

# SILVERCREST®



## COOK 'N' MIX SMK 1000 B2

DE AT CH

### COOK 'N' MIX

Bedienungsanleitung

FR BE

### COOK 'N' MIX

Mode d'emploi

PL

### COOK 'N' MIX - MIKSER

Instrukcja obsługi

SK

### MIXÉR COOK 'N' MIX

Návod na obsluhu

GB IE

### COOK 'N' MIX

Operating instructions

NL BE

### COOK 'N' MIX

Gebruiksaanwijzing

CZ

### MIXÉR COOK 'N' MIX

Návod k obsluze

IAN 336958\_2001

BE NL  
CZ SK



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.

---

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

---

CZ

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

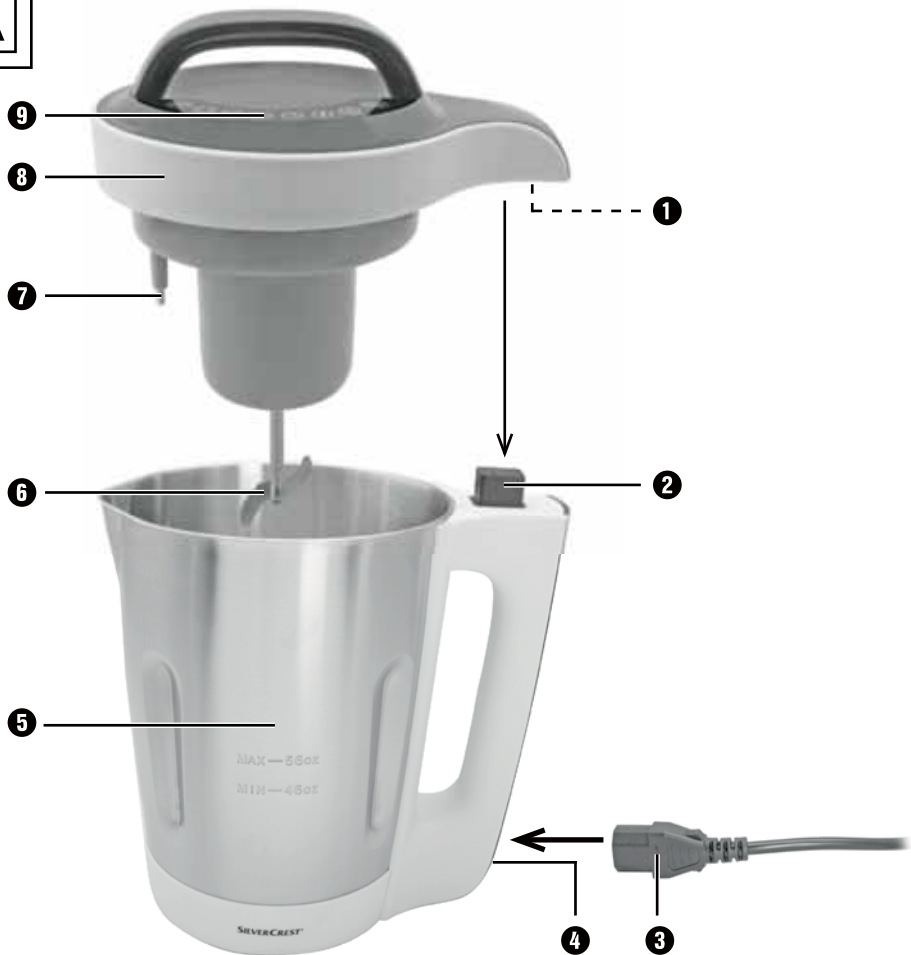
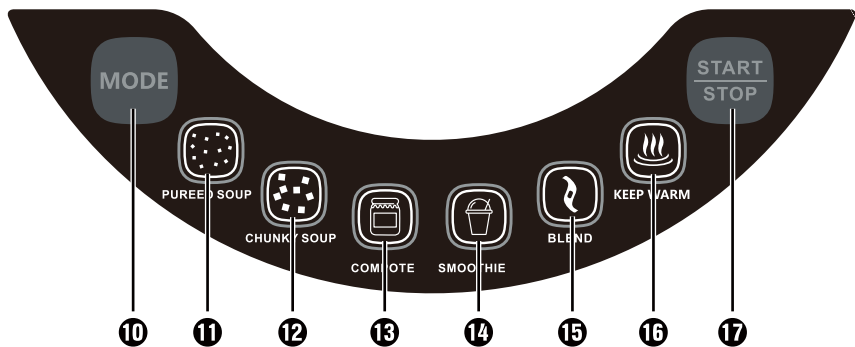
---

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

---

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	15
FR/BE	Mode d'emploi	Page	29
NL/BE	Gebbruiksaanwijzing	Pagina	45
PL	Instrukcja obsługi	Strona	59
CZ	Návod k obsluze	Strana	73
SK	Návod na obsluhu	Strana	87

**A****B**

# Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>2</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>2</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>2</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>2</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>2</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>3</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>6</b>
<b>Programme</b> .....	<b>6</b>
<b>Gerät bedienen</b> .....	<b>6</b>
Suppen zubereiten .....	6
Kompott zubereiten .....	7
Smoothies/Milchshakes zubereiten .....	8
Mixen .....	9
<b>Sicherheitseinrichtungen</b> .....	<b>9</b>
Überhitzungsschutz .....	9
Überfüll- und Überlaufsensor .....	9
Trockengehschutz .....	10
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>10</b>
<b>Lagerung</b> .....	<b>10</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>11</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>12</b>
<b>Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>12</b>
Service .....	14
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 Programmleuchte KEEP WARM 
- 17 Taste START/STOP

## Technische Daten

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

### Leistungsaufnahme

Heizleistung : 800 - 1000 W

Motorleistung: 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.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.
- ▶ 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!
- ▶ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- ▶ Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr. Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Bei Fehlanwendung des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

**⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Heben Sie den Deckel stets langsam und von sich abgewandt an und lassen Sie so den Wasserdampf nach hinten entweichen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Wasserdampf erzeugt. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel und den Mixbehälter anfassen.



Achtung! Heiße Oberfläche!

**ACHTUNG! BRANDGEFAHR!**

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



## Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät und die Schutzfolie vom Bedienpanel **9**.

### **⚠️ 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) **11**

Mit diesem Programm können Sie cremige Suppen, wie zum Beispiel Kürbiscrèmesuppe oder Kartoffelcrèmesuppe, zubereiten.

Der Inhalt des Gerätes wird erhitzt und püriert.

Das Programm läuft 21 Minuten.

### CHUNKY SOUP (grobe Suppe) **12**

Mit diesem Programm können Sie Suppen zubereiten, die erhitzt werden und noch Stücke enthalten.

Der Inhalt des Gerätes wird erhitzt und etwas püriert.

Das Programm läuft 28 Minuten.

### COMPOTE **13**

Mit diesem Programm können Sie Kompott, wie zum Beispiel Birnenkompott, zubereiten.

Der Inhalt des Gerätes wird nur erhitzt und nicht püriert. Das Programm läuft 13 Minuten.

### SMOOTHIE **14**

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

### BLEND **15**

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

### KEEP WARM **16**







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

## 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  **11**, CHUNKY SOUP  **12** und COMPOTE  **13** muss das Gerät erst ca. 5 Minuten abkühlen, bevor Sie ein weiteres Programm, welches Hitze erzeugt (PUREED SOUP  **11**, CHUNKY SOUP  **12** und COMPOTE  **13**), 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 **17**. 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 **17** (ca. 2 Sekunden, bis ein Signalton erklingt) abbrechen.

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

- 8) Wenn Sie die Suppe nicht sofort servieren möchten, können Sie die Warmhaltefunktion aktivieren: Wählen Sie dazu mit der Taste MODE **10** das Programm KEEP WARM  **16** und drücken Sie die Taste START/STOP **17**, um das Programm zu starten. Nach 60 Minuten stoppt das Gerät automatisch. Sie können den Warmhalteprozess auch jederzeit durch Drücken und Halten der Taste START/STOP **17** abbrechen.
- 9) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und die Kupplungsverbindung **3** aus dem Einbaustecker **4**.

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 **17**. 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 Zubereitungsvorgang jederzeit durch das Drücken und Halten der Taste START/STOP **17** (ca. 2 Sekunden, bis ein Signalton erklingt) stoppen.

Sobald der Zubereitungsvorgang 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 **15** (siehe Kapitel „Mischen“). Wenn vorher das Programm COMPOTE **13** gelaufen ist, ist es bei dem nachträglichen Pürieren nicht unbedingt erforderlich, dass das Füllgut die Markierung MIN erreicht. Bitte achten Sie jedoch darauf, dass bei der sonstigen Benutzung das Füllgut immer bis mindestens zur Markierung MIN reicht.

- 8) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und die Kupplungsverbindung **3** aus dem Einbaustecker **4**.
- 9) Nehmen Sie vorsichtig den Deckel **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 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 **5**.
- 2) Füllen Sie den Mixbehälter **5** bis maximal zur Markierung MAX - 1600 ml mit Flüssigkeiten. Sie müssen jedoch immer die Markierung MIN - 1300 ml erreichen.
- 3) Setzen Sie den Deckel **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 SMOOTHIE **14** blinkt.
- 7) Drücken Sie die Taste START/STOP **17**. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchte SMOOTHIE **14** leuchtet dauerhaft.

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

## HINWEIS



- ▶ Sie können den Zubereitungsvorgang jederzeit durch das Drücken und Halten der Taste START/STOP **17** (ca. 2 Sekunden, bis ein Signalton erklingt) stoppen.















Sobald der Zubereitungsvorgang beendet ist, stoppt das Gerät automatisch. Signaltöne erklingen und die Programmleuchte SMOOTHIE **14** blinkt.


