

SILVERCREST®



BLENDER SSMK 350 B2

DK

BLENDER

Betjeningsvejledning

NL BE

BLENDER

Gebruiksaanwijzing

FR BE

BLENDER

Mode d'emploi

DE AT CH

STANDMIXER

Bedienungsanleitung

IAN 466158_2404

DK BE NL



DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

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.

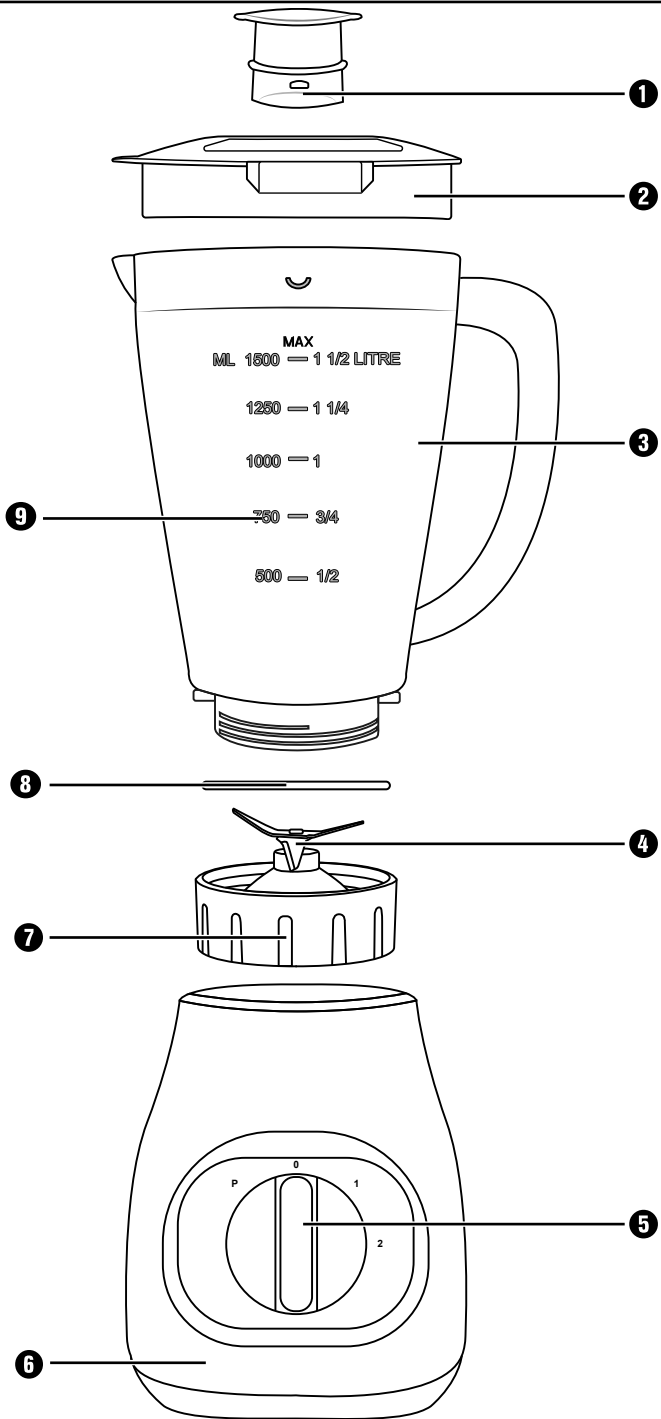
NL BE

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

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.

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	13
NL/BE	Gebbruksaanwijzing	Pagina	25
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37



Inholdsfortegnelse

Indledning	2
Korrekt anvendelse	2
Pakkens indhold	2
Beskrivelse af bordblenderen	2
Tekniske data	2
Sikkerhedsanvisninger	3
Udpakning	5
Opstilling	5
Betjening	6
Påfyldning og påsætning af blenderkanden	6
Valg af hastighedstrin	7
Påfyldning under drift	7
Aftagning af blenderkanden	7
Nyttige tips	7
Rengøring	8
Rengøring af blenderkanden	8
Rengøring af motorblokken	9
Opbevaring	9
Bortskaffelse	9
Bortskaffelse af produktet	9
Bortskaffelse af emballage	9
Garanti for Kompennass Handels GmbH	10
Service	11
Importør	11

Indledning

Til lykke med købet af din nye el-artikel. Dermed har du valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bedes sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerheds-anvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad også vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Korrekt anvendelse

Dette produkt er udelukkende beregnet til ...

- blanding, purering og omrøring af fødevarer samt knusning af isterninger (såkaldt "crushing"),
- mængder, som normalt bruges i private husholdninger, og endvidere er den kun beregnet til privat brug i tørre rum.

Dette produkt er ikke beregnet til ...

- firdeling af urter, løg, kød og hårde dele af fødevarer som f.eks. nødder, kerner, store korn eller stilke,
- fremstilling af nøddesmør,
- forarbejdning af materialer, som ikke er fødevarer,
- anvendelse til erhvervsmæssige eller industrielle formål,
- anvendelse i fugtige omgivelser eller udendørs,
- forarbejdning af varme/kogende væsker.

Brug kun tilbehør og reservedele, som er beregnet til denne maskine. Andre dele egner sig muligvis ikke til maskinen og er ikke sikre nok!

Pakkens indhold


Kontrollér efter udpakning, at alle dele følger med. Følgende skal forefindes:

- motorblok, med strømkabel og strømstik
- kande
- låg
- påfyldningslåg
- betjeningsvejledning

Beskrivelse af bordblenderen

- 1 Påfyldningslåg
- 2 Låg
- 3 Blenderkande
- 4 Knive
- 5 Kontakt
- 6 Motorblok
- 7 Knive
- 8 Tætningsring
- 9 Skala

Tekniske data

Nominal spænding	220 - 240 V ~ (vekselstrøm), 50 - 60 Hz
Nominal effekt	350 W
Volumen	ca. 2,1 Liter
Nyttevolumen	1,5 Liter
Beskyttelsesklasse	II / □ (Doppelisolierung)
Korttidsdrift	3 Minuten
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med levnedsmidler, er levnedsmiddelægte.

