

- 8) Extraiga la clavija de red de la base de enchufe y la conexión a la red  del conector integrado .
- 9) Retire cuidadosamente la tapa  del vaso  y colóquela a un lado.

A continuación, podrá servir el smoothie/batido.

Mezcla/batido

Si desea batir brevemente las sopas/cremas/purés o los batidos, puede utilizar la función BLEND .

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


Dispositivos de seguridad

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, 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 la función BLEND  varias veces seguidas durante un tiempo total superior a 20 segundos.
- Si se activan varios procesos consecutivos de forma inmediata sin dejar que se enfríe el aparato.

■ Si se activa la protección contra el sobrecalentamiento y el aparato se detiene, extraiga la clavija de red de la base de enchufe y espere durante aprox. 5 minutos hasta que se enfríe el aparato. Una vez frío, podrá volver a utilizarse.

Sensor de llenado excesivo y de rebosamiento

Este aparato está equipado con un sensor  que detecta si el aparato se ha llenado de forma excesiva o amenaza con desbordarse.

Si el aparato se llena excesivamente, no puede encenderse el aparato y se emiten señales acústicas. En tal caso, debe reducirse el contenido. Para ello, deben tenerse en cuenta las marcas MAX-1600 ml y MIN-1300 ml del vaso.

Si el aparato amenaza con desbordarse durante un proceso de cocción o de mezcla, se apagará automáticamente y se emitirán señales de alarma. A continuación, reduzca el contenido y vuelva a encender el aparato.

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.

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 **8**!

 ¡No sumerja nunca la tapa **8** en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Al limpiar la tapa **8**, 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 **8** sobre el vaso **5**. Para ello, asegúrese de que el conector por contacto **1** de la tapa **8** encastre correctamente en la conexión de seguridad **2**.
- 3) Conecte la conexión de red **3** en el conector integrado **4** en el aparato.
- 4) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. A continuación, se emite una señal acústica y parpadean los indicadores luminosos de los programas.
- 5) Pulse repetidamente el botón MODE **10** hasta que parpadee el indicador luminoso del programa BLEND  **15**.
- 6) Mantenga pulsado el botón START/STOP **16** y deje el aparato en funcionamiento durante aprox. 20 segundos.

- 7) Extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
- 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 jabón lavavajillas suave. A continuación, vuelva a frotar con un paño humedecido exclusivamente con agua para que no quede ningún resto de producto de limpieza.
- 11) Frote la tapa **8** con la cuchilla **6** y el sensor **7** con un paño húmedo. En caso necesario, añada al paño un jabón lavavajillas suave. A continuación, vuelva a frotar con un paño humedecido exclusivamente con agua para que no quede ningún resto de producto de limpieza. Asegúrese de que no penetre humedad en el conector por contacto de la tapa **8**.
- 12) Frote el cable de red con un paño húmedo.
- 13) Seque bien todas las piezas antes de volver a utilizarlas.

Almacenamiento

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

Eliminación de fallos

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLES SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a una base de enchufe.	Conecte el aparato a una base de enchufe.
	El aparato está dañado.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
El aparato no se enciende.	La tapa 8 no está colocada correctamente.	Coloque la tapa 8 correctamente.
Los ingredientes no se han cocinado bien.	Los ingredientes se han cortado en trozos demasiado grandes.	Corte los ingredientes en trozos más pequeños (aprox. 2 cm).
Los ingredientes no están bien mezclados.	No hay suficiente líquido en el vaso 5 .	Añada un poco de líquido.
	Se ha seleccionado una función incorrecta.	Pruebe otra función.
Los alimentos se han quemado.	El vaso 5 no se ha limpiado antes de un nuevo proceso de calentamiento. Quedaron restos incrustados en el fondo del vaso 5 .	Limpie el vaso 5 antes de cada proceso de calentamiento.

Si no logra solucionar los fallos siguiendo las instrucciones de eliminación de fallos mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

Desecho



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



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



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente.

Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:

1-7: plásticos,

20-22: papel y cartón,

80-98: materiales compuestos



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Garantía de Kompennass 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 original, 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 a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del 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 solo rige para 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, baterías, moldes de horno 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 (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- 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.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/
llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/
llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompersass@lidl.es

IAN 304247

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução	86
Utilização correta	86
Conteúdo da embalagem	86
Descrição do aparelho	86
Dados técnicos	86
Instruções de segurança	87
Antes da primeira utilização	90
Programas	90
Operação do aparelho	90
Preparar sopas	90
Preparar compota	91
Preparar smoothies/batidos	92
Misturar	93
Dispositivos de segurança	93
Proteção contra sobreaquecimento	93
Sensor de transbordamento e enchimento excessivo	93
Proteção contra o funcionamento em seco	94
Limpeza e conservação	94
Armazenamento	94
Resolução de falhas	95
Eliminação	96
Garantia da Kompernass Handels GmbH	96
Assistência Técnica	97
Importador	98

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho. Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

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

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.