- 8) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und die Kupplungsverbindung **3** aus dem Einbaustecker **4**.
- 9) Nehmen Sie den Deckel **8** vom Mixbehälter **5** 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 **17** 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 **1** 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 <b>8</b> ist nicht korrekt aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel <b>8</b> 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 <b>5</b> .	Geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu.
	Es ist die falsche Funktion gewählt worden.	Probieren Sie eine andere Funktion aus.
Die Speise ist verbrannt.	Der Mixbehälter <b>5</b> wurde vor dem erneuten Aufwärmen nicht gereinigt. Am Boden des Mixbehälters <b>5</b> kleben Reste.	Reinigen Sie vor jedem Aufwärmen den Mixbehälter <b>5</b> .

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

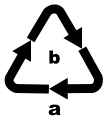


**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

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.



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

## Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus 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 Serviceniederlassung 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 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## Service

### DE Service Deutschland

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

### AT Service Österreich

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

### CH Service Schweiz

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

IAN 336958\_2001

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Contents

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

## 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 Programme indicator KEEP WARM 
- 17 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.
- ▶ Do not allow any liquid to run over the appliance's plug connections.
- ▶ 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!
- ▶ After use, the surfaces of the heating elements will still have some residual heat.
- ▶ Misuse may result in physical injury! Use the appliance only as described in the instructions!

**⚠ 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** ⑪

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** ⑫

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** ⑬

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** ⑭

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)** ⑮

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

### **KEEP WARM** ⑯







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

## 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  ⑪, CHUNKY SOUP  ⑫ and COMPOTE  ⑬, you must allow the appliance to cool down for about 5 minutes before starting another programme that generates heat (PUREED SOUP  ⑪, CHUNKY SOUP  ⑫ and COMPOTE  ⑬).

## 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 **17**. 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 **17** (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) If you do not want to serve the soup immediately, you can activate the keep-warm function: Use the MODE button **10** to select the programme KEEP WARM  **15** and press the START/STOP button **17** to start the programme. After 60 minutes, the appliance stops automatically. You can stop the keep-warm process at any time by pressing and holding the START/STOP button **17**.
- 9) Remove the plug from the mains power socket and the connector **3** from the built-in plug **4**.
- 10) 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 **17**. 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 **17** (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  **15** (see section "Blending") to do this. If you have previously used the COMPOTE  **13** programme beforehand, it is not absolutely necessary that the fill level is above the MIN marking when you carry out additional pureeing. Please make sure that the fill level is above the MIN marking for all other purposes, however.
- 8) Remove the plug from the mains power socket and the connector **3** from the built-in plug **4**.
  - 9) Remove the lid **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 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 **5**.
- 2) Fill the blender jug **5** up to no more than the MAX - 1600 ml marking with liquids. Always fill up to at least the MIN - 1300 ml marking!

- 3) Place the lid **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 SMOOTHIE programme indicator  **14** starts to flash.
- 7) Press the START/STOP button **17**. You will hear a beep and the SMOOTHIE programme indicator  **14** 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 **17** (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  **14** 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** from the blender jug **5** 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 (3) (15).

- 1) Add the food to be blended into the blender jug (5) if it is not already in there. Ensure that the blender jug (5) is filled to at least the MIN - 1300 ml marking, but not higher than the MAX - 1600 ml marking.
- 2) Place the lid (8) on the blender jug (5). Ensure that the contact plug (1) in the lid (8) fits correctly into the safety socket (2).
- 3) Insert the connector (3) into the built-in plug (4) on the appliance.
- 4) Insert the plug into a mains power socket. You will hear a beep and the programme indicators will flash.
- 5) Press the MODE button (10) repeatedly until the BLEND programme indicator (3) (15) starts to flash.
- 6) Press and hold the START/STOP button (17) for as long as the contents of the blender jug (5) is to be blended, but not longer than 20 seconds. As soon as you let go of the START/STOP button (17), 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 (3) (15) 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 (7) 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 (5)!

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 17 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 1 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 <b>8</b> is not on properly.	Put the lid <b>8</b> 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 <b>5</b> .	Add some liquid.
	The wrong function has been selected.	Try another function.
The food is burnt.	The blender jug <b>5</b> was not cleaned properly before reheating. There is still food residue stuck to the bottom of the blender jug <b>5</b> .	Clean the blender jug <b>5</b> 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

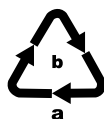


**Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.**

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.



The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.

## Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

### Warranty conditions

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

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion).

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

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

### Warranty period and statutory claims for defects

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

## Scope of the warranty

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

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries 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 123456) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

This QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 123456.

## Service

### GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: [kompennass@lidl.co.uk](mailto: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](mailto:kompennass@lidl.ie)

IAN 336958\_2001

## Importer

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)



## Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>30</b>
<b>Utilisation conforme à l'usage prévu</b> .....	<b>30</b>
<b>Matériel livré</b> .....	<b>30</b>
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>30</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>30</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>31</b>
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>34</b>
<b>Programmes</b> .....	<b>34</b>
<b>Utilisation de l'appareil</b> .....	<b>34</b>
Préparation des soupes .....	34
Préparation de compote .....	35
Préparations de smoothies/ milk-shakes .....	36
Mixer .....	37
<b>Dispositifs de sécurité</b> .....	<b>37</b>
Protection anti-surchauffe .....	37
Capteur de remplissage excessif et de débordement .....	37
Protection contre la marche à sec .....	38
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>38</b>
<b>Stockage</b> .....	<b>38</b>
<b>Dépannage</b> .....	<b>39</b>
<b>Mise au rebut</b> .....	<b>40</b>
<b>Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique</b> .....	<b>40</b>
<b>Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France</b> .....	<b>41</b>
<b>Service après-vente</b> .....	<b>43</b>
<b>Importateur</b> .....	<b>43</b>



## 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 Témoin de programme KEEP WARM 
- 17 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.
- ▶ Aucun liquide ne doit couler sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- ▶ 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.
- ▶ Entrez 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 !
- ▶ Suite à l'utilisation, la surface de l'élément chauffant présente encore une chaleur résiduelle.
- ▶ En cas d'usage abusif, il existe un risque de blessures. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- ▶ N'utilisez l'appareil que conformément à sa destination. En cas d'usage erroné, il existe un risque de blessures.

**⚠ 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 ⑨.

### ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Soyez prudent en manipulant la lame ⑥ !
- Essuyez le couvercle ③ 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 ⑩

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 ⑫

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 ⑬

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 ⑭

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 ⑮

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.

### KEEP WARM ⑯

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

## 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 PURED SOUP ⑩, CHUNKY SOUP ⑫ et COMPOTE ⑬ terminés, l'appareil doit d'abord refroidir env. 5 min. avant que vous ne puissiez démarrer un autre programme qui génère de la chaleur (PURED SOUP ⑩, CHUNKY SOUP ⑫ et COMPOTE ⑬).

## 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 **17**. 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 **17** 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) Si vous ne souhaitez pas servir la soupe de suite, vous pouvez alors activer la fonction de maintien au chaud : Choisissez pour cela le programme KEEP WARM  **16** avec la touche MODE **10** et appuyez sur la touche START/STOP **17** pour lancer le programme. L'appareil s'arrête automatiquement au bout de 60 minutes. Vous pouvez arrêter à tout moment le maintien au chaud en appuyant sur la touche START/STOP **17** et en la maintenant enfoncée.

- 9) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et la prise femelle **3** de la fiche mâle encastrée **4**.
- 10) 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 - 1600 ml avec de l'eau ou d'autres liquides. Vous devez cependant toujours atteindre le repère MIN - 1300 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 **17**. 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 **17** 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 **15** (voir chapitre «Mixer»).

Si le programme COMPOTE **13** 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.

- Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et la prise femelle **3** de la fiche mâle encastree **4**.
- 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 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

- Coupez les légumes/fruits en morceaux d'environ 2 cm et placez-les dans le bol mélangeur **5**.
- Remplissez le bol mélangeur **5** au maximum jusqu'au repère MAX - 1 600 ml de liquides. Vous devez cependant toujours attendre le repère MIN - 1 300 ml.
- 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**.
- Enfichez la prise femelle **3** dans la fiche mâle encastree **4** sur l'appareil.
- Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Un signal sonore retentit et les témoins de programme clignotent.
- Appuyez sur la touche MODE **10** jusqu'à ce que le témoin du programme SMOOTHIE **14** clignote.
- Appuyez sur la touche START/STOP **17**. Un signal sonore retentit et le témoin du programme SMOOTHIE **14** 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 **17** 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 **14** clignote.

- Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et la prise femelle **3** de la fiche mâle encastree **4**.
- Retirez le couvercle **8** du bol mélangeur **5** 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 17 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 1 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 <b>8</b> n'est pas correctement positionné.	Positionnez le couvercle <b>8</b> 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 <b>5</b> .	Ajoutez un peu de liquide.
	La fonction choisie n'est pas adaptée.	Essayez une autre fonction.
Les aliments ont brûlé.	Le bol mélangeur <b>5</b> n'a pas été nettoyé avant qu'il ne chauffe de nouveau. Des résidus collent au fond du bol mélangeur <b>5</b> .	Avant de faire chauffer, nettoyez le bol mélangeur <b>5</b> .

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

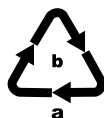


**Ne jetez en aucun cas l'appareil à la poubelle des ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.**

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.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recyclé.

## Garantie pour Kompennass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

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

### Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

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

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

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

### Étendue de la garantie

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

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries 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 123456) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 123456.

## Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

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

## Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

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

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

## Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

### Étendue de la garantie

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

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

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

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

### Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour répara-

tion du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

### Article L217-4 du Code de la consommation

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

### Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

### Article L217-12 du Code de la consommation

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

## Article 1641 du Code civil

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

## Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

## Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 123456) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 123456.