Korttidsdriften angiver, hvor længe man kan bruge maskinen, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne tid for korttidsdrift skal maskinen slukkes, indtil motoren er kølet ned til rumtemperatur.

Sikkerhedsanvisninger

⚠ ADVARSEL FARE FOR STRØMSTØD!

- Sørg for, at motorblokken, strømkablet eller strømstikket aldrig dyppes ned i vand eller andre væsker.
- Brug kun maskinen i tørre rum, aldrig udendørs eller i fugtige omgivelser.
- Sørg for, at el-ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug. Læg ledningen, så den ikke klemmes eller på anden måde beskadiges.
- Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug. Det er ikke tilstrækkeligt at slukke for maskinen, da der stadig er spænding på maskinen, så længe stikket sidder i stikkontakten.
- Kontrollér, at maskinen er i fejlfri stand, inden du bruger den første gang. Produktet må ikke anvendes, hvis der er synlige skader på det - dette gælder særligt for motorblokken eller blenderkanden.
- Træk straks strømstikket ud af stikkontakten, hvis du mærker usædvanlig støj eller lugt, eller hvis du bliver opmærksom på, at maskinen ikke fungerer rigtigt.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Stik aldrig hænderne ned i blenderkanden og slet ikke, når den er i funktion. Knivene er ekstremt skarpe!
- Åbn ikke låget, når maskinen er i brug.
- Lad ikke maskinen køre uden opsyn, så du hurtigt kan reagere i farlige situationer.
- Stik aldrig bestik eller røregenstande ned i blenderkanden, så længe maskinen er i funktion. Der er stor fare for tilskadekomst, hvis disse dele rører ved knivene, som drejer sig meget hurtigt!
- Der skal holdes opsyn med børn, så det sikres, at de ikke leger med maskinen.
- Misbrug ikke produktet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader.
- Hvis produktet ikke er under opsyn, skal det altid afbrydes fra strømforsyningen, før det samles, skilles ad eller rengøres.
- Produktet må ikke bruges af børn.
- Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Vær forsigtig ved arbejde med meget varmt fedtstof.
Knivene er meget skarpe!
- Vær forsigtig ved tømning af mixerkanden!
Knivene er meget skarpe!

- Vær forsigtig ved rengøring af produktet!
Knivene er meget skarpe!
- Sluk for produktet, og tag stikket ud, før du skifter tilbehøret eller rører ved dele, som bevæger sig under brug.
- Brug kun blenderkanden med den medfølgende motorblok!
- Vær sikker på, at blenderen altid er slukket, inden du fjerner blenderkanden fra motorblokken!

❗ **OBS! materielle skader!**

- Brug ikke maskinen på steder, hvor solen skinner direkte på den, eller i nærheden af apparater, der udvikler varme.
- Fyld aldrig kogende væske i blenderkanden! Lad først væsken køle ned til håndvarm temperatur.
- Brug aldrig maskinen, når den er tom – altså uden ingredienser i blandebeholderen.

Udpakning

- Fjern alle emballagedele eller beskyttelsesfolier fra maskinen. Opbevar emballagen for at beskytte maskinen under opbevaring eller for at sende maskinen ind f.eks. til reparation.
- Før du anvender maskinen, skal du kontrollere, at maskinen, ledningen og stikket samt alle tilbehørsdele og maskindele er uden skader.
- Rengør omhyggeligt alle dele, før maskinen bruges første gang (se "Rengøring").

Opstilling

Når du har rengjort alle dele som beskrevet under "Rengøring":



- Stil maskinen, så ...
 - du hurtigt kan få fat i strømstikket, så du kan trække det ud af stikkontakten i tilfælde af fare
 - den står stabilt og skridsikkert, og sugekopperne sidder godt fast, så vibrationerne ikke kan få blenderen til at vælte
 - ledningen ikke ligger på arbejdspladsen, så maskinen kan vælte, fordi der trækkes i ledningen.

Betjening

⚠ ADVARSEL!

- Motoren slukkes automatisk, når blenderkanden ③ tages af motorblokken ⑥. Derved kan man let overse, at maskinen stadig er tændt. Motoren starter så pludseligt, når blenderkanden ③ sættes på igen. Derfor:
 - Sæt først stikket i kontakten, når blenderkanden ③ er fyldt, lukket og sat på motorblokken.
 - Kontrollér altid før montering af blenderkanden, at produktet er slukket, eller at stikket er trukket ud.
 - Sluk først for produktet, træk derefter stikket ud og vent, til motoren står stille, før du tager blenderkanden ③ af eller åbner låget ②.

Påfyldning og påsætning af blenderkanden

- 1) Drej blenderkanden ③ i retning mod uret, indtil blenderkandens håndtag står over positionen . Tag blenderkanden ③ lodret op fra motorblokken ⑥.
- 2) Fjern låget ② ved at dreje det mod uret i retning af position  (se fig. 1), indtil du kan tage det af oppefra.

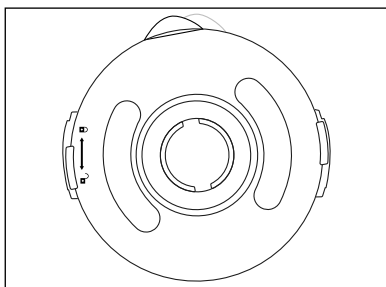



Fig. 1

- 3) Hæld ingredienserne i blenderkanden ③.

- 4) Sæt låget ② forskudt på blenderkanden ③ igen. Luk låget ② ved at dreje det med uret til position , indtil det klikker hørbart på plads (se fig. 2).