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 Tampa
- 9 Painel de comando

Figura B

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

Dados técnicos

Tensão: 220 - 240 V ~
(corrente alternada),
50 - 60 Hz

Consumo de energia

Potência de aquecimento: 800 - 1000 W

Motor: 140 - 160 W



Terra de proteção



Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para uso alimentar.

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.
- ▶ Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- ▶ 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 encaixada 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.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ 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, em movimento durante o funcionamento, o aparelho deve 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!

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Levante a tampa sempre lentamente, 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 muito 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.

Antes da primeira utilização

- Remova todos os materiais da embalagem do aparelho e a película de proteção do painel de comando ⑨.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Seja cuidadoso ao manusear a lâmina ⑥!
- Limpe a tampa ③ 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.

Programas

PUREED SOUP (sopa fina)

Com esta função pode preparar sopas cremosas, como por exemplo, sopa de abóbora ou de batata.

O conteúdo do aparelho é aquecido e triturado. Este programa demora 21 minutos.

CHUNKY SOUP (sopa grossa)

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

COMPOTE (compota)

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

SMOOTHIE

Esta função permite misturar o conteúdo ou produzir espuma por breves instantes sem o aquecer, por exemplo, para fazer smoothies ou batidos.

Este programa demora 2 minutos.

BLEND

(misturar manualmente sem aquecer)







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

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. Certifique-se de que existe ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.

INDICAÇÕES

- ▶ 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 a conclusão dos programas PUREED SOUP , CHUNKY SOUP  e COMPOTE , o aparelho tem de arrefecer aprox. 5 minutos antes de poder iniciar outro programa que produza calor (PUREED SOUP , CHUNKY SOUP  e COMPOTE ).

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 ⑧ no copo misturador ⑤. Verifique se a ficha de contacto ① na tampa ⑧ encaixa corretamente na tomada de segurança ②.

- 4) Encaixe a ligação de acoplamento **3** na fixa macho **4** do aparelho.
- 5) Insira a ficha numa tomada. É emitido um sinal sonoro e as luzes de programa piscam.
- 6) Prima a tecla MODE **10** várias vezes até a luz do programa desejado piscar:
 - PUREED SOUP  **11** para sopas passadas e cremosas.
 - CHUNKY SOUP  **12** para sopas grossas com pedaços.
- 7) Prima a tecla START/STOP **16**. Soa 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.

NOTA

- ▶ Pode parar o processo de preparação em qualquer altura, premindo e mantendo premida a tecla START/STOP **16** (aprox. 2 segundos até o sinal sonoro tocar).

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

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

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!



- ▶ Tenha cuidado ao abrir a tampa **8**. Pode sair vapor quente! Preferencialmente utilize pegas de cozinha!

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

NOTA

- ▶ Limpe o aparelho após cada utilização (ver capítulo "Limpeza e conservação"). Caso contrário, resíduos do processo anterior que se encontrem no fundo do aparelho podem queimar-se.


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 **8** no copo misturador **5**. Verifique se a ficha de contacto **1** na tampa **8** encaixa corretamente na tomada de segurança **2**.
- 4) Encaixe a ligação de acoplamento **3** na fixa macho **4** do aparelho.
- 5) Insira a ficha numa tomada. É emitido um sinal sonoro e as luzes de programa piscam.
- 6) Prima a tecla MODE **10** várias vezes até a luz do programa COMPOTE  **13** piscar.
- 7) Prima a tecla START/STOP **16**. É emitido um sinal sonoro e a tecla COMPOTE  **13** apresenta uma luz constante.


A preparação da compota decorre agora automaticamente: o programa demora 13 minutos.





NOTA

- ▶ Pode parar o processo de preparação em qualquer altura, premindo e mantendo premida a tecla START/STOP **16** (aprox. 2 segundos até o sinal sonoro tocar).


Quando o processo de preparação estiver finalizado, o aparelho para automaticamente. São emitidos sinais sonoros e a luz do programa COMPOTE  **13** 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  (ver capítulo "Misturar"). Se o programa COMPOTE tiver sido realizado anteriormente, não é estritamente necessário que ao triturar posteriormente, 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  da ficha macho .
- 9) Retire cuidadosamente a tampa  do copo misturador  e coloque-a de lado.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!



- ▶ Tenha cuidado ao abrir a tampa . Pode sair vapor quente! Preferencialmente utilize pegas de cozinha!