## Service après-vente

### FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: [kompnass@lidl.fr](mailto:kompnass@lidl.fr)

### BE Service Belgique

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

E-Mail: [kompnass@lidl.be](mailto:kompnass@lidl.be)

IAN 336958\_2001

## Importateur

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

[www.kompnass.com](http://www.kompnass.com)



# Inhoud

<b>Inleiding</b> .....	<b>46</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> .....	<b>46</b>
<b>Inhoud van het pakket</b> .....	<b>46</b>
<b>Apparaatbeschrijving</b> .....	<b>46</b>
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>46</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>47</b>
<b>Vóór het eerste gebruik</b> .....	<b>50</b>
<b>Programma's</b> .....	<b>50</b>
<b>Omgaan met het apparaat</b> .....	<b>50</b>
Soepen bereiden .....	50
Compote bereiden .....	51
Smoothies/milkshakes bereiden .....	52
Mixen .....	53
<b>Veiligheidsvoorzieningen</b> .....	<b>53</b>
Oververhittingsbeveiliging .....	53
Overvul- en overloopsensor .....	53
Droogloopbeveiliging .....	54
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>54</b>
<b>Opbergen</b> .....	<b>54</b>
<b>Problemen oplossen</b> .....	<b>55</b>
<b>Afvoeren</b> .....	<b>56</b>
<b>Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>56</b>
Service .....	58
Importeur .....	58



## 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 Programmalampje KEEP WARM 
- 17 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 bekneeld raakt of anderszins beschadigd kan raken.
- ▶ Er mag geen vloeistof op de stekkerverbinding van het apparaat komen.
- ▶ 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!
- ▶ Na gebruik bevat het oppervlak van het verwarmingselement nog restwarmte.
- ▶ Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel. Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing beschreven.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor die doeleinden waarvoor het bestemd is. Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel!

**⚠ 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) ⑪

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) ⑫

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) ⑬

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 ⑭

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 ⑮

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

### KEEP WARM ⑯

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

## Omggaan 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  ⑪, CHUNKY SOUP  ⑫ en COMPOTE  ⑬ moet het apparaat eerst ca. 5 minuten afkoelen voordat een volgend programma kan worden gestart waarbij levensmiddelen worden verhit (PUREED SOUP  ⑪, CHUNKY SOUP  ⑫ en COMPOTE  ⑬).

## Soepen bereiden

- 1) Snijd de groenten in ca. 2 cm grote stukken en doe ze in de mengkom ⑤.
- 2) Vul de mengkom ⑤ maximaal tot aan de markering MAX - 1600 ml met water, bouillon of andere vloeistoffen. De markering MIN - 1300 ml moet echter altijd worden bereikt.
- 3) Plaats het deksel 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 **17**. 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 **17** 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 van het ingestelde programma knippert.

- 8) Als u de soep niet direct wilt opdienen, kunt u de warmhoudfunctie activeren: Kies daarvoor met de toets MODE **10** het programma KEEP WARM  **15** en druk op de toets START/STOP **17** om het programma te starten. Na 60 minuten stopt het apparaat automatisch. U kunt het warmhoudproces op elk moment stoppen door de toets START/STOP **17** ingedrukt te houden.
- 9) Trek de stekker uit het stopcontact en de contrastekker **3** uit de 220V-aansluiting **4**.
- 10) 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 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 COMPOTE  **13** knippert.
- 7) Druk op de toets START/STOP **17**. 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 **17** 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 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 "Mixer"). 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 mengbeker  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 achtereenvolgend met een tijd van in totaal meer dan 20 seconden wordt gebruikt.
- Meerdere kookprocedures meteen na elkaar worden gestart, zonder het apparaat tussendoor te laten afkoelen.

- Wanneer de oververhittingsbeveiliging wordt geactiveerd en het apparaat stopt, haalt u de stekker uit het stopcontact en wacht u ca. 5 minuten tot het apparaat is afgekoeld. Na het afkoelen kunt u het apparaat weer gebruiken.

### 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 mengbeker .

Wanneer het apparaat tijdens een kook- of mixprocedure 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 ❸ 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 ❹ en de veiligheidsaansluiting ❷ op de mengkom ❸ komt!
- ▶ Let erop dat er geen vocht in/op de contactstekker ❶ op het deksel ❸ komt.



Dompel het deksel ❸ 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 ❸ met het mes ❻. Het mes ❻ is uiterst scherp!

- 1) Doe wat warm water en een druppel afwasmiddel in de mengkom ❸.
- 2) Plaats het deksel ❸ op de mengbeker ❺. Let erop dat de contactstekker ❶ in het deksel ❸ correct in de veiligheidsaansluiting ❷ grijpt.
- 3) Steek de contrastekker ❸ in de 220 V-aansluiting ❹ 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 ❶, tot het programmampje BLEND ❷ knippert.
- 6) Houd de toets START/STOP ❸ ingedrukt en laat het apparaat ca. 20 seconden draaien.
- 7) Trek de stekker uit het stopcontact.
- 8) Maak vastzittende resten in de mengkom ❸ of op het mes ❻ los met behulp van een afwasborstel of een schuursponsje.
- 9) Leeg dan de mengkom ❸ en spoel deze grondig af met schoon water.
- 10) Veeg de buitenkant van de mengkom ❸ 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 ❸ met het mes ❻ en de sensor ❷ 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 ❶ op het deksel ❸ 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 <b>8</b> is niet juist geplaatst.	Bevestig het deksel <b>8</b> 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 <b>5</b> .	Voeg wat vloeistof toe.
	De verkeerde functie is geselecteerd.	Probeer een andere functie.
Het voedsel is verbrand.	De mengkom <b>5</b> is voor het opnieuw opwarmen niet gereinigd. Aan de bodem van de mengkom <b>5</b> kleven resten.	Reinig vóór elk opwarmen de mengkom <b>5</b> .

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

## Afvoeren

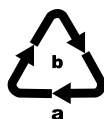


**Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.**

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.



Het product is recyclebaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.

## Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

### Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

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

### Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

## Garantieomvang

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

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's 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 123456) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 123456 de gebruiksaanwijzing openen.

## Service

### **NL** Service Nederland

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

E-Mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)

### **BE** Service België

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

E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 336958\_2001

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Spis treści

<b>Wstęp</b> .....	<b>60</b>
<b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>60</b>
<b>Zakres dostawy</b> .....	<b>60</b>
<b>Opis urządzenia</b> .....	<b>60</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>60</b>
<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b> .....	<b>61</b>
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	<b>64</b>
<b>Programy</b> .....	<b>64</b>
<b>Obsługa urządzenia</b> .....	<b>64</b>
Przygotowanie zup .....	64
Przygotowanie kompotu .....	65
Przygotowanie smoothies / napojów mlecznych .....	66
Miksowanie .....	67
<b>Urządzenia zabezpieczające</b> .....	<b>67</b>
Ochrona przed przegrzaniem .....	67
Czujnik przepiętnienia i przelania .....	67
Ochrona przed pracą na sucho .....	68
<b>Czyszczenie i pielęgnacja</b> .....	<b>68</b>
<b>Przechowywanie</b> .....	<b>68</b>
<b>Usuwanie usterek</b> .....	<b>69</b>
<b>Utylizacja</b> .....	<b>70</b>
<b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>70</b>
Serwis .....	71
Importer .....	71

## Wstęp

Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia. Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i usuwania urządzenia. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie służy wyłącznie do przygotowywania (gotowania i rozdrabniania) produktów spożywczych. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

## Zakres dostawy

Mikser z funkcją gotowania

Pokrywa z panelem obsługowym

Zeszyt z przepisami

Instrukcja obsługi







Natychmiast po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie brakuje żadnego elementu.

## Opis urządzenia

Rysunek A

- 1 Wtyk stykowy
- 2 Tuleja bezpieczeństwa
- 3 Wtyk połączeniowy
- 4 Wbudowane gniazdo
- 5 Naczynie miksera
- 6 Nóż
- 7 Czujnik
- 8 Pokrywa
- 9 Panel obsługowy

Rysunek B

- 10 Przycisk MODE
- 11 Kontrolka programu PUREED SOUP 
- 12 Kontrolka programu CHUNKY SOUP 
- 13 Kontrolka programu COMPOTE 
- 14 Kontrolka programu SMOOTHIE 
- 15 Kontrolka programu BLEND 
- 16 Kontrolka programu KEEP WARM 
- 17 Przycisk START/STOP

## Dane techniczne

Napięcie: 220 - 240 V ~  
(prąd przemysłowy),  
50 - 60 Hz

Pobór mocy

Moc grzewcza : 800 - 1000 W

Silnik: 140 - 160 W



Uziemienie ochronne



Wszystkie części urządzenia, które wchodzą w kontakt z żywnością, są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

## Wskazówki bezpieczeństwa

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Dopilnuj, by bloku silnika, kabla sieciowego oraz wtyku nigdy nie zanurzać w wodzie ani w innych cieczach.
- ▶ Używaj urządzenia tylko w suchych pomieszczeniach, nigdy nie używaj go na zewnątrz lub w wilgotnym otoczeniu.
- ▶ Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgotniony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- ▶ Na połączenie wtykowe urządzenia nie może wylać się żadna ciecz.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zlecaj niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ Po zakończeniu używania należy zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż jest ono nadal podłączone do napięcia sieci, dopóki wtyczka sieciowa znajduje się w gniazdku.
- ▶ Przed każdym użyciem sprawdź należyty stan urządzenia. Nie wolno używać urządzenia, jeśli widoczne są uszkodzenia.
- ▶ Natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka, jeśli zauważy się nietypowe dźwięki lub zapachy lub stwierdzi nieprawidłowe działanie.

### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Nigdy nie pozostawiaj urządzenia pracującego bez nadzoru, aby w przypadku zagrożenia móc natychmiast zareagować.
- ▶ To urządzenie nie nadaje się do wciągania łatwopalnych i wybuchowych substancji, ani chemicznych i żrących płynów.
- ▶ Urządzenie przechowuj zawsze w zamkniętych pomieszczeniach. By uniknąć wypadków, po użyciu urządzenie schowaj w bezpiecznym i suchym miejscu.