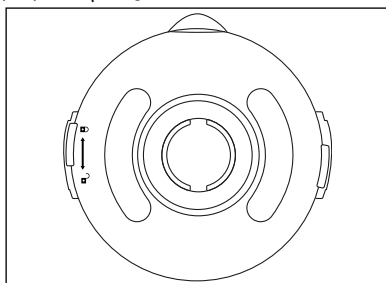




Fig. 2

- 5) Sørg for, at hældetuden på blenderkanden ③ er lukket.
- 6) Sæt påfyldningslåget ① ind i låget ②, så tapperne på påfyldningslåget ① går ind i udskæringen på låget ②. Drej påfyldningslåget i urets retning, indtil den sidder fast i låget.
- 7) Sæt den fyldte og lukkede blenderkande ③ på motorblokken ⑥. Brug udskæringerne på motorblokken ⑥ og sørg for, at håndtaget til blenderkanden ③ peger mod -symbolet (se fig. 3). Drej blenderkanden ③ i urets retning til position , indtil den klikker hørbart på plads. Motoren kan kun starte, hvis blenderkanden ③ er sat rigtigt på hele vejen rundt.

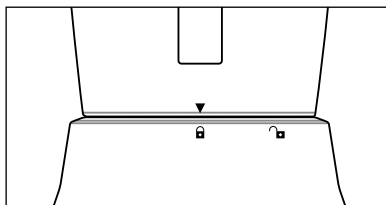


Fig. 3

Valg af hastighedstrin

Når blenderkanden **3** er fyldt og står helt lukket på motorblokken **6**, kan du tænde for produktet.

Stil kontakten **5** på ...

■ Trin 1

For at blande væske og tykflydende fødevarer

■ Trin 2

For at blande grød eller shakes og for at purere mellemfaste fødevarer

■ Trin P (impulsfunktion)

til kort, kraftig impulsdraft, til f.eks. knusning af isterninger eller til rengøring. Kontakten **5** låser ikke fast i denne position, da det kan overbelaste motoren. Hold derfor kun kontakten **5** i denne position i et kort øjeblik.

ⓘ Bemærk

- ▶ Hæld maksimalt 10-12 isterninger med en maksimal længde på 2,5 cm i blenderkanden **3**. Ellers findeler produktet ikke isterningerne optimalt.
- ▶ Ved blanding af væske (trin 1) anbefaler vi en tilberedningstid på maks. 60 sek.

Påfyldning under drift

⚠ ADVARSEL!

- ▶ Hvis du vil fylde ingredienser på under drift, må du kun åbne den dertil beregnede påfyldningslåget **1**. Åbn under ingen omstændigheder låget **2**.
- ▶ Hold aldrig bestik eller andre genstande ned i blenderkanden **3**, så længe produktet er i gang. Der er stor fare for tilskadekomst, hvis disse genstande rører ved knivene **4**, som roterer meget hurtigt!

For at kunne hælde ingredienser i under drift:


- 1) Drej påfyldningslåget **1** så meget som muligt mod uret.
- 2) Tag påfyldningslåget **1** ud af låget **2**.
- 3) Hæld ingredienserne i.

4) Sæt derefter påfyldningslåget **1** ind i åbningen på låget, så tapperne på påfyldningslåget **1** går ind i udskæringen på låget **2**.

5) Drej derefter påfyldningslåget **1** i urets retning, indtil den sidder fast i låget **2**.

Aftagning af blenderkanden

Når bearbejdningen af de påfyldte fødevarer er afsluttet:

- 1) Stil altid først kontakten **5** på sluk-stillingen ("0"), og træk stikket ud.
- 2) Vent, indtil motoren står stille, før du tager blenderkanden **3** af motorblokken **6**. Drej blenderkanden **3** i retning mod uret, indtil blenderkandens håndtag står over positionen . Tag blenderkanden **3** lodret op fra motorblokken **6**.

Nyttige tips

- For at opnå de bedste resultater ved purening af faste ingredienser skal du kun tilsætte små portioner ad gangen i stedet for at fylde en stor mængde i på én gang **3**.
- Hvis du vil forarbejde faste ingredienser, skal du skære dem i små stykker (2 - 3 cm).
- Tilsæt mindst 50 ml væske ved purening af frugt eller grøntsager.
- Hæld først tykflydende ingredienser som f.eks. yoghurt i blenderkanden **3**. Tag blenderkanden **3** af motorblokken **6**, hvis nogle af ingredienserne ikke gribes af knivene og blendes, fjern låget **2**, og rør rundt i ingredienserne med f.eks. en ske. Sæt blenderkanden **3** med lukket låg **2** på motorblokken **6** igen, og fortsæt med at blende.
- Når du blender flydende ingredienser, skal du først begynde med en lille mængde væske. Tilsæt derefter mere væske lidt efter lidt gennem åbningen i låget.

- Hvis du lægger hånden på den lukkede bordblender, mens den er i gang, kan du stabilisere maskinen.
- ved omrøring af faste eller meget tyktflydende fødevarer kan det være gavnligt at bruge trinnet **P** for at forhindre, at kniven **4** sætter sig fast.

i Bemærk

- ▶ Brug ikke maskinen til at fremstille f.eks. stødt melis ved at findele kogesalt, raffineret sukker eller hvidt sukker.

Rengøring

⚠ FARE!

Før du rengør bordblenderen og dens dele:

- ▶ Kontrollér, at maskinen er slukket og stikket trukket ud.
- ⚠** Motorblokken **6** må aldrig lægges ned i vand eller andre væsker. Herved opstår der livsfare på grund af elektrisk stød, og maskinen kan ødelægges.
- ▶ Åbn aldrig maskinens kabinet. Der kan opstå livsfare på grund af elektriske stød.

⚠ ADVARSEL!!

- ▶ Stik aldrig hænderne ned i blenderkanden **3**, og slet ikke, når blenderen er i gang. Knivene **4** er meget skarpe!

! OBS!

- ▶ Anvend ingen opløsnings- eller skuremidler til plastsiderne, da de kan beskadiges.

Rengøring af blenderkanden

- Rengør kun blenderkanden **3** med en opvaskebørste med langt skaft, så du ikke kommer til skade på knivene **4**.
- Rengør påfyldningslåget **1** og låget **2** i en mild sæbeblanding. Kontrollér, at gummipakningen **9** sidder rigtigt, før du bruger låget **2** igen.

i Bemærk



Låget **2**, påfyldningslåget **1** og blenderkanden **3** med kniven **4** kan også rengøres i opvaskemaskinen.