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

NOTA

- ▶ Limpe o aparelho após cada utilização (ver capítulo "Limpeza e conservação"). Caso contrário, resíduos do processo anterior que se encontrem no fundo do aparelho podem queimar-se.


Preparar smoothies/batidos

- 1) Corte a fruta/os legumes em pedaços de aprox. 2 cm e coloque-os no copo misturador .
- 2) Encha o copo misturador , 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  no copo misturador . Verifique se a ficha de contacto  na tampa  encaixa corretamente na tomada de segurança .
- 4) Encaixe a ligação de acoplamento  na fixa macho  do aparelho.
- 5) Insira a ficha numa tomada. É emitido um sinal sonoro e as luzes de programa piscam.
- 6) Prima a tecla MODE  várias vezes até a luz do programa SMOOTHIE   piscar.
- 7) Prima a tecla START/STOP . É emitido um sinal sonoro e a luz do programa SMOOTHIE   apresenta uma luz constante.





A preparação da bebida decorre agora automaticamente: o programa demora 2 minutos.

NOTA

- ▶ Pode parar o processo de preparação em qualquer altura, premindo e mantendo premida a tecla START/STOP  (aprox. 2 segundos até o sinal sonoro tocar).


Quando o processo de preparação estiver finalizado, o aparelho para automaticamente.














São emitidos sinais sonoros e a luz do programa SMOOTHIE   pisca.

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

Pode servir, em seguida, o smoothie/batido.

Misturar

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

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


Dispositivos de segurança

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  for operada, por breves instantes, 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 fixa da tomada e espere aprox. 5 minutos até o aparelho ter arrefecido. Após o arrefecimento, pode voltar a utilizar o aparelho.

Sensor de transbordamento e enchimento excessivo

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

Se o aparelho for demasiado cheio, não é possível iniciá-lo e são emitidos sinais sonoros. Neste caso, reduza a quantidade de enchimento. Respeite as marcações MAX - 1600 ml e MIN - 1300 ml no copo misturador.

Se o aparelho estiver em perigo de transbordar durante um processo de cozedura ou mistura, o aparelho desliga-se e são emitidos sinais sonoros. Reduza a quantidade de enchimento e reinicie o aparelho.

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.

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 ⑧.



Nunca mergulhe a tampa ⑧ em água ou outros líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Tenha cuidado com a lâmina ⑥ ao limpar a tampa ⑧. 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 ⑧ no copo misturador ⑤. Verifique se a ficha de contacto ① na tampa ⑧ encaixa corretamente na tomada de segurança ②.
 - 3) Encaixe a ligação de acoplamento ③ na fixa macho ④ do aparelho.
 - 4) Insira a ficha numa tomada. É emitido um sinal sonoro e as luzes de programa piscam.
 - 5) Prima a tecla MODE ⑩ várias vezes até a luz do programa BLEND ⑫ ⑬ piscar.
 - 6) Prima e mantenha premida a tecla START/STOP ⑮ e deixe o aparelho funcionar aprox. 20 segundos.

- 7) Retire a ficha da tomada.
- 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 ⑧ 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 junto à tampa ⑧.
- 12) Limpe o cabo de alimentação com um pano húmido.
- 13) Seque bem todas as peças antes da sua reutilização.

Armazenamento

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

Resolução de falhas

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÕES POSSÍVEIS
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado a uma tomada elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.
	O aparelho está danificado.	Contacte a Assistência Técnica.
O aparelho não arranca.	A tampa 8 não está colocada corretamente.	Feche a tampa 8 corretamente.
Os ingredientes não estão cozidos.	Os ingredientes estão cortados em pedaços demasiado grandes.	Corte os ingredientes em pedaços mais pequenos (aprox. 2 cm).
Os ingredientes não estão bem misturados.	Não existe líquido suficiente no copo misturador 5 .	Adicione um pouco de líquido.
	Foi selecionada a função errada.	Experimente outra função.
Os alimentos estão queimados.	O copo misturador 5 não foi limpo antes do reaquecimento. No fundo do copo misturador 5 encontram-se resíduos agarrados.	Limpe o copo misturador antes de cada reaquecimento 5 .

Caso não seja possível corrigir as falhas por meio da resolução de falhas acima descrita, ou caso detete outros tipos de falhas, contacte a nossa Assistência Técnica.

Eliminação



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.



A embalagem é composta por materiais recicláveis que podem ser depositados nos ecopontos locais.



Elimine a embalagem de modo ecológico. Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente.

Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:

1-7: plásticos,

20-22: papel e cartão,

80-98: compostos



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Garantia da Kompersass 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 original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

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, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos 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 (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, 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.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.pt

IAN 304247

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations
Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:
04/2018 · Ident.-No.: SMK1000A1-042018-1

IAN 304247