## **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Dzieci nie mogą używać tego urządzenia.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Stosuj wyłącznie akcesoria zalecane przez producenta urządzenia.
- ▶ Aby odłączyć urządzenie od zasilania, chwytaj zawsze za wtyk.
- ▶ Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy. Uważać, by nie poparzyć się wydostającą się parą wodną ani gorącymi produktami. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- ▶ Zachować dużą ostrożność podczas czyszczenia! Nóż jest bardzo ostry!
- ▶ Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z nożem!
- ▶ Po użyciu powierzchnia elementu grzejnego pozostaje jeszcze ciepła.
- ▶ Nieprawidłowe użycie urządzenia grozi obrażeniami. Nie używaj urządzenia do innych celów, niż opisane w tej instrukcji.
- ▶ Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje niebezpieczeństwo powstania obrażeń.

**⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Pokrywę podnosić zawsze powoli, w kierunku od siebie, by w ten sposób dać ujście parze. Nie pochylać się nad urządzeniem, gdy wytwarza ono parę. Pokrywę i naczynie miksera chwycić w rękawicach kuchennych.



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

**UWAGA! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!**

- ▶ Nie uruchamiać urządzenia w pobliżu zasłon lub pod nimi, pod zawieszanymi szafkami ani w pobliżu palnych materiałów.
- ▶ Urządzenie ustawiać na podłożu odpornym na wysokie temperatury (nie na lakierowanych stołach ani na obrusach). Nie używać urządzenia w pobliżu innych źródeł ciepła (kuchenki, palniki gazowe). W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia i/lub mebli.
- ▶ Urządzenie ustawiać na równej, stabilnej powierzchni. Dopilnować wystarczającej odległości od ścian i szaf. W ten sposób można uniknąć szkód powodowanych przez parę.
- ▶ Nie podłączać urządzenia do sieci za pośrednictwem czasowych zegarów sterujących ani systemów zdalnego sterowania.

## Przed pierwszym użyciem

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe z urządzenia i folię ochronną z panelu obsługiwo **9**.

### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z nożem **6**!
- Wytrzeć wilgotną szmatką pokrywę **8** z nożem **6** i czujnikiem **7**, a także zewnętrzną stronę naczynia miksera **5**, by usunąć ew. pozostałości zanieczyszczeń.
- Wypłukać naczynie miksera **5** wodą z dodatkiem płynu do zmywania naczyń, następnie spłukać czystą wodą tak, by usunąć resztki środka do mycia naczyń.
- Przed ponownym użyciem urządzenia upewnić się, że wszystkie części są całkowicie suche.

## Programy

### PUREED SOUP (zupa-krem) **11**

Używając tej funkcji można przygotować zupę-krem, np. z dyni lub z ziemniaków.

Zawartość naczynia jest podgrzewana i przecierana. Program trwa 21 minut.

### CHUNKY SOUP (zupa z kawałkami produktów) **12**

Używając tej funkcji można przygotowywać zupę, która będzie gorąca, ale będzie zawierała kawałki produktów. Zawartość naczynia jest podgrzewana i nieco przecierana. Program trwa 28 minut.

### COMPOTE (kompot) **13**

Używając tej funkcji można przygotować kompot, np. z gruszek. Zawartość naczynia jest tylko podgrzewana i nie jest przecierana. Ten program trwa 13 minut.

### SMOOTHIE (sok) **14**

Używając tej funkcji można krótko zmiksować lub spienić zawartość naczynia bez podgrzewania, by przygotować np. smoothies czy napoje mleczne. Program trwa 2 minuty.

### BLEND **15**

Używając tej funkcji można można miksować dowolne produkty bez ich podgrzewania. Można np. miksować zupy, jeśli składniki nie są jeszcze wystarczająco rozdrobnione.

### KEEP WARM **16**







Dzięki temu programowi temperatura gotowej zupy jest podtrzymywana do 60 minut na poziomie ok. 90°C.

## Obsługa urządzenia

### WSKAZÓWKA



- ▶ Przy pierwszym uruchomieniu, pozostałości poprodukcyjne na elementach grzewczych mogą powodować powstawanie lekkiego zapachu lub dymu. Nie jest to niebezpieczne i nie jest to wada urządzenia. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. poprzez otwarcie okna.

### WSKAZÓWKI

- ▶ Naczynie napełniać płynem zawsze co najmniej do oznaczenia MIN - 1300 ml.
- ▶ Nie wlewać płynu powyżej oznaczenia MAX - 1600 ml. W przeciwnym razie płyn się rozleje poza urządzenie!
- ▶ Po zakończeniu programów PUREED SOUP  **11**, CHUNKY SOUP  **12** i COMPOTE  **13** urządzenie musi schłodzić się przez ok. 5 minut, zanim będzie można uruchomić kolejny program z podgrzewaniem (PUREED SOUP  **11**, CHUNKY SOUP  **12** i COMPOTE  **13**).

## Przygotowanie zup

- 1) Pokroić warzywa w kostkę o boku ok. 2 cm i włożyć je do naczynia miksera **5**.
- 2) Napełnić naczynie miksera **5** 1600 ml wody, wywaru lub innego płynu do oznaczenia MAX. Należy jednak zawsze nalać płynu co najmniej do oznaczenia MIN - 1300 ml.
- 3) Założyć pokrywę **8** na naczynie miksera **5**. Dopilnować, by wtyk stykowy **1** w pokrywie **8** wszedł poprawnie w tuleję bezpieczeństwa **2**.


- 4) Włożyć wtyk przewodu sieciowego **3** do wbudowanego gniazda **4** w urządzeniu.
- 5) Włożyć wtyk sieciowy do gniazda sieciowego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i rozbłyśną kontrolki programów.
- 6) Naciskać przycisk MODE **10** tak długo, aż zacznie migać kontrolkażądanego programu:
  - PUREED SOUP  **11** dla zupy-kremu
  - CHUNKY SOUP  **12** dla zupy z kawałkami produktów.
- 7) Nacisnąć przycisk START/STOP **17**. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Kontrolka wybranego programu będzie świecić światłem ciągłym.

Przygotowanie zupy odbywa się teraz automatycznie: urządzenie miksuje i podgrzewa w regularnych odstępach czasu.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Proces przygotowania potraw można w każdej chwili przerwać przez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku START/STOP **17** (przez ok. 2 sekundy, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy).

Zakończenie procesu przygotowania zatrzymuje urządzenie automatycznie. Rozlega się sygnał dźwiękowy i kontrolka ustawionego programu gaśnie.

- 8) Jeśli nie chcesz podawać zupy natychmiast, możesz aktywować funkcję podtrzymania temperatury: W tym celu za pomocą przycisku MODE **10** wybierz program KEEP WARM  **15** i naciśnij przycisk START/STOP **17**, aby uruchomić program. Po 60 minutach urządzenie wyłączy się automatycznie. W każdej chwili można również przerwać funkcję podtrzymania temperatury, naciskając i przytrzymując przycisk START/STOP **17**.
- 9) Wyjąć wtyk z gniazda sieciowego i drugi wtyk **3** z wbudowanego gniazda urządzenia **4**.
- 10) Ostrożnie zdjąć pokrywę **8** z naczynia miksera **5** i odłożyć ją na bok.

## OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAZEŃ!



- ▶ Zachować ostrożność podczas otwierania pokrywy **8**. Może uchodzić gorąca para! Najlepiej nosić rękawice kuchenne!

Teraz zupę można przelać do talerzy lub do wazy.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Po każdym użyciu oczyścić urządzenie (patrz rozdz. „Czyszczenie i pielęgnacja”). W przeciwnym razie resztki z poprzedniego gotowania ma dnie naczynia mogłyby się przypalić.


## Przygotowanie kompotu

- 1) Pokroić owoce w kostkę o boku ok. 2 cm i umieścić je w naczyniu miksera **5**.
- 2) Napełnić naczynie miksera **5** maksymalnie do oznaczenia MAX 1 600 ml wody lub innego płynu. Należy jednak zawsze nalać płynu co najmniej do oznaczenia MIN - 1300 ml.
- 3) Założyć pokrywę **8** na naczyniu miksera **5**. Dopilnować, by wtyk stykowy **1** w pokrywie **8** wszedł poprawnie w tuleję bezpieczeństwa **2**.
- 4) Włożyć wtyk potężeniowy **3** do wbudowanego gniazda **4** w urządzeniu.
- 5) Włożyć wtyk sieciowy do gniazda sieciowego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i rozbłyśną kontrolki programów.
- 6) Naciskać przycisk MODE **10** dotąd, aż zacznie migać kontrolka programu COMPOTE  **13**.
- 7) Nacisnąć przycisk START/STOP **17**. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i przycisk COMPOTE  **13** będzie świecić światłem ciągłym.







Przygotowanie kompotu rozpocznie się teraz automatycznie. Program trwa 13 minut.

## WSKAZÓWKA


- ▶ Proces przygotowania potraw można w każdej chwili przerwać przez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku START/STOP **17** (przez ok. 2 sekundy, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy).

Zakończenie procesu przygotowania zatrzymuje urządzenie automatycznie. Rozlegają się sygnały dźwiękowe i kontrolka programu COMPOTE  13 miga.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli kawałki owoców w kompocie są zbyt grube, można po zakończeniu programu zawartość kompotu dodatkowo przetrzeć, aby uzyskać żądaną konsystencję. Do tego celu użyj funkcji BLEND  15 (patrz rozdział „Miksowanie”).  
Jeśli wcześniej był aktywny program COMPOTE  13, przy późniejszym przecieraniu nie jest jednak konieczne, aby zawartość osiągnęła poziom MIN.  
Leży jednak pamiętać, by w trakcie pozostałego użytkowania zawartość zawsze sięgała do oznaczenia MIN.
- Wyjąć wtyk sieciowy z gniazda sieciowego oraz wtyk połączeniowy  3 z wbudowanego gniazda  4 urządzenia.
  - Ostrożnie zdjąć pokrywę  8 z naczynia miksera  5 i odłożyć ją na bok.

## OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!














- ▶ Zachować ostrożność podczas otwierania pokrywy  8. Może uchodzić gorąca para!  
Najlepiej nosić rękawice kuchenne!

Kompot można teraz przelać do szklanek lub do dzbanka.

## WSKAZÓWKA


- ▶ Po każdym użyciu oczyścić urządzenie (patrz rozdz. „Czyszczenie i pielęgnacja”).  
W przeciwnym razie resztki z poprzedniego gotowania na dnie naczynia mogłyby się przypalić.


## Przygotowanie smoothies / napojów mlecznych





- Pokroić owoce w kostkę o boku ok. 2 cm i umieścić je w naczyniu miksera  5.
- Napełnić naczynie miksera  5 płynem maksymalnie do oznaczenia MAX - 1600 ml. Należy jednak zawsze nalać płynu co najmniej do oznaczenia MIN - 1300 ml.
- Założyć pokrywę  8 na naczyniu miksera  5. Dopilnować, by wtyk stykowy  1 w pokrywie  8 wszedł poprawnie w tuleję bezpieczeństwa  2.
- Włożyć wtyk połączeniowy  3 do wbudowanego gniazda  4 w urządzeniu.
- Włożyć wtyk sieciowy do gniazda sieciowego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i rozbrzysną kontrolki programów.
- Naciskać przycisk MODE  10 tak długo, aż kontrolka programu SMOOTHIE  14 zacznie migać.
- Nacisnąć przycisk START/STOP  17. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i kontrolka programu SMOOTHIE  14 będzie świecić światłem ciągłym.

Przygotowanie napoju odbywa się teraz automatycznie. Program trwa 2 minuty.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Proces przygotowania potraw można w każdej chwili przerwać przez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku START/STOP  17 (przez ok. 2 sekundy, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy).

Zakończenie procesu przygotowania zatrzymuje urządzenie automatycznie. Rozlegają się sygnały dźwiękowe i kontrolka programu SMOOTHIE  14 miga.

- Wyjąć wtyk sieciowy z gniazda sieciowego oraz wtyk połączeniowy  3 z wbudowanego gniazda  4 urządzenia.
- Zdjąć pokrywę  8 z naczynia miksera  5 i odłożyć ją na bok.

Można teraz podawać smoothie/napój mleczny.

## Miksowanie

Do zmiksowania zup lub napojów można użyć funkcji BLEND **Ⓚ** **Ⓛ**.

- 1) Produkty do zmiksowania umieścić w naczyniu miksera **Ⓟ**, o ile jeszcze ich tam nie ma. Pamiętać, by wlać do naczynia miksera **Ⓟ** co najmniej 1300 ml płynu do oznaczenia MIN, ale nie przekroczyć oznaczenia MAX - 1600 ml.
- 2) Założyć pokrywę **Ⓢ** na naczyniu miksera **Ⓟ**. Dopilnować, by wtyk stykowy **Ⓛ** w pokrywie **Ⓢ** wszedł poprawnie w tuleję bezpieczeństwa **Ⓜ**.
- 3) Włożyć wtyk potężeniowy **Ⓝ** do wbudowanego gniazda **Ⓞ** w urządzeniu.
- 4) Włożyć wtyk sieciowy do gniazda sieciowego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i rozblęsną kontrolki programów.
- 5) Nacisnąć przycisk MODE **Ⓜ** tak długo, aż kontrolka programu BLEND **Ⓚ** **Ⓛ** zacznie migać.
- 6) Nacisnąć i przytrzymać przycisk START/STOP **Ⓛ** tak długo, jak długo zawartość naczynia miksera **Ⓟ** ma być miksowana, jednak nie dłużej, niż przez 20 sekund. Po zwolnieniu przycisku START/STOP **Ⓛ** miksowanie kończy się. Po upływie 20 sekund miksowanie zakończy się automatycznie.

## Urządzenia zabezpieczające

### Ochrona przed przegrzaniem

Urządzenie jest wyposażone w system zabezpieczający przed przegrzaniem, który chroni silnik.

Gdy ochrona przed przegrzaniem zadziała, silnik zatrzymuje się, urządzenie wyłącza się i nie można go włączyć tak długo, jak długo jest przegrzane.

Może się to zdarzyć, gdy:

- Funkcji BLEND **Ⓚ** **Ⓛ** używano kilkakrotnie krótko po sobie w czasie łącznie dłuższym niż 20 sekund.
  - Uruchomiono kolejno kilkakrotnie proces gotowania bez schłodzenia urządzenia między kolejnymi procesami.
- Gdy zadziała zabezpieczenie przed przegrzaniem, wyjąć wtyk przewodu sieciowego z gniazda i odczekać ok. 5 minut na schłodzenie się urządzenia. Po schłodzeniu można dalej korzystać z urządzenia.

### Czujnik przepełnienia i przelania

To urządzenie jest wyposażone w czujnik **Ⓡ**, który rozpoznaje, kiedy naczynie jest przepełnione lub grozi przelaniem.

Gdy naczynie jest przepełnione, nie można uruchomić urządzenia i rozlegają się sygnały dźwiękowe. W takim przypadku należy odlać nieco płynu z naczynia. Przestrzegać oznaczeń MAX - 1600 ml i MIN - 1300 ml na naczyniu miksera **Ⓟ**.

Gdy podczas gotowania lub miksowania grozi przelanie się urządzenia, wyłącza się ono i rozlegają się sygnały dźwiękowe. Należy odlać nieco płynu i ponownie uruchomić urządzenie.

## Ochrona przed pracą na sucho


Wbudowana ochrona przed pracą na sucho uniemożliwia uruchomienie urządzenia, gdy w naczyniu miksera 5 nie ma żadnej zawartości.

## Czyszczenie i pielęgnacja

Urządzenie najlepiej czyścić bezpośrednio po każdym użyciu. Przeschnięte resztki żywności są trudne do usunięcia.

### NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Dopilnować, by wilgoć nie dostała się do wbudowanego gniazda 4 ani do tulei bezpieczeństwa 2 na naczyniu miksera 5!
- ▶ Dopilnować, by wilgoć nie dostała się do wtyku stykowego 1 na pokrywie 8.

 Nigdy nie zanurzać pokrywy 8 w wodzie ani w innych cieczach! Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.

### OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- ▶ Zachować ostrożność podczas czyszczenia pokrywy 8 z nożem 6. Nóż 6 jest bardzo ostry!

- 1) Do naczynia miksera 5 wlać nieco ciepłej wody z dodatkiem kropli płynu do mycia naczyń.
- 2) Założyć pokrywę 8 na naczyniu miksera 5. Dopilnować, by wtyk stykowy 1 w pokrywie 8 wszedł poprawnie w tuleję bezpieczeństwa 2.
- 3) Włożyć wtyk połączeniowy 3 do wbudowanego gniazda 4 w urządzeniu.
- 4) Włożyć wtyk sieciowy do gniazda sieciowego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i rozbłyśną kontrolki programów.
- 5) Nacisnąć przycisk MODE 10 tak długo, aż kontrolka programu BLEND 15 zacznie migać.
- 6) Nacisnąć i przytrzymać przycisk START/STOP 17 i pozwolić urządzeniu pracować przez ok. 20 sekund.

- 7) Wyciągnąć wtyk sieciowy z gniazda sieciowego.
- 8) Usunąć resztki produktów w naczyniu miksera 5 i z noża 6 szczoteczką lub gąbką.
- 9) Opróżnić naczynie miksera 5 i dokładnie wypłukać je czystą wodą.
- 10) Wytrzeć naczynie miksera 5 od zewnątrz wilgotną szmatką. W razie konieczności użyć niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie wytrzeć szmatką zwilżoną w czystej wodzie, by usunąć resztki środka do mycia naczyń.
- 11) Wilgotną ściereczką wytrzeć pokrywę 8 z nożem 6 i czujnikiem 7. W razie konieczności użyć niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie wytrzeć szmatką zwilżoną w czystej wodzie, by usunąć resztki środka do mycia naczyń. Dopilnować, by ciecz nie dostała się do wtyku stykowego 1 na pokrywie 8.
- 12) Kabel sieciowy przetrzeć wilgotną szmatką.
- 13) Wysuszyć wszystkie części przed ponownym użyciem.

## Przechowywanie

- Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

## Usuwanie usterek

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda sieciowego.	Podłącz urządzenie do gniazda zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
Urządzenie nie uruchamia się.	Pokrywa <b>8</b> jest niepoprawnie założona.	Założyć poprawnie pokrywę <b>8</b> .
Składniki nie są ugotowane.	Składniki są pokrojone na zbyt duże kawałki.	Pokroić składniki na mniejsze kawałki (ok. 2 cm).
Składniki nie są dobrze zmiksowane.	W naczyniu miksera <b>5</b> jest za mało płynu.	Dodać nieco płynu.
	Wybrano niewłaściwą funkcję.	Wypróbować inną funkcję.
Potrawa jest przypalona.	Naczynie miksera <b>5</b> nie zostało umyte przed ponownym podgrzaniem. Na dnie naczynia miksera <b>5</b> przyklejają się resztki.	Przed każdym podgrzaniem umyć naczynie miksera <b>5</b> .

Jeżeli za pomocą powyższych wskazówek nie można usunąć usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.



## Utylizacja

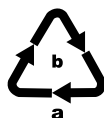


**W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.**

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad usuwania należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Opakowanie jest wykonane z materiału przyjaznego dla środowiska i można je przekazać do recyklingu w lokalnym punkcie zbiórki.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

1–7: tworzywa sztuczne,  
20–22: papier i tektura,  
80–98: kompozyty.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.

## Gwarancja

### Kompensaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

### Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

### Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

## Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i podane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przetłaczników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

## Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 123456) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 123456.

## Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: [kompernass@lidl.pl](mailto:kompernass@lidl.pl)

IAN 336958\_2001

## Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>74</b>
<b>Použití v souladu s určením</b> .....	<b>74</b>
<b>Rozsah dodávky</b> .....	<b>74</b>
<b>Popis přístroje</b> .....	<b>74</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>74</b>
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>75</b>
<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>78</b>
<b>Programy</b> .....	<b>78</b>
<b>Obsluha přístroje</b> .....	<b>78</b>
Příprava polévek .....	78
Příprava kompotu .....	79
Příprava smoothies/mléčných shakeů .....	80
Mixování .....	81
<b>Bezpečnostní zařízení</b> .....	<b>81</b>
Ochrana proti přehřátí .....	81
Senzor přeplnění a přetečení .....	81
Ochrana proti chodu nasucho .....	82
<b>Čištění a údržba</b> .....	<b>82</b>
<b>Skladování</b> .....	<b>82</b>
<b>Odstranění závad</b> .....	<b>83</b>
<b>Likvidace</b> .....	<b>84</b>
<b>Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH</b> .....	<b>84</b>
Servis .....	86
Dovozce .....	86

## 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 rozmělnění) 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 kontrolka programu KEEP WARM 
- 17 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.
- ▶ Na konektor přístroje nesmí vytéct žádná kapalina.
- ▶ 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 přívodní 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!
- ▶ Po použití je na povrchu topného prvku ještě zbytkové teplo.
- ▶ Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění. Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než jsou popsány v tomto návodu.
- ▶ Používejte přístroj pouze v souladu s jeho určením. Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění!

**⚠ 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 ovládní.



## 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!
- Otřete 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) 11**

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) 12**

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) 13**

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 14**

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 15**

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.

### **KEPP WARM 16**







S tímto programem je hotová polévka udržována až 60 minut při teplotě cca 90 °C.

## 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  11, CHUNKY SOUP  12 a COMPOTE  13 se musí přístroj nechat nejprve cca 5 minut vychladnout, než lze spustit další program, který vytváří teplo (PUREED SOUP  11, CHUNKY SOUP  12 a COMPOTE  13).

## 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 nebliká kontrolka požadovaného programu:
  - PUREED SOUP **11** pro krémové, mixované polévky
  - CHUNKY SOUP **12** pro husté polévky s velkými kusy.
- 7) Stiskněte tlačítko START/STOP **17**. Zazní signální tón. Kontrolka zvoleného programu trvale svítí.

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

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Přípravu můžete kdykoliv zastavit stisknutím a podržením tlačítka START/STOP **17** (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) Nechcete-li polévku podávat hned, můžete aktivovat funkci udržování teploty: K tomu vyberte pomocí tlačítka MODE **10** program KEPP WARM **15** a stiskněte tlačítko START/STOP **17** pro spuštění programu. Po 60 minutách se přístroj automaticky zastaví. Postup udržování teploty můžete také kdykoli přerušit stisknutím a podržením tlačítka START/STOP **17**.
- 9) Vytáhněte sířovou zástrčku ze zásuvky a spojovací spoj **3** z vestavné zástrčky **4**.
- 10) 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 misy.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Příklad 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 - 1600 ml vodu 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 nebliká kontrolka programu COMPOTE **13**.
- 7) Stiskněte tlačítko START/STOP **17**. 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 **17** (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 (1) (15) (viz kapitola „Mixování“). Jestli-že předtím běžel program COMPOTE (2) (18), 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 (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 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 (5).
- 2) Do mixovací nádoby (5) nalijte maximálně po značku MAX - 1600 ml tekutiny. Vždy však musí dosáhnout značky MIN - 1300 ml.

- 3) Nasaďte 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 síťové zásuvky. Zazní signální tón a kontrolky programu blikají.
- 6) Stiskněte tlačítko MODE (10) tak často, dokud neblíká kontrolka programu SMOOTHIE (14).
- 7) Stiskněte tlačítko START/STOP (17). Zazní signální tón a kontrolka programu SMOOTHIE (14) svítí trvale.

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

## UPOZORNĚNÍ



- Přípravu můžete kdykoliv zastavit stisknutím a podržením tlačítka START/STOP (17) (cca 2 sekundy, dokud nezazní zvukový signál).
















Jakmile je příprava ukončena, přístroj se automaticky zastaví. Zazní signální tóny a kontrolka programu SMOOTHIE (14) bliká.

- 8) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a spojovací spoj (3) z vestavné zástrčky (4).
- 9) Sejměte víko (8) z mixovací nádoby (5) 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 víko 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 neblíká kontrolka programu BLEND  15.
  - 6) Stiskněte a podržte stisknuté tlačítko START/STOP 17 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 1 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 <b>8</b> není správně nasazené.	Zavřete správně víko <b>8</b> .
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 <b>5</b> není dostatečné množství tekutiny.	Přidejte trochu tekutiny.
	Byla zvolená nesprávná funkce.	Vyzkoušejte jinou funkci.
Jídlo je připálené.	Mixovací nádoba <b>5</b> nebyla před opětovným ohřátím vyčištěna. Na dně mixovací nádoby <b>5</b> lpí zbytky.	Před každým ohřátím vyčistěte mixovací nádobu <b>5</b> .

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 rozříďte 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.



Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.

## Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,  
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 pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

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

Vztahují-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 výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, 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 123456) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- 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 poštovního nákladu na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační

software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 123456 otevřít svůj návod k obsluze.



## Servis

**CZ** Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: [kompernass@lidl.cz](mailto:kompernass@lidl.cz)

IAN 336958\_2001

## Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>88</b>
<b>Používanie v súlade s určením</b> .....	<b>88</b>
<b>Rozsah dodávky</b> .....	<b>88</b>
<b>Opis prístroja</b> .....	<b>88</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>88</b>
<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>89</b>
<b>Pred prvým použitím</b> .....	<b>92</b>
<b>Programy</b> .....	<b>92</b>
<b>Obsluha prístroja</b> .....	<b>92</b>
Príprava polievok .....	92
Príprava kompótu .....	93
Príprava smoothie/mliečnych kokteíllov .....	94
Mixovanie .....	95
<b>Bezpečnostné zariadenia</b> .....	<b>95</b>
Ochrana proti prehriatiu .....	95
Snímač preplnenia a pretekania .....	95
Ochrana proti chodu nasucho .....	96
<b>Čistenie a údržba</b> .....	<b>96</b>
<b>Skladovanie</b> .....	<b>96</b>
<b>Odstraňovanie porúch</b> .....	<b>97</b>
<b>Likvidácia</b> .....	<b>98</b>
<b>Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH</b> .....	<b>98</b>
Servis .....	99
Dovozca .....	99

## Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

## Používanie v súlade s určením

Tento prístroj slúži výlučne na prípravu (varenie a rozomieľanie) potravín. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

## Rozsah dodávky

Cook 'n' Mix

veko s ovládacím panelom

recepty

návod na obsluhu







Hneď po vybalení skontrolujte, či je obsah dodávky úplný.

## Opis prístroja

Obrázok A

- 1 kontaktná zástrčka
- 2 bezpečnostná zásuvka
- 3 zasúvací spoj
- 4 zabudovaná zástrčka
- 5 mixovacia nádoba
- 6 nôž
- 7 snímač
- 8 veko
- 9 ovládací panel

Obrázok B

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

## Technické údaje

Napätie: 220 – 240 V ~

(striedavý prúd), 50 – 60 Hz

Príkon

Vyhrievací výkon: 800 – 1000 W

Výkon motora: 140 – 160 W



Uzemnenie



Všetky diely tohto prístroja, prichádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

**Bezpečnostné pokyny****⚠ NEBEZPEČENSTVO – ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- ▶ Uistite sa, že blok motora, sieťový kábel alebo sieťová zástrčka nie sú nikdy ponorené do vody ani do iných tekutín.
- ▶ Prístroj používajte výlučne len v suchých miestnostiach a nikdy ho nepoužívajte v exteriéri alebo vo vlhkom prostredí.
- ▶ Dbajte na to, aby pri prevádzke nebol sieťový kábel nikdy mokry alebo vlhky. Ved'te ho tak, aby sa nikde neprichytil ani sa nemohol poškodiť iným spôsobom.
- ▶ Na zásuvné spojenie prístroja nesmie pretiecť žiadna tekutina.
- ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste predišli ohrozeniam.
- ▶ Po použití zástrčku vždy vytiahnite zo zásuvky. Samotné vypnutie nestačí, pretože pokiaľ je sieťová zástrčka zastrčená do sieťovej zásuvky, prístroj sa ešte stále nachádza pod napätím.
- ▶ Pred každým použitím skontrolujte, či je prístroj v bezchybnom stave. Prístroj sa nikdy nesmie používať, ak sú na ňom viditeľné škody.
- ▶ Ak začujete nezvyčajné zvuky, zacítite zápach alebo ak prístroj zjavne nefunguje správne, okamžite vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Prístroj nikdy nenechávajte pracovať bez dozoru, aby ste v prípade nebezpečenstva mohli okamžite reagovať.
- ▶ Prístroj nie je vhodný na použitie s horľavými a výbušnými látkami ani chemickými a agresívnymi tekutinami.
- ▶ Prístroj vždy skladujte v uzavretých priestoroch. Aby sa predišlo úrazom, prístroj po použití uschováajte na suchom mieste.

## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ Prístroj a jeho pripojovací kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- ▶ Prístroj musí byť vždy odpojený od siete, ak nie je pod dohľadom, a rovnako aj pred zložením, rozložením alebo čistením.
- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, musíte prístroj vypnúť a odpojiť od elektrickej siete.
- ▶ Používajte iba také príslušenstvo, ktoré odporúča výrobca.
- ▶ Ak chcete prístroj odpojiť od napájania elektrickým prúdom, vždy uchopte sieťovú zástrčku.
- ▶ Počas používania je prístroj veľmi horúci. Dávajte pozor na to, aby ste sa nedostali do kontaktu so stúpajúcou vodnou parou alebo horúcimi potravinami. Nebezpečenstvo popálenia!
- ▶ Pri čistení postupujte veľmi opatrne! Nôž je veľmi ostrý!
- ▶ S ostrým nožom narábajte opatrne!
- ▶ Po použití je na povrchu vyhrievacieho prvku ešte zvyškové teplo.
- ▶ Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia. Nepoužívajte prístroj na iné účely, než na účely opísané v tomto návode.
- ▶ Prístroj používajte len na určený účel. Pri chybnom používaní prístroja hrozí nebezpečenstvo poranenia.

**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Veko nadvihujte vždy pomaly smerom od seba a nechajte vodnú paru uniknúť smerom dozadu. Nenakláňajte sa nad prístroj, kým z neho uniká vodná para. Na uchopenie veka a mixovacej nádoby použite chňapky.



Pozor! Horúci povrch!

**POZOR! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!**

- ▶ Neprevádzkujte prístroj v blízkosti závesov, závesných skriň alebo iných horľavých materiálov ani pod nimi.
- ▶ Prístroj postavte na podklad odolný proti teplu (nie na lakované stoly alebo na obrusy). Prístroj neprevádzkujte v blízkosti zdrojov tepla (sporák, plynový plameň). V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniam prístroja a/alebo kusov nábytku.
- ▶ Prístroj postavte na rovný, stabilný podklad. Dbajte na to, aby ste ho umiestnili v dostatočnej vzdialenosti od stien a skriň. Tak predídete škodám spôsobeným unikajúcou vodnou parou.
- ▶ Prístroj v žiadnom prípade neprevádzkujte pomocou externých spínacích hodín ani samostatným systémom diaľkového ovládania.

## Pred prvým použitím

- Odstráňte všetky obalové materiály z prístroja a ochrannú fóliu z ovládacieho panela ④.

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pri zaobchádzaní s nožom ⑥ postupujte mimoriadne opatrne!
- Vlhkou utierkou poutierajte veko ⑧ s nožom ⑥ a snímačom ⑦, ako aj vonkajšie strany mixovacej nádoby ⑤, aby ste odstránili prípadné zvyšky po preprave.
- Opláchnite mixovaciu nádobu ⑤ vodou a trochu čistiaceho prostriedku a potom ju vypláchnite čistou vodou, aby v nej neostali žiadne zvyšky čistiaceho prostriedku.
- Skôr, než uvediete prístroj do prevádzky, presvedčte sa, či sú všetky diely úplne suché.

## Programy

### PUREED SOUP (jemná polievka) ⑪

Pomocou tohto programu môžete pripravovať krémové polievky, napríklad tekvicovú alebo zemiakovú.

Obsah prístroja sa zohreje a rozmixuje.

Tento program beží 21 minút.

### CHUNKY SOUP (polievka s väčšími kúskami)



Pomocou tohto programu môžete pripravovať polievky, ktoré sa zohriali a ešte obsahujú kúsky. Obsah prístroja sa zohreje a len krátko rozmixuje. Tento program beží 28 minút.

### COMPOTE ⑬

Pomocou tohto programu môžete pripravovať kompót, napríklad hruškový.

Obsah prístroja sa len zohreje, ale nerozmixuje.

Tento program beží 13 minút.

### SMOOTHIE ⑭

Pomocou tohto programu môžete krátko rozmixovať alebo speniť obsah bez zohrievania, napríklad na prípravu smoothie alebo mliečnych kokteíl. Tento program beží 2 minúty.

### BLEND ⑮

Pomocou tohto programu môžete rozmixovať akýkoľvek obsah bez zahrievania. Takto môžete napríklad rozmixovať polievky, keď sa vám žiada, aby boli jemnejšie.

### KEEP WARM ⑯







Pomocou tohto programu sa hotová polievka udržiava ešte 60 minút pri teplote asi 90 °C.

## Obsluha prístroja

### UPOZORNENIE



- ▶ Pri prvom používaní môže dôjsť k vzniku pachov alebo dymu z dôvodu zvyškov po výrobe na ohrievacích prvkoch. Je to normálne a nie je to chybná funkcia prístroja. Zabezpečte dostatočné vetranie, napríklad otvorte okno.

### UPOZORNENIA

- ▶ Tekutiny vždy naplňte minimálne po označenie MIN – 1300 ml.
- ▶ Prístroj naplňte maximálne po značku „MAX“ – 1600 ml. V opačnom prípade tekutina z prístroja pretečie!
- ▶ Po ukončení programu PUREED SOUP  ⑪, CHUNKY SOUP  ⑫ a COMPOTE  ⑬ musí prístroj najprv cca 5 minút vychladnúť, než sa môže spustiť ďalší program, pri ktorom sa vytvára teplo (PUREED SOUP  ⑪, CHUNKY SOUP  ⑫ a COMPOTE  ⑬).

## Príprava polievok

- 1) Zeleninu nakrájajte na cca 2 cm veľké kusy a dajte ich do mixovacej nádoby ⑤.
- 2) Naplňte mixovaciu nádobu ⑤ po maximálne označenie MAX – 1600 ml vodou, vývarom alebo inými tekutinami. Prístroj musíte vždy naplňať minimálne po označenie MIN – 1300 ml.


- 3) Na mixovaciu nádobu **5** nasadíte veko **8**. Dbajte na to, aby kontaktná zástrčka **1** vo veku **8** správne zapadala do bezpečnostnej zásuvky **2**.
- 4) Zastrčte zasúvací spoj **3** do zabudovanej zástrčky **4** na prístroji.
- 5) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Zaznie signálny tón a kontrolky programov blikajú.
- 6) Stláčajte tlačidlo MODE **10** dovtedy, kým nezačne blikaf symbol požadovaného programu:
  - PUREED SOUP  **11** na krémové, rozmixované polievky
  - CHUNKY SOUP  **12** na husté polievky s kúskami.
- 7) Stlačte tlačidlo START/STOP **17**. Zaznie signálny tón. Kontrolka zvoleného programu nepretržite svieti.

Príprava polievky prebieha teraz automaticky: Prístroj sa zohrieva a mixuje v pravidelných intervaloch.

## UPOZORNENIE

- ▶ Postup prípravy môžete kedykoľvek prerušiť stlačením a podržaním tlačidla START/STOP **17** (cca 2 sekundy, dokiaľ nezaznie signálny tón).

Prístroj sa automaticky zastaví ihneď po ukončení prípravy. Ozvú sa signálne tóny a príslušná kontrolka nastaveného programu bliká.

- 8) Ak nechcete polievku podávať hneď, môžete aktivovať funkciu udržiavania teploty: Pomocou tlačidla MODE **10** zvolíte program KEEP WARM  **16** a stlačte tlačidlo START/STOP **17**. Tým program spustíte. Po 60 minútach sa prístroj automaticky zastaví. Udržiavanie teploty môžete kedykoľvek prerušiť stlačením a podržaním tlačidla START/STOP **17**.
- 9) Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a zasúvací spoj **3** zo zabudovanej zástrčky **4**.
- 10) Opatrne dajte dole veko **8** z mixovacej nádoby **5** a odložte ho nabok.

## ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!



- ▶ Veko **8** otvárajte opatrne. Môže unikaf horúca para! Odporúčame nosiť kuchynské rukavice!

Teraz môžete polievku naliať do tanierov alebo polievkovej misy.

## UPOZORNENIE

- ▶ Prístroj vyčistite po každom použití (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“). V opačnom prípade môžu na dne prístroja prihorieť zvyšky z predošlého varenia.

## Príprava kompótu

- 1) Zeleninu alebo ovocie nakrájajte na cca 2 cm veľké kúsky a dajte ich do mixovacej nádoby **5**.
- 2) Naplňte mixovaciu nádobu **5** po maximálne označenie MAX – 1600 ml vodou alebo inými tekutinami. Prístroj musíte vždy naplňať minimálne po označenie MIN – 1300 ml.
- 3) Na mixovaciu nádobu **5** nasadíte veko **8**. Dbajte na to, aby kontaktná zástrčka **1** vo veku **8** správne zapadala do bezpečnostnej zásuvky **2**.
- 4) Zastrčte zasúvací spoj **3** do zabudovanej zástrčky **4** na prístroji.
- 5) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Zaznie signálny tón a kontrolky programov blikajú.
- 6) Stláčajte tlačidlo MODE **10** dovtedy, kým nezačne blikaf kontrolka programu COMPOTE  **13**.
- 7) Stlačte tlačidlo START/STOP **17**. Zaznie signálny tón a trvalo svieti tlačidlo COMPOTE  **13**.

Príprava kompótu prebieha teraz automaticky. Tento program beží 13 minút.



## UPOZORNENIE

- Postup prípravy môžete kedykoľvek zastaviť stlačením a podržaním tlačidla START/STOP **17** (cca 2 sekundy, dokiaľ nezaznie signálny tón).

Prístroj sa automaticky zastaví ihneď po ukončení prípravy. Zaznejú signálne tóny a kontrolka programu COMPOTE **13** bliká.

## UPOZORNENIE

- Ak chcete, aby bol kompót jemnejší, po ukončení programu môžete obsah rozmixovať na pyré, aby ste dosiahli požadovanú konzistenciu: Použite na to funkciu BLEND **15** (pozri kapitolu „Mixovanie“). Ak mixujete potraviny na pyré, po dokončení programu COMPOTE **13** nie je nevyhnutné, aby naplnené množstvo dosahovalo označenie MIN. Dbajte však na to, aby pri každom inom používaní naplnené množstvo vždy dosahovalo označenie MIN.

- 8) Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a zasúvací spoj **3** zo zabudovanej zástrčky **4**.
- 9) Opatrne dajte dole veko **8** z mixovacej nádoby **5** a odložte ho nabok.

## ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Veko **8** otvárajte opatrne. Môže unikáť horúca para! Odporúčame nosiť kuchynské rukavice!

