

SILVERCREST®



COOK 'N' MIX SMK 1000 B3

FR BE

COOK 'N' MIX

Mode d'emploi

DE AT CH

COOK 'N' MIX

Bedienungsanleitung

IAN 460085_2401

FR



FR BE

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

DE AT CH

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

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	17

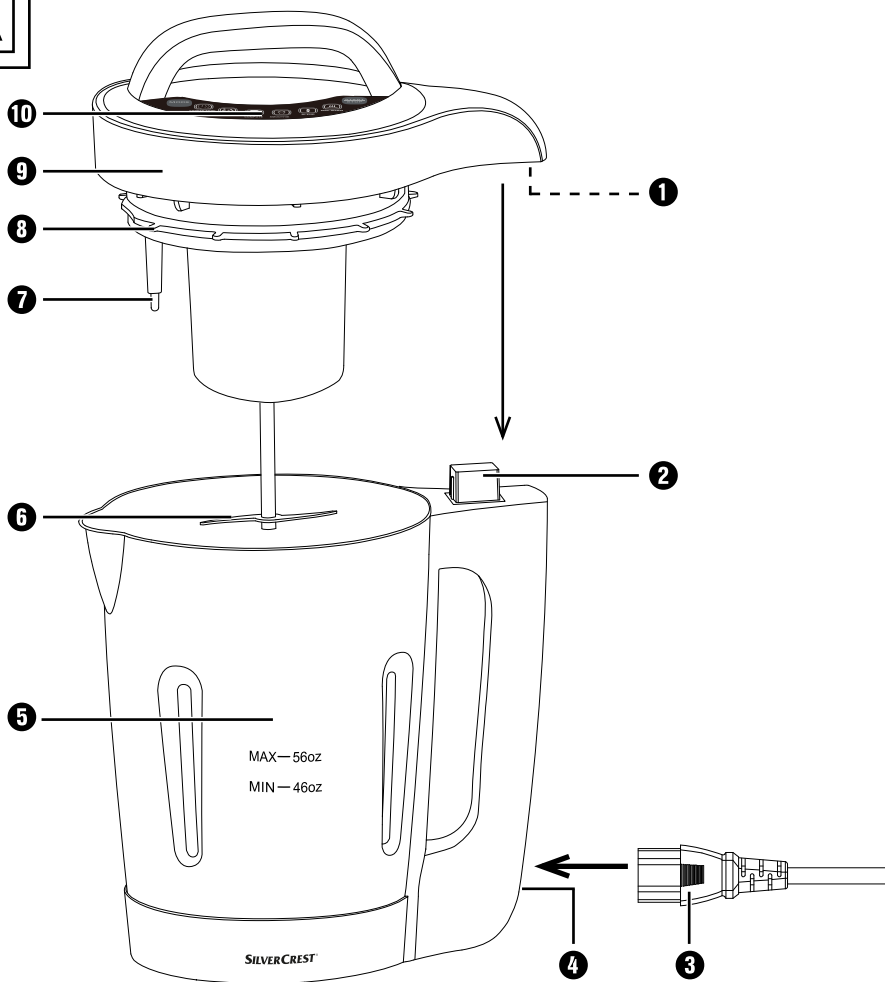
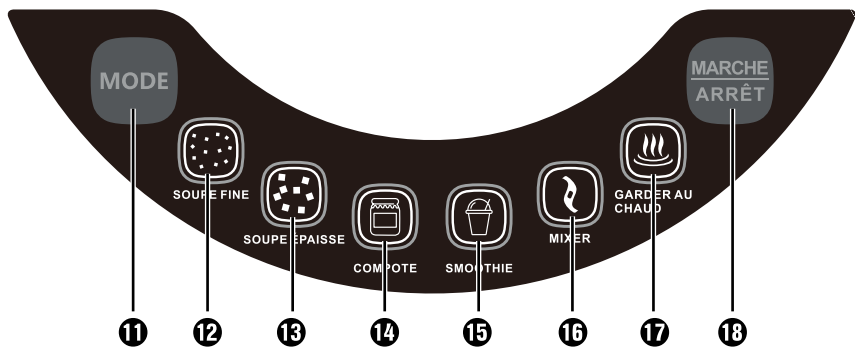
A**B**