Læg så vidt muligt delene i den øverste kurv i opvaskemaskinen, og sørg for, at de ikke kommer i klemme.

- Hvis du rengør produktet lige efter brug, kan du rengøre produktet tilstrækkelig hygiejnisk med følgende alternativ: Fyld blenderkanden **3** med 750 ml vand og tilsæt nogle dråber mildt opvaskemiddel. Luk låget **2**, og sæt blenderkanden **3** på motorblokken **6**. Sæt stikket i stikkontakten og aktiver impulsfunktionen et par gange, så knivene **4** roterer gennem vandet med maksimal hastighed. Skyl derefter blenderkanden **3** med rent vand, så alle rester af opvaskemiddel forsvinder.
- For nemmere at fjerne fastsiddende snavs kan knivene **7** løsnes fra beholderen til blenderkanden **3**:

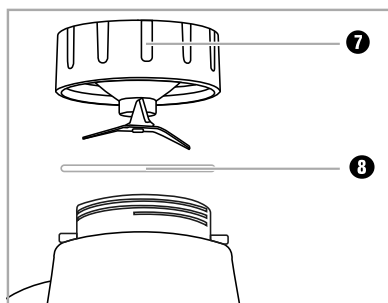


Fig. 4

- 1) Tag blenderkanden **3** af motorblokken **6**. For at produktet står mere stabilt, skal låget **2** fjernes, ved at det drejes mod position **↺** i urets retning (se fig. 1), indtil det kan tages af oppefra.
- 2) Stil produktet på hovedet, og drej kniven **7** mod uret, så de kan løsnes fra blenderkanden **3**.

⚠ ADVARSEL!

- ▶ Vær forsigtig ved håndtering af knivene **4**. De er meget skarpe.
- 3) Rengør begge dele grundigt i mildt sæbevand.

i Bemærk

- ▶ Ved behov kan du tage tætningsringen **8** ud af kniven **7**. Tag tætningsringen **8** ud af kniven **7** og rengør den i mildt sæbevand. Skyl derefter tætningsringen **8** med rent vand.



Blenderkanden **3** og knivene **7** kan også rengøres i opvaskemaskinen.

- 4) Tør alle dele grundigt, før du samler dem igen.
- 5) Sæt knivene **7** på beholderen til blenderkanden **3** igen, og drej dem i urets retning, til de sidder fast. Sørg for, at tætningsringen **8** er sat rigtigt i.

Rengøring af motorblokken

- 1) Rengør overfladerne med en fugtig klud. Ved behov kan du anvende et mildt opvaskemiddel på kluden. Tør af med en klud, der kun er fugtet med rent vand, så eventuelle rester af opvaskemiddel fjernes. Tør overfladerne godt af bagefter.
- 2) Kontrollér, hver gang du rengør maskinen, at kontakten i blenderkandens **6** holder ikke er blokeret af rester af snavs. Hvis eventuelle blokeringer ikke kan løses med hjørnet af et stykke papir, skal du henvende dig til vores kunde-service. Brug aldrig en hård genstand, da kontakten derved kan beskadiges.
- 3) Fjern udelukkende eventuelt snavs på undersiden af motorblokken **6** med en tør klud eller en støvpensel. Sørg for, at der ikke kan komme noget som helst ind gennem ventilationsåbningerne i maskinen.

Opbevaring

- 1) Hvis du ikke anvender bordblenderen i længere tid, skal den rengøres grundigt (se kapitlet "Rengøring").
- 2) Opbevar bordblenderen på et køligt, tørt sted.

Bortskaffelse

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU.

Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.

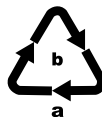


Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlignelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:
1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabriktionsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabriktionsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slidage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 466158_2404 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedenævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 466158_2404.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 466158_2404

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Sommaire

Introduction	14
Usage en bonne et due forme	14
Accessoires fournis	14
Description de l'appareil	14
Caractéristiques techniques	14
Instructions relatives à la sécurité	15
Déballage	18
Installation	18
Utilisation	18
Remplir et monter le bol mixeur	18
Sélectionner le niveau de vitesse	19
Remplissage pendant le fonctionnement	20
Déposer le bol mixeur	20
Remarques utiles	20
Nettoyage	21
Nettoyage du bol mixeur	21
Nettoyage du bloc-moteur	22
Rangement de l'appareil	22
Recyclage	22
Recyclage de l'appareil	22
Recyclage de l'emballage	23
Garantie de Kompernass Handels GmbH	23
Service après-vente	24
Importateur	24

Introduction

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

Vous avez choisi un produit de grande qualité.

Le mode d'emploi fait partie de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut.

Veuillez vous familiariser avec l'ensemble des consignes d'opération et de sécurité avant l'usage du produit. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage en bonne et due forme

Cet appareil sert exclusivement à ...

- mélanger, réduire en purée et remuer des aliments, ainsi qu'à broyer des glaçons,
- exclusivement pour des quantités habituelles pour un usage domestique et uniquement pour un usage privé dans des locaux secs.

Cet appareil n'est pas prévu pour ...

- broyer des herbes aromatiques, des oignons, de la viande et des produits alimentaires durs tels que noix, noyaux, gros grains ou tiges,
- préparer de la purée de noix,
- travailler des matières autres que des denrées alimentaires,
- une utilisation commerciale ou industrielle,
- une utilisation en environnement humide ou à l'extérieur,
- transformer des liquides chauds/bouillants.

Utilisez uniquement les accessoires et les pièces de rechange destinés à cet appareil. D'autres pièces risquent de ne pas convenir ou de ne pas être suffisamment sûres !