Teraz môžete dať kompót na tanier alebo do misky.

## UPOZORNENIE

- Prístroj vyčistíte po každom použití (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“). V opačnom prípade môžu na dne prístroja prihoriieť zvyšky z predošlého varenia.

## Príprava smoothie/mliečnych kokteíl

- 1) Zeleninu alebo ovocie nakrájajte na cca 2 cm veľké kúsky a dajte ich do mixovacej nádoby **5**.
- 2) Mixovaciu nádobu **5** naplňte tekutinami maximálne po označenie MAX – 1600 ml. Prístroj musíte vždy naplniť minimálne po označenie MIN – 1300 ml.
- 3) Na mixovaciu nádobu **5** nasadíte veko **8**. Dbajte na to, aby kontaktná zástrčka **1** vo veku **8** správne zapadala do bezpečnostnej zásuvky **2**.
- 4) Zastrčte zasúvací spoj **3** do zabudovanej zástrčky **4** na prístroji.
- 5) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Zaznie signálny tón a kontrolky programov blikajú.
- 6) Stláčajte tlačidlo MODE **10** dovtedy, kým nezačne blikáť kontrolka programu SMOOTHIE **14**.
- 7) Stlačte tlačidlo START/STOP **17**. Zaznie signálny tón a kontrolka programu SMOOTHIE **14** trvalo bliká.

Príprava nápoja prebieha teraz automaticky. Tento program beží 2 minúty.

## UPOZORNENIE

- Postup prípravy môžete kedykoľvek zastaviť stlačením a podržaním tlačidla START/STOP **17** (cca 2 sekundy, dokiaľ nezaznie signálny tón).

Prístroj sa automaticky zastaví ihneď po ukončení prípravy. Zaznejú signálne tóny a kontrolka programu SMOOTHIE **14** bliká.

- 8) Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a zasúvací spoj **3** zo zabudovanej zástrčky **4**.
- 9) Dajte dole veko **8** z mixovacej nádoby **5** a odložte ho nabok.

Teraz môžete smoothie/mliečny kokteíl podávať.

## Mixovanie

Ak chcete krátko rozmixovať polievky alebo kokteily, môžete použiť funkciu BLEND **15**.

- 1) Dajte do mixovacej nádoby **5** potraviny, ktoré chcete rozmixovať, ak ste ich už do nej nevložili. Dbajte na to, že mixovacia nádoba **5** musí byť naplnená minimálne po označenie MIN - 1300 ml, avšak maximálne po označenie MAX - 1600 ml.
- 2) Na mixovaciú nádobu **5** nasadíte veko **8**. Dbajte na to, aby kontaktná zástrčka **1** vo veku **8** správne zapadala do bezpečnostnej zásuvky **2**.
- 3) Zastrčte zasúvací spoj **3** do zabudovanej zástrčky **4** na prístroji.
- 4) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Zaznie signálny tón a kontrolky programov blikajú.
- 5) Stláčajte tlačidlo MODE **10** dovtedy, kým nezačne blikáť kontrolka programu BLEND **15**.
- 6) Stláčajte a podržte tlačidlo START/STOP **17** tak dlho, ako sa má obsah mixovacej nádoby **5** mixovať, avšak nie dlhšie ako 20 sekúnd. Len čo pusťte tlačidlo START/STOP **17**, mixovanie sa zastaví. Po maximálne 20 sekundách sa mixovanie zastaví automaticky.

## Bezpečnostné zariadenia

### Ochrana proti prehriatiu

Prístroj je vybavený ochranou proti prehriatiu na ochranu motora proti prehriatiu.

Keď sa spustí ochrana proti prehriatiu, zastaví sa motor, prístroj sa vypne a nie je možné ho znovu zapnúť, kým je prehriaty.

To sa môže stať vtedy, keď:

- Viackrát krátko za sebou použijete funkciu BLEND **15** na dobu celkovo dlhšiu ako 20 sekúnd.
- Spustíte viaceré postupy varenia okamžite jeden po druhom, bez toho, aby ste nechali prístroj medzitým vychladnúť.

■ Keď sa spustí ochrana proti prehriatiu a prístroj sa zastaví, vyťahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a počkajte cca 5 minút, kým prístroj nevychladne.

Po vychladnutí môžete prístroj znovu používať.

### Snímač preplnenia a pretekania

Tento prístroj je vybavený snímačom **7**, ktorý dokáže rozpoznáť, ak je prístroj preplnený alebo ak hrozí, že obsah pretečie.

Keď je prístroj preplnený, nie je možné ho spustiť a zaznejú signálne tóny. V takomto prípade odoberte potraviny z nádoby. Dbajte na označenia MAX - 1600 ml a MIN - 1300 ml na mixovacej nádobe **5**.

Ak hrozí, že obsah počas varenia a mixovania pretečie, prístroj sa vypne a zaznejú signálne tóny. Odoberte potraviny z nádoby a pusťte prístroj znovu.

## Ochrana proti chodu nasucho


Integrovaná ochrana proti chodu nasucho zabráňuje spusteniu prístroja vtedy, keď sa v mixovacej nádobe **5** nenachádza žiadny obsah.

## Čistenie a údržba

Prístroj vyčistíte najlepšie ihneď po každom použití. Zaschnuté zvyšky potravín sa odstraňujú ľahšie.


### **NEBEZPEČENSTVO – ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- ▶ Dbajte na to, aby sa nedostala žiadna vlhkosť na zabudovanú zástrčku/do zabudovanej zástrčky **4** a bezpečnostnej zásuvky **2** na mixovacej nádobe **5**!
- ▶ Dbajte na to, aby sa nedostala žiadna vlhkosť na kontaktnú zástrčku/do kontaktnej zástrčky **1** na veku **8**.

 Nikdy neponárajte veko **8** do vody alebo do iných tekutín! V opačnom prípade existuje nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Veko **8** s nožom **6** čistite opatrne. Nôž **6** je veľmi ostrý!

- 1) Dajte do mixovacej nádoby **5** trochu teplej vody a pár kvapiek čistiacieho prostriedku.
- 2) Na mixovaciu nádoby **5** nasadíte veko **8**. Dbajte na to, aby kontaktná zástrčka **1** vo veku **8** správne zapadala do bezpečnostnej zásuvky **2**.
- 3) Zastrčte zasúvací spoj **3** do zabudovanej zástrčky **4** na prístroji.
- 4) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Zaznie signálny tón a kontrolky programov blikajú.
- 5) Stláčajte tlačidlo MODE **10** dovtedy, kým nezačne blikáť kontrolka programu BLEND  **15**.
- 6) Stlačte a podržte tlačidlo START/STOP **17** a prístroj nechajte bežať cca 20 sekúnd.

- 7) Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- 8) Odstráňte usadené zvyšky v mixovacej nádobe **5** alebo na noži **6** pomocou umývacej kefy a špongie na umývanie.
- 9) Potom vyprázdnite mixovaciu nádoby **5** a dôkladne ju vypláchnite čistou vodou.
- 10) Poutierajte vonkajšiu stranu mixovacej nádoby **5** vlhkou utierkou. Podľa potreby dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie. Veko potom utrite ešte raz už len vlhkou utierkou namočenou v čistej vode, aby ste odstránili zvyšky čistiacieho prostriedku.
- 11) Vlhkou utierkou poutierajte veko **8** s nožom **6** a snímačom **7**. Podľa potreby dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie. Veko potom utrite ešte raz už len vlhkou utierkou namočenou v čistej vode, aby ste odstránili zvyšky čistiacieho prostriedku. Dbajte na to, aby sa do kontaktnej zástrčky **1** na veku **8** nedostala žiadna vlhkosť.
- 12) Sieťový kábel utrite vlhkou utierkou.
- 13) Pred ďalším použitím dôkladne osušte všetky časti.

## Skladovanie

- Očistený prístroj uchovávajte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

## Odstraňovanie porúch

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	MOŽNÉ RIEŠENIA
Prístroj nefunguje.	Prístroj nie je zapojený do sieťovej zásuvky.	Zapojte prístroj do sieťovej zásuvky.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na servis.
Prístroj sa nespustí.	Veko <b>8</b> nie je správne nasadené.	Veko <b>8</b> nasadte správne.
Prísady nie sú uvarené.	Prísady sú nakrájané na príliš veľké kusy.	Prísady nakrájajte na menšie kúsky (cca 2 cm).
Prísady nie sú dobre rozmixované.	V mixovacej nádobe <b>5</b> nie je dostatok tekutiny.	Pridajte trochu tekutiny.
	Bola zvolená nesprávna funkcia.	Vyskúšajte inú funkciu.
Jedlo je pripálené.	Mixovacia nádoba <b>5</b> nebola pred ďalším zohrievaním dôkladne vyčistená. Na dne mixovacej nádoby <b>5</b> sú prilepené zvyšky.	Pred každým zohrievaním vyčistite mixovaciu nádobu <b>5</b> .

Ak sa poruchy nedajú odstrániť uvedeným spôsobom alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš servis.

## Likvidácia

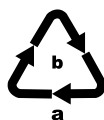


**Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica 2012/19/EU.**

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo v miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte miestny zberný dvor.



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zneškodniť v miestnych recyklačných strediskách.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom:

1 - 7: plasty,

20 - 22: papier a lepenka,

80 - 98: kompozitné materiály.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obcej alebo mestskej samosprávy.



Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.

## Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,  
na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

### Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnnej chybe, výrobok vám - podľa nášho uváženia - bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravu alebo výmenu výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

### Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

## Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

## Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 123456 otvoríte váš návod na obsluhu.

## Servis

**SK Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001

E-Mail: [kompernass@lidl.sk](mailto:kompernass@lidl.sk)

IAN 336958\_2001

## Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)





**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stan informacj · Stav informací · Stav informácií:

04/2020 · Ident.-No.: SMK1000B2-032020-1

---

IAN 336958\_2001