Table des matières

Introduction	2
Utilisation conforme à l'usage prévu	2
Matériel livré	2
Description de l'appareil	2
Caractéristiques techniques	2
Consignes de sécurité	3
Avant la première utilisation	6
Programmes	6
Utilisation de l'appareil	6
Préparation des soupes	6
Préparation de compote	7
Préparations de smoothies/milk-shakes	8
Mixer	9
Dispositifs de sécurité	9
Protection anti-surchauffe	9
Capteur de remplissage excessif et de débordement	9
Protection contre la marche à sec	10
Nettoyage et entretien	10
Stockage	11
Dépannage	12
Recyclage	13
Recyclage de l'appareil	13
Recyclage de l'emballage	13
Garantie de Kompennass Handels GmbH	14
Service après-vente	16
Importateur	16

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 Anneau d'étanchéité
- 9 Couvercle
- 10 Panneau de commande

Figure B

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

Caractéristiques techniques

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

Capacité : 3,9 l

Quantité de remplissage : max. 1,6 l
min. 1,3 l

Puissance absorbée

Puissance de chauffage : 800 - 1000 W

Moteur : 140 - 160 W



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.
- ▶ Après chaque utilisation, retirez toujours la fiche mâle de la prise de courant. Il ne suffit pas d'arrêter l'appareil car celui-ci est toujours sous tension tant qu'il est branché.
- ▶ Avant toute utilisation, vérifiez si l'appareil est en parfait état. Il ne faut pas utiliser l'appareil, si vous constatez des dommages.
- ▶ Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise si vous constatez de la fumée, une odeur inhabituelle ou un dysfonctionnement visible.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir réagir immédiatement en cas de danger.
- ▶ L'appareil n'est pas adapté aux substances inflammables et explosives ou aux liquides chimiques et agressifs.
- ▶ Entreposez toujours l'appareil dans des locaux fermés. Pour éviter les accidents, conservez l'appareil dans un endroit sec après utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- ▶ Avant de changer les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché du secteur.
- ▶ Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.
- ▶ Toujours saisir la fiche secteur pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- ▶ L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation. Veillez à ne pas entrer en contact avec les émanations de vapeur d'eau ou les aliments chauds. Risque de brûlure !
- ▶ Procédez de ce fait avec la plus grande prudence lors du nettoyage ! La lame est extrêmement tranchante !
- ▶ Manipulez la lame tranchante avec précaution !
- ▶ 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 10.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Soyez prudent en manipulant la lame 6 !
- Essuyez le couvercle 9 avec la lame 6 et le capteur 7, ainsi que les faces extérieures du bol mélangeur 5 à l'aide d'un chiffon humide afin d'éliminer d'éventuels résidus de transport.
- Rincez le bol mélangeur 5 à l'eau avec un peu de liquide vaisselle et rincez ensuite à l'eau claire, de manière à éliminer tous les résidus de liquide vaisselle.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant d'utiliser l'appareil.

Programmes

SOUPE FINE 12

Cette fonction vous permet de préparer des soupes crémeuses, comme par exemple un velouté au potiron ou un velouté de pomme de terre.

Le contenu de l'appareil est chauffé et mixé.
Ce programme dure 21 minutes.

SOUPE ÉPAISSE 13

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

COMPOTE 14

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

SMOOTHIE 15

Avec cette fonction, vous mixez ou faites mousser le contenu rapidement sans le tiédir, par exemple pour préparer des smoothies ou des milk-shakes.
Ce programme dure 2 minutes.

MIXER 16

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

GARDER AU CHAUD 17







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

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 SOUPE FINE  12, SOUPE ÉPAISSE  13 et COMPOTE  14 terminés, l'appareil doit d'abord refroidir env. 5 min. avant que vous ne puissiez démarrer un autre programme qui génère de la chaleur (SOUPE FINE  12, SOUPE ÉPAISSE  13 et COMPOTE  14).