Accessoires fournis



Vérifiez après déballage que toutes les pièces sont fournies. Les accessoires livrés sont les suivants :

- bloc moteur avec cordon d'alimentation et fiche secteur
- bol mixeur
- couvercle
- bouchon doseur
- mode d'emploi

Description de l'appareil

- 1 Bouchon doseur
- 2 Couvercle
- 3 Bol mixeur
- 4 Lames
- 5 Sélecteur
- 6 Bloc moteur
- 7 Bloc de lames
- 8 Bague d'étanchéité
- 9 Échelle graduée

Caractéristiques techniques

Tension nominale	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50 - 60 Hz
Puissance nominale	350 W
Capacité	env. 2,1 litres
Volume utile	1,5 litres
Classe de protection	II /  (double isolation)
KB-Zeit	3 Minuten
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

La durée d'utilisation par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être opéré, sans que le moteur ne surchauffe ou subisse de dommages. Une fois la durée d'uti-

lisation par intermittence écoulée, l'appareil doit rester éteint jusqu'à ce que le moteur ait refroidi à température ambiante.

Instructions relatives à la 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.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais humide ou mouillé lorsque l'appareil est en marche. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit coincé ou endommagé.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Après utilisation, veuillez retirer la fiche de la prise secteur. Il ne suffit pas d'éteindre l'appareil, en raison de la présence de courant dans ce dernier s'il reste branché.
- Avant toute utilisation, vérifiez que l'appareil est en parfait état. Ne pas utiliser l'appareil si vous constatez des dommages, en particulier au niveau du bloc moteur ou du bol mixeur.
- Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise si vous constatez une fumée ou une odeur inhabituelle ou un dysfonctionnement identifiable.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Ne mettez jamais les doigts dans le bol mixeur. Les lames sont extrêmement tranchantes !
- N'ouvrez pas le couvercle lorsque l'appareil est en marche.
- Ne mettez jamais de couvert ou d'ustensile pour remuer à l'intérieur du bol mixeur lorsque l'appareil est en marche. Vous risquez de graves blessures s'ils entrent en contact avec la lame en rotation rapide !
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance afin de pouvoir réagir immédiatement en cas de danger.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- En cas d'usage abusif, il existe un risque de blessures.
- En cas d'absence de surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du secteur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenir l'appareil et son cordon de raccordement à l'écart des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été initiées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers en résultant.

- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Soyez prudent en manipulant l'appareil. Les lames sont très tranchantes !
- Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous videz le bol mixeur. Les lames sont très tranchantes !
- Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous nettoyez l'appareil ! Les lames sont très tranchantes !
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche réseau avant de remplacer des accessoires ou de saisir des pièces mobiles lors du fonctionnement.
- Utilisez le bol mixeur exclusivement avec le bloc moteur compris dans la livraison !
- Assurez-vous que le mixer soit toujours éteint avant de retirer le bol mixeur du bloc moteur !

⚠ **ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- N'utilisez pas l'appareil sous l'exposition directe du soleil ou de la chaleur émise par des appareils chauffants.
- Ne versez jamais de liquides brûlants dans le bol mixeur. Laissez-les refroidir auparavant à température ambiante.
- N'opérez jamais l'appareil lorsqu'il est vide, c'est-à-dire sans ingrédients dans le bol mixeur.

Déballage

- Retirez tous les éléments d'emballage ou films de protection de l'appareil. Conservez l'emballage, pour pouvoir entreposer ou expédier l'appareil en toute sécurité, par ex. en cas de réparation.
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous qu'il ne présente pas de dommages, et que le cordon d'alimentation avec fiche secteur et tous les accessoires et composants de l'appareil ne sont pas endommagés.
- Nettoyez soigneusement tous les composants avant le premier usage du mixeur (voir «Nettoyage»)

Installation

Lorsque vous avez nettoyé toutes les pièces comme indiqué sous «Nettoyage» :



- Disposez l'appareil de telle manière ...
 - que la fiche secteur soit immédiatement accessible pour pouvoir la débrancher de la prise en cas de danger.
 - qu'il soit stable et ne dérape pas, afin que les ventouses se maintiennent et ne se renversent pas en cas de vibrations.
 - que la fiche secteur ne dépasse pas sur la zone de travail et ne risque pas de faire basculer l'appareil en tirant dessus involontairement.

Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT !

- ▶ Le moteur s'éteint dès que le bol mixeur ③ est détaché du bloc moteur ⑥. Dans ce cas, il y a un risque d'oublier que l'appareil est encore allumé. Dès que l'on remet le bol mixeur ③ sur le bloc moteur, le moteur démarre d'un coup. De ce fait :
 - Attendez, avant de brancher la fiche secteur dans la prise de courant, que le bol mixeur ③ soit rempli et fermé.
 - Avant le montage, assurez-vous toujours que l'appareil est éteint ou que la fiche secteur a été débranchée de la prise de courant.
 - Commencez par éteindre l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise de courant et attendez que le moteur se soit immobilisé avant de retirer le bol mixeur ③ ou d'ouvrir le couvercle ②.

Remplir et monter le bol mixeur

- 1) Tournez le bol mixeur ③ dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que la poignée du bol mixeur se trouve sur la position . Détachez le bol mixeur ③ du bloc moteur ⑥ en le soulevant tout droit.
- 2) Retirez le couvercle ② en le tournant dans le sens anti-horaire en direction de la position  (voir fig. 1), jusqu'à pouvoir le retirer par le haut.

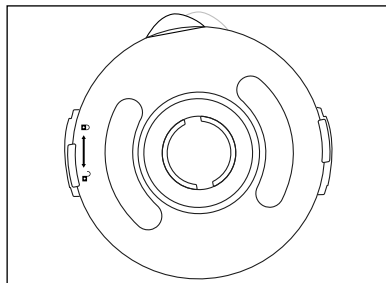



Fig. 1

- 3) Placez les ingrédients dans le bol mixeur ③.
- 4) Appuyez à nouveau fermement le couvercle ② sur le bol mixeur ③ de manière décalée. Refermez le couvercle ② en le tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'emboîte audiblement en position  (voir fig. 2).