Préparation des soupes

- Coupez les légumes en morceaux d'environ 2 cm et placez ceux-ci dans le bol mélangeur 5.
- 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 ⑨ sur le bol mélangeur ⑤. Veillez à ce que la fiche de contact ① dans le couvercle ⑨ s'enclenche correctement dans la douille de sécurité ②.
- 4) Enfichez la prise femelle ③ dans la fiche mâle encastrée ④ sur l'appareil.
- 5) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Un signal sonore retentit et les témoins de programme clignotent.
- 6) Appuyez sur la touche MODE ⑪ jusqu'à ce que le témoin du programme souhaité clignote :
 - SOUPE FINE  ⑫ pour des soupes crémeuses et passées.
 - SOUPE ÉPAISSE  ⑬ pour des soupes épaisses avec des morceaux.
- 7) Appuyez sur la touche MARCHÉ/ARRÊT ⑮. 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 MARCHÉ/ARRÊT ⑮ 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 GARDER AU CHAUD  ⑰ avec la touche MODE ⑪ et appuyez sur la touche MARCHÉ/ARRÊT ⑮ 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 MARCHÉ/ARRÊT ⑮ 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 ⑨ du bol mélangeur ⑤ et mettez-le de côté.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !



- ▶ Soyez prudent en ouvrant le couvercle ⑨. 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 ⑨ sur le bol mélangeur ⑤. Veillez à ce que la fiche de contact ① dans le couvercle ⑨ s'enclenche correctement dans la douille de sécurité ②.
- 4) Enfichez la prise femelle ③ dans la fiche mâle encastrée ④ sur l'appareil.
- 5) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Un signal sonore retentit et les témoins de programme clignotent.
- 6) Appuyez sur la touche MODE ⑪ jusqu'à ce que le témoin du programme COMPOTE  ⑭ clignote.
- 7) Appuyez sur la touche MARCHÉ/ARRÊT ⑮. Un signal sonore retentit et le témoin du programme COMPOTE  ⑭ reste allumé.

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

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez arrêter à tout moment le processus de préparation en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT **18** et en la maintenant enfoncée (env. 2 secondes, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse).

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

REMARQUE

- ▶ Si la consistance de la compote vous paraît trop épaisse, vous pouvez encore mixer brièvement le contenu une fois le programme terminé, de manière à obtenir la consistance souhaitée : utilisez pour cela la fonction MIXER **15** (voir chapitre «Mixer»).

Si le programme COMPOTE **14** a été utilisé précédemment, il n'est pas forcément nécessaire lors du mixage suivant que les aliments remplissent le récipient au moins jusqu'au repère MIN. Veuillez cependant veiller à ce qu'en cas d'une utilisation autre, les aliments remplissent toujours au moins jusqu'au repère MIN.

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Soyez prudent en ouvrant le couvercle **9**. De la vapeur brûlante peut s'échapper ! Utilisez de préférence des gants de cuisine !

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

REMARQUE

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

Préparations de smoothies/ milk-shakes

- 1) Coupez les légumes/fruits en morceaux d'environ 2 cm et placez-les dans le bol mélangeur **5**.
- 2) 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.
- 3) Placez le couvercle **9** sur le bol mélangeur **5**. Veillez à ce que la fiche de contact **1** dans le couvercle **9** s'enclenche correctement dans la douille de sécurité **2**.
- 4) Enfichez la prise femelle **3** dans la fiche mâle encastrée **4** sur l'appareil.
- 5) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Un signal sonore retentit et les témoins de programme clignent.
- 6) Appuyez sur la touche MODE **11** jusqu'à ce que le témoin du programme SMOOTHIE **15** clignote.
- 7) Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT **18**. Un signal sonore retentit et le témoin du programme SMOOTHIE **15** reste allumé.

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

REMARQUE



- ▶ Vous pouvez arrêter à tout moment le processus de préparation en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT **18** et en la maintenant enfoncée (env. 2 secondes, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse).













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




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

Vous pouvez maintenant servir le smoothie/milk-shake.

Mixer

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

- 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 MIXER   clignote.

Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT  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 MARCHE/ARRÊT , 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 MIXER   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 **9**.

 Ne plongez jamais le bol mélangeur **5** dans l'eau ou tout autre liquide. Il y a sinon danger de mort par électrocution.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Soyez prudent en manipulant le couvercle **9** avec la lame **6**. La lame **6** est extrêmement tranchante !
- 1) Ajoutez un peu d'eau tiède et une goutte de liquide vaisselle dans le bol mélangeur **5**.
 - 2) Placez le couvercle **9** sur le bol mélangeur **5**. Veillez à ce que la fiche de contact **1** dans le couvercle **9** s'enclenche correctement dans la douille de sécurité **2**.
 - 3) Enfichez la prise femelle **3** dans la fiche mâle encastrée **4** sur l'appareil.
 - 4) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Un signal sonore retentit et les témoins de programme clignotent.
 - 5) Appuyez sur la touche MODE **11** jusqu'à ce que le témoin du programme MIXER **12** **16** clignote.

- 6) Appuyez sur et maintenez la touche MARCHE/ARRÊT **18** enfoncée et faites fonctionner l'appareil pendant environ 20 secondes.
- 7) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- 8) Détachez les résidus tenaces dans le bol mélangeur **5** ou sur la lame **6** à l'aide d'une brosse à récurer ou d'une éponge.
- 9) Ensuite, videz le bol mélangeur **5** et rincez celui-ci soigneusement à l'eau claire.
- 10) Essuyez l'extérieur du bol mélangeur **5** à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle sur le chiffon. Essuyez ensuite avec un chiffon uniquement humidifié d'eau claire pour éliminer tout reste de liquide vaisselle.
- 11) Essuyez le couvercle **9** avec la lame **6** et le capteur **7**, à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle sur le chiffon. Essuyez ensuite avec un chiffon uniquement humidifié d'eau claire pour éliminer tout reste de liquide vaisselle. Veillez à ce que l'humidité ne pénètre pas dans la fiche de contact **1** sur le couvercle **9** !

REMARQUE

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

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

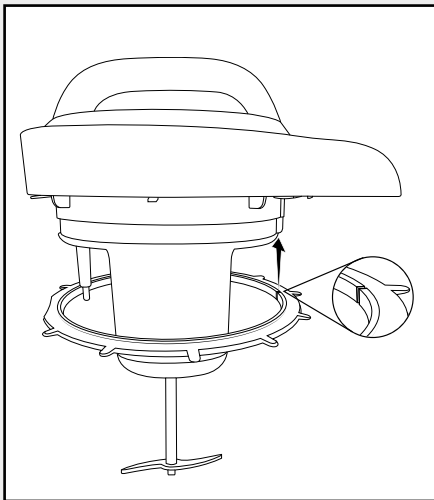


Fig. 1

- 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 ❹ n'est pas correctement positionné.	Positionnez le couvercle ❹ 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 ❺.	Ajoutez un peu de liquide.
	La fonction choisie n'est pas adaptée.	Essayez une autre fonction.
Les aliments ont brûlé.	Le bol mélangeur ❺ n'a pas été nettoyé avant qu'il ne chauffe de nouveau. Des résidus collent au fond du bol mélangeur ❺.	Avant de faire chauffer, nettoyez le bol mélangeur ❺.

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.

Recyclage



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



Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive

stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.

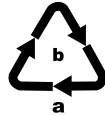


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez 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.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et 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 (IAN) 460085_2401 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, 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) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 460085_2401.

Service après-vente

FR **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE **Service Belgique**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 460085_2401

Importateur

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

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	18
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	18
Lieferumfang	18
Gerätebeschreibung	18
Technische Daten	18
Sicherheitshinweise	19
Vor dem ersten Gebrauch	22
Programme	22
Gerät bedienen	22
Suppen zubereiten	22
Kompott zubereiten	23
Smoothies/Milchshakes zubereiten	24
Mixen	25
Sicherheitseinrichtungen	25
Überhitzungsschutz	25
Überfüll- und Überlaufsensor	25
Trockengehschutz	25
Reinigung und Pflege	25
Lagerung	27
Fehlerbehebung	27
Entsorgung	28
Gerät entsorgen	28
Verpackung entsorgen	28
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	28
Service	30
Importeur	30

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 Dichtungsring
- 9 Deckel
- 10 Bedienpanel

Abbildung B

- 11 Taste MODE
- 12 Programmleuchte SOUPE FINE 
- 13 Programmleuchte SOUPE ÉPAISSE 
- 14 Programmleuchte COMPOTE 
- 15 Programmleuchte SMOOTHIE 
- 16 Programmleuchte MIXER 
- 17 Programmleuchte GARDER AU CHAUD 
- 18 Taste MARCHÉ/ARRÊT

Technische Daten

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

Fassungsvermögen: 3,9 l

Nutzvolumen: max. 1,6 l
min. 1,3 l

Leistungsaufnahme

Heizleistung : 800 - 1000 W

Motorleistung: 140 - 160 W



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.
- ▶ 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 ⑩.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Messer ⑥!
- Wischen Sie den Deckel ⑨ mit Messer ⑥ und Sensor ⑦ sowie die Außenseiten des Mixbehälters ⑤ mit einem feuchten Tuch ab, um eventuelle Transportrückstände zu entfernen.
- Spülen Sie den Mixbehälter ⑤ mit Wasser und etwas Spülmittel aus und spülen Sie danach mit klarem Wasser nach, so dass keine Spülmittelrückstände zurück bleiben.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät verwenden.