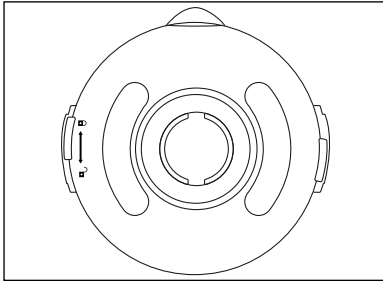




Fig. 2

- 5) Veillez à ce que le bec verseur du bol mixeur ③ soit fermé.
- 6) Déposez le bouchon doseur ① dans le couvercle ② de sorte que les crans du bouchon doseur ① passent dans les évidements du couvercle ②. Tournez ensuite le bouchon doseur dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien fixé dans le couvercle.
- 7) Placez le bol mixeur ③ rempli et obturé sur le bloc moteur ⑥. Utilisez pour cela les évidements du bloc moteur ⑥ et veillez ce faisant à ce que la poignée du bol mixeur ③ soit orientée vers le symbole  (voir fig. 3). Tournez le bol mixeur ③ dans le sens horaire en direction de la position , jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible. Le moteur ne peut démarrer que si le bol mixeur ③ repose à ras sur le bloc moteur.

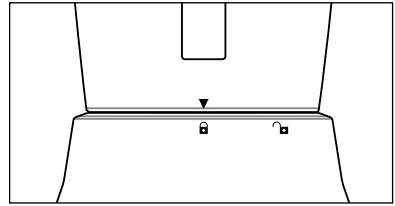


Fig. 3

Sélectionner le niveau de vitesse

Une fois que le bol mixeur ③ est rempli et qu'il repose complètement fermé sur le bloc moteur ⑥, vous pouvez allumer l'appareil.

Amenez le sélecteur ⑤ sur le ...

- **niveau 1**
pour mixer des liquides et mélanger des aliments à consistance épaisse
- **niveau 2**
pour mixer de la bouillie ou des milk-shakes et pour transformer en purée des aliments à consistance moyenne
- **niveau P (fonction à impulsions)**
pour un fonctionnement bref et énergique par impulsion, p. ex. pour broyer des glaçons ou pour nettoyer. Sur cette position il n'y a pas de cran de retenue du sélecteur ⑤, afin de ne pas surcharger le moteur. Pour cette raison, ne maintenez le sélecteur ⑤ que brièvement sur cette position.

Remarque

- ▶ Ne versez dans le bol mixeur ③ qu'au maximum 10-12 glaçons d'une longueur de côté de 2,5 cm maximum. L'appareil sinon ne broiera pas les glaçons de façon optimale.
- ▶ Pour mixer des liquides (niveau 1), nous recommandons une durée de mixage de max. 60 secondes consécutives.

Remplissage pendant le fonctionnement

⚠ AVERTISSEMENT !


- ▶ Si vous voulez rajouter quelque chose pendant le fonctionnement, vous ne pouvez exclusivement le faire qu'en retirant le bouchon doseur **1** prévu à cet effet. N'ouvrez en aucun cas le couvercle **2**.
- ▶ N'introduisez jamais de couvert ou d'ustensiles à l'intérieur du bol mixeur **3** lorsque l'appareil est en marche. Vous risquez de graves blessures si ceux-ci entrent en contact avec les lames **4** tournant à très grande vitesse !

Pour pouvoir rajouter quelque chose pendant le fonctionnement :

- 1) Tournez le bouchon doseur **1** le plus loin possible dans le sens antihoraire.
- 2) Retirez le bouchon doseur **1** du couvercle **2**.
- 3) Versez les ingrédients.
- 4) Déposez ensuite à nouveau le bouchon doseur **1** dans l'ouverture du couvercle, de sorte que les crans du bouchon doseur **1** passent dans les évidements du couvercle **2**.
- 5) Tournez ensuite le bouchon doseur **1** dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien fixé dans le couvercle **2**.

Déposer le bol mixeur

Une fois la transformation des produits alimentaires terminée :

- 1) Ramenez toujours le sélecteur **5** sur la position Arrêt («0») et débranchez la fiche secteur.
- 2) Attendez que le moteur se soit immobilisé avant de détacher le bol mixeur **3** du bloc moteur **6**. Pour ce faire, tournez le bol mixeur **3** dans le sens anti-horaire jusqu'à ce que la poignée du bol mixeur se trouve sur la position . Détachez le bol mixeur **3** du bloc moteur **6** en le soulevant tout droit.

Remarques utiles

- Afin d'atteindre de meilleurs résultats lors de la réduction en purée, ajoutez petit à petit des petites portions dans le bol mixeur **3** au lieu de remplir une grande quantité d'un seul coup.
- Si vous travaillez avec des aliments solides, coupez ces derniers en petits morceaux (2-3 cm).
- Ajoutez au moins 50 ml de liquide lorsque vous mixez des fruits ou des légumes.
- Commencez par remplir des ingrédients épais comme par ex. du yaourt dans le bol mixeur **3**. Si tous les ingrédients ne sont pas saisis pendant que l'appareil mixe, retirez le bol mixeur **3** du bloc moteur **6**, enlevez le couvercle **2** et mélangez les ingrédients par ex. avec une cuillère. Placez à nouveau le bol mixeur **3** avec le couvercle **2** fermé sur le bloc moteur **6** et continuez de mixer.
- Si vous mélangez des aliments liquides, commencez avec un petit volume liquide. Rajoutez petit à petit de plus en plus de liquide à travers l'ouverture du couvercle.
- Pour stabiliser l'appareil lorsqu'il est en marche, posez la main sur le batteur-mélangeur fermé.
- Pour mélanger des produits alimentaires fermes ou très épais, il pourra être utile d'utiliser le niveau **P** pour empêcher un coincement des lames **4**.

i Remarque


- ▶ N'utilisez pas l'appareil pour réduire la granularité du sel alimentaire, du sucre cristallisé ou du sucre blanc, par exemple pour obtenir du sucre en poudre.

Nettoyage

⚠ DANGER !

Avant de nettoyer le batteur-mélangeur et ses pièces :

- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit éteint et que la fiche secteur soit débranchée.

 Veillez à ne pas immerger le bloc moteur **6**, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide. Vous risquez un choc électrique susceptible de provoquer un accident mortel et d'endommager l'appareil.

- ▶ N'ouvrez jamais le capot de l'appareil. Vous risquez autrement un choc électrique potentiellement mortel.

⚠ AVERTISSEMENT !

- ▶ N'introduisez jamais les doigts dans le bol mixeur **3**, en particulier lorsqu'il fonctionne. Les lames **4** sont extrêmement tranchantes !


⚠ ATTENTION !

- ▶ N'utilisez pas de produit solvant ou récupérant pour les surfaces en plastique afin de ne pas les endommager.

Nettoyage du bol mixeur

- Nettoyez le bol mixeur **3** uniquement avec une brosse vaisselle manche long afin de ne pas vous blesser sur les lames **4**.
- Nettoyez le bouchon doseur **1** et le couvercle **2** dans de l'eau additionnée d'un produit à vaisselle doux.

Remarque

 Vous pouvez aussi laver le couvercle **2**, le bouchon doseur **1** et le bol mixeur **3** avec les lames **4** au lave-vaisselle. Placez les pièces de préférence dans le panier supérieur du lave-vaisselle et veillez à ne pas les coincer.

- Si vous nettoyez l'appareil immédiatement après l'utilisation, vous parviendrez la plupart du temps à un nettoyage présentant un degré d'hygiène suffisant en procédant comme suit :

Versez 500 ml d'eau dans le bol mixeur **3** et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle. Refermez le couvercle **2** puis posez le bol mixeur **3** sur le bloc moteur **6**. Branchez la fiche secteur dans la prise de courant et actionnez plusieurs fois la fonction à impulsions pour que les lames **4** battent l'eau à la vitesse maximale. Rincez ensuite le bol mixeur **3** abondamment à l'eau claire afin d'éliminer tous les résidus de liquide vaisselle.

- Pour éliminer les salissures coriaces plus facilement, vous pouvez détacher le bloc de lames **7** de la partie en verre du bol mixeur **3** :

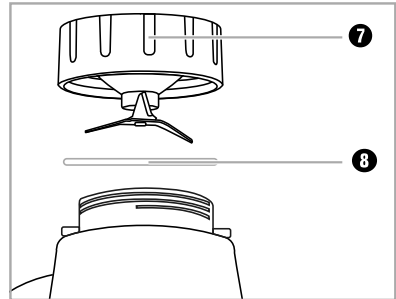



Fig. 4

- 1) Retirez le bol mixeur **3** du bloc moteur **6**. Pour une meilleure stabilité, retirez le couvercle **2** en le tournant le plus loin possible dans le sens anti-horaire en direction de la position  (voir fig. 1), jusqu'à pouvoir le retirer par le haut.
- 2) Renversez l'appareil et tournez le bloc de lames **7** dans le sens anti-horaire afin qu'il se détache de la partie en verre du bol mixeur **3**.

⚠ AVERTISSEMENT !

- ▶ Manipulez les lames ④ avec prudence. Elles sont très tranchantes.
- 3) Nettoyez les deux pièces soigneusement dans de l'eau additionnée d'un produit à vaisselle doux.

i Remarque

- ▶ Si nécessaire, vous pouvez retirer la bague d'étanchéité ⑧ du bloc de lames ⑦. Sortez la bague d'étanchéité ⑧ du bloc de lames ⑦ et lavez-la dans de l'eau additionnée d'un produit à vaisselle doux. Rincez ensuite la bague d'étanchéité ⑧ à l'eau claire.



Vous pouvez aussi laver le bol mixeur ③ et le bloc de lames ⑦ au lave-vaisselle.

- 4) Séchez bien toutes les pièces avant de les remonter.
- 5) Reposez le bloc de lames ⑦ sur la partie en verre du bol mixeur ③ et serrez-le dans le sens horaire. Veillez bien à ce que la bague d'étanchéité ⑧ soit correctement positionnée.

Nettoyage du bloc-moteur

- 1) Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle doux sur un chiffon. Essuyez avec un chiffon uniquement humidifié d'eau pour éliminer d'éventuels restes de liquide vaisselle. Séchez ensuite bien les surfaces.
- 2) Vérifiez après chaque nettoyage que le contacteur du bol mixeur ③ n'est pas bloqué par des résidus alimentaires. Si vous ne pouvez pas retirer les morceaux bloqués à l'aide d'un coin de feuille de papier, adressez-vous au service après-vente. N'utilisez pas d'objet dur qui risquerait d'endommager le contacteur.

- 3) Éliminez les saletés éventuellement présentes sous le bloc moteur ⑥ en utilisant exclusivement un chiffon sec ou un pinceau anti-poussières. Assurez-vous que rien ne pénètre dans l'appareil à travers les ouvertures d'aération.

Rangement de l'appareil

- 1) Si vous laissez l'appareil inutilisé pendant une durée prolongée, nettoyez-le soigneusement (voir chapitre «Nettoyage»).
- 2) Rangez le batteur-mélangeur dans un endroit sec et frais.

Recyclage

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.

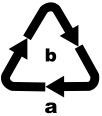


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

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.

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) 466158_2404 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) 466158_2404.

Service après-vente

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

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

IAN 466158_2404

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.kompennass.com

Inhoudsopgave

Inleiding	26
Gebruik in overeenstemming met bestemming	26
Inhoud van de verpakking	26
Apparaatbeschrijving	26
Technische gegevens	26
Veiligheidsvoorschriften	27
Uitpakken	29
Plaatsen	29
Bediening	29
Mix-opzetstuk vullen en bevestigen	30
Snelheidsstand kiezen	30
Vullen tijdens gebruik	31
Mix-opzetstuk verwijderen	31
Nuttige tips	31
Reinigen	32
Mix-opzetstuk reinigen	32
Motorblok reinigen	33
Opbergen	33
Afvoeren	33
Apparaat afvoeren	33
Verpakking afvoeren	33
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	34
Service	35
Importeur	35

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat. U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De bedieningshandleiding maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoeren. Maak uzelf voorafgaand aan het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften. 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 is uitsluitend bestemd voor...

- het mengen, pureren en roeren van levensmiddelen en voor het malen ("crushen") van ijsblokjes,
- uitsluitend in hoeveelheden in het huishouden gebruikelijk en alleen voor privé huishoudelijk gebruik in droge ruimtes.

Het apparaat is niet bestemd voor...