Programme

SOUPE FINE (feine Suppe) ⑫

Mit diesem Programm können Sie cremige Suppen, wie zum Beispiel Kürbiscremesuppe oder Kartoffelcremesuppe, zubereiten.

Der Inhalt des Gerätes wird erhitzt und püriert.

Das Programm läuft 21 Minuten.

SOUPE ÉPAISSE (grobe Suppe) ⑬

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

Der Inhalt des Gerätes wird erhitzt und etwas püriert.

Das Programm läuft 28 Minuten.

COMPOTE ⑭

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

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

SMOOTHIE ⑮

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

MIXER ⑯

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

GARDER AU CHAUD ⑰







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 SOUPE FINE  ⑫, SOUPE ÉPAISSE  ⑬ und COMPOTE  ⑭ muss das Gerät erst ca. 5 Minuten abkühlen, bevor Sie ein weiteres Programm, welches Hitze erzeugt (SOUPE FINE  ⑫, SOUPE ÉPAISSE  ⑬ und COMPOTE  ⑭), 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 **9** auf den Mixbehälter **5**. Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker **1** im Deckel **9** korrekt in die Sicherheitsbuchse **2** greift.
- 4) Stecken Sie die Kupplungsverbindung **3** in den Einbaustecker **4** am Gerät.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchten blinken.
- 6) Drücken Sie die Taste MODE **11** so oft, bis die Programmleuchte des gewünschten Programmes blinkt:
 - SOUPE FINE  **12** für cremige, pürierte Suppen
 - SOUPE ÉPAISSE  **13** für grobe Suppe mit Stückchen.
- 7) Drücken Sie die Taste MARCHÉ/ARRÊT **18**. Ein Signalton ertönt. Die Programmleuchte des gewählten Programmes leuchtet stetig.

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

HINWEIS

- ▶ Sie können den Zubereitungsprozess jederzeit durch das Drücken und Halten der Taste MARCHÉ/ARRÊT **18** (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 **11** das Programm GARDER AU CHAUD  **17** und drücken Sie die Taste MARCHÉ/ARRÊT **18**, um das Programm zu starten. Nach 60 Minuten stoppt das Gerät automatisch. Sie können den Warmhalteprozess jederzeit durch Drücken und Halten der Taste MARCHÉ/ARRÊT **18** abbrechen.

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!



- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Deckels **9**. 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 **9** auf den Mixbehälter **5**. Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker **1** im Deckel **9** korrekt in die Sicherheitsbuchse **2** greift.
- 4) Stecken Sie die Kupplungsverbindung **3** in den Einbaustecker **4** am Gerät.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchten blinken.
- 6) Drücken Sie die Taste MODE **11** so oft, bis die Programmleuchte COMPOTE  **14** blinkt.
- 7) Drücken Sie die Taste MARCHÉ/ARRÊT **18**. Ein Signalton ertönt und die Taste COMPOTE  **14** 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 MARCHE/ARRÊT **18** (ca. 2 Sekunden, bis ein Signalton erklingt) stoppen.

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

HINWEIS

- ▶ Sollte Ihnen die Konsistenz des Kompotts noch zu grob sein, können Sie nach Beendigung des Programmes den Inhalt noch pürieren, so dass die gewünschte Konsistenz erreicht wird: Benutzen Sie hierfür die Funktion MIXER **15** (siehe Kapitel „Mischen“). Wenn vorher das Programm COMPOTE **14** gelaufen ist, ist es bei dem nachträglichen Pürieren nicht unbedingt erforderlich, dass das Füllgut die Markierung MIN erreicht. Bitte achten Sie jedoch darauf, dass bei der sonstigen Benutzung das Füllgut immer bis mindestens zur Markierung MIN reicht.
- 8) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und die Kupplungsverbindung **3** aus dem Einbaustecker **4**.
 - 9) Nehmen Sie vorsichtig den Deckel **9** vom Mixbehälter **5** und legen Sie ihn zur Seite.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Deckels **9**. 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 **9** auf den Mixbehälter **5**. Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker **1** im Deckel **9** korrekt in die Sicherheitsbuchse **2** greift.
- 4) Stecken Sie die Kupplungsverbindung **3** in den Einbaustecker **4** am Gerät.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchten blinken.
- 6) Drücken Sie die Taste MODE **11** so oft, bis die Programmleuchte SMOOTHIE **15** blinkt.
- 7) Drücken Sie die Taste MARCHE/ARRÊT **18**. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchte SMOOTHIE **15** 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 MARCHE/ARRÊT **18** (ca. 2 Sekunden, bis ein Signalton erklingt) stoppen.