- het fijnhakken van kruiden, uien, vlees en harde levensmiddelen zoals bijv. noten, pitten, grote korrels of steeltjes,
- het bereiden van notenpasta,
- het verwerken van materialen die geen levensmiddelen zijn,
- het gebruik voor bedrijfsmatige en industriële doeleinden,
- het gebruik in een vochtige omgeving of in de openlucht,
- de verwerking van hete/kokende vloeistoffen.

Gebruikt u alleen de accessoires en reserveonderdelen die voor dit apparaat bestemd zijn. Andere onderdelen zijn mogelijk niet voldoende geschikt of veilig!

Inhoud van de verpakking


Controleer de levering na het uitpakken op volledigheid. De inhoud van het pakket bestaat uit:

- Motorblok, met netsnoer en netstekker
- Mix-opzetstuk
- Deksel
- Vuldop
- Gebruiksaanwijzing

Apparaatbeschrijving

- 1 Vuldop
- 2 Deksel
- 3 Mix-opzetstuk
- 4 Snijmes
- 5 Schakelaar
- 6 Motorblok
- 7 Snijmes-opzetstuk
- 8 Afdichtingsring
- 9 Schaalverdeling

Technische gegevens

Nominale spanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 - 60 Hz
Nominaal vermogen	350 W
Capaciteit	ca. 2,1 liter
Nuttig volume	1,5 liter
Beveiligingsklasse	II/□ (dubbel geïsoleerd)
KB-tijd	3 minuten
	Alle delen van het apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddel veilig.

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend, zonder dat de motor oververhit raakt en schade hieraan ontstaat. Na de opgegeven KB-tijd moet het apparaat zo lang uitgeschakeld worden, totdat de motor tot kamertemperatuur is afgekoeld.

Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

- Vergewis u ervan dat het motorblok, het netsnoer of de netstekker nooit ondergedompeld worden 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 netsnoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden.
- Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Alleen uitschakelen is niet genoeg, omdat het apparaat onder spanning blijft staan zolang de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer het apparaat vóór ieder gebruik op perfecte toestand. Het apparaat mag niet worden gebruikt als het zichtbaar is beschadigd, met name bij schade aan het motorblok of het mix-opzetstuk.
- Haal meteen de stekker uit het stopcontact als u ongebruikelijke geluiden of geuren waarneemt, of bij een evidente storing.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Grijp nooit in het mix-opzetstuk, vooral niet tijdens het bedrijf. De messen zijn extreem scherp!
- Het deksel niet openen terwijl het apparaat in bedrijf is.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht in werking, om bij gevaar meteen te kunnen reageren.

- Schakel het apparaat uit en haal de netstekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of onderdelen aanraakt die tijdens het bedrijf bewegen.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om er voor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel.
- Het apparaat moet altijd van de stroom worden losgekoppeld indien er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- Het 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.
- Ga voorzichtig om met het apparaat. De messen zijn zeer scherp!
- Wees voorzichtig bij het legen van de kom. De messen zijn zeer scherp!
- Wees voorzichtig bij het reinigen van het apparaat. De messen zijn zeer scherp!
- Schakel het apparaat uit en haal de netstekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of onderdelen aanraakt die tijdens het bedrijf bewegen.
- Gebruik het mix-opzetstuk uitsluitend met het meegeleverde motorblok.

- Vergewis u ervan dat de mixer uitgeschakeld is voordat u het mix-opzetstuk van het motorblok afhaalt.

⚠ LET OP! Materiële schade!

- Gebruik het apparaat niet daar waar rechtstreeks zonlicht is of inwerking van warmte door andere apparaten.
- Nooit het mix-opzetstuk vullen met kokende vloeistoffen! Laat deze eerst afkoelen tot handwarme temperatuur.
- Gebruik het apparaat nooit in lege toestand, d.w.z. zonder ingrediënten in het mix-opzetstuk.

Uitpakken

- Verwijder alle delen van de verpakking of de beschermfolie van het apparaat. Bewaar de verpakking, zodat u het apparaat kunt bewaren of kunt opsturen, bijv. in geval van reparatie.
- Voordat u het apparaat gebruikt, dient u zich ervan te vergewissen dat het apparaat niet beschadigd is, evenmin als het netsnoer met netstekker en alle accessoires en apparaatdelen.
- Reinig alle onderdelen voor het eerste gebruik van de standmixer (zie "Reinigen").

Plaatsen

Als u alle delen hebt schoongemaakt, zoals onder "Reinigen" beschreven:



- Plaats het apparaat zo, ...
 - dat de netstekker direct binnen bereik is, zodat deze in geval van gevaar uit het stopcontact gehaald kan worden,
 - dat het stabiel staat en niet kan wegglijden, zodat de zuignappen houvast hebben en het apparaat in geval van trillingen niet omvalt,
 - dat het netsnoer niet in de werkomgeving komt en doordat er per ongeluk aan getrokken wordt het apparaat kan doen omvallen.

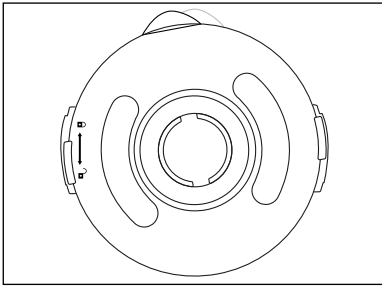
Bediening

⚠ WAARSCHUWING!


- ▶ De motor wordt uitgeschakeld zodra de het mix-opzetstuk ❸ van het motorblok ❹ wordt verwijderd. Mogelijk wordt dan over het hoofd gezien dat de machine nog is ingeschakeld. De motor start dan onverwacht zodra het mix-opzetstuk ❸ weer wordt geplaatst. Daarom:
 - Steek de netstekker pas in het stopcontact als het mix-opzetstuk ❸ gevuld en afgesloten op het motorblok is geplaatst.
 - Controleer voor het plaatsen altijd of het apparaat uitgeschakeld is en of de netstekker uit het stopcontact is getrokken.
 - Schakel het apparaat eerst uit, trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot de motor stilstaat voordat u het mix-opzetstuk ❸ van het apparaat neemt of het deksel ❷ opent.