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


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

Sie können den Smoothie/Milchshake nun servieren.

Mixen

Wenn Sie Suppen oder Shakes kurz mixen wollen, können Sie die Funktion MIXER   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 MIXER   blinkt.
- 6) Drücken und halten Sie die Taste MARCHÉ/ARRÊT  solange, wie der Inhalt des Mixbehälters  gemixt werden soll, jedoch nicht länger als 20 Sekunden.

Sobald Sie die Taste MARCHÉ/ARRÊT  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 MIXER   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  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  und die Sicherheitsbuchse  am Mixbehälter  gelangt!
- ▶ Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in/an den Kontaktstecker  am Deckel  gelangt.



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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

► Seien Sie vorsichtig beim Reinigen des Deckels **9** mit dem Messer **6**. Das Messer **6** ist sehr scharf!

- 1) Geben Sie etwas warmes Wasser und einen Tropfen Spülmittel in den Mixbehälter **5**.
- 2) Setzen Sie den Deckel **9** auf den Mixbehälter **5**. Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker **1** im Deckel **9** korrekt in die Sicherheitsbuchse **2** greift.
- 3) Stecken Sie die Kupplungsverbindung **3** in den Einbaustecker **4** am Gerät.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchten blinken.
- 5) Drücken Sie die Taste MODE **11** so oft, bis die Programmleuchte MIXER **12** blinkt.
- 6) Drücken und halten Sie die Taste MARCHE/ARRÊT **15** und lassen Sie das Gerät ca. 20 Sekunden laufen.
- 7) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 8) Lösen Sie festsitzende Reste im Mixbehälter **5** oder am Messer **6** mit Hilfe einer Spülbürste oder eines Reinigungsschwammes.
- 9) Leeren Sie dann den Mixbehälter **5** und spülen Sie diesen gründlich mit klarem Wasser aus.
- 10) Wischen Sie die Außenseite des Mixbehälters **5** mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, um Spülmittelreste zu beseitigen.
- 11) Wischen Sie den Deckel **9** mit dem Messer **6** und dem Sensor **7** mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, um Spülmittelreste zu beseitigen. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in den Kontaktstecker **1** am Deckel **9** gelangt.

HINWEIS

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

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

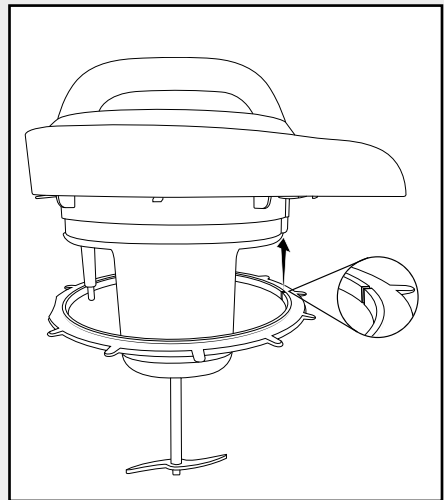


Abb. 1

- 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 ❶ ist nicht korrekt aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel ❶ 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 ❷.	Geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu.
	Es ist die falsche Funktion gewählt worden.	Probieren Sie eine andere Funktion aus.
Die Speise ist verbrannt.	Der Mixbehälter ❷ wurde vor dem erneuten Aufwärmen nicht gereinigt. Am Boden des Mixbehälters ❷ kleben Reste.	Reinigen Sie vor jedem Aufwärmen den Mixbehälter ❷.

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

Für Frankreich gilt:



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



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt.

Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



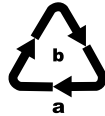
Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen

Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet.

Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten 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 (IAN) 460085_2401 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 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) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 460085_2401 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 460085_2401

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



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations - Stand der Informationen:

04 / 2024 · Ident.-No.: SMK1000B3042024-1

IAN 460085_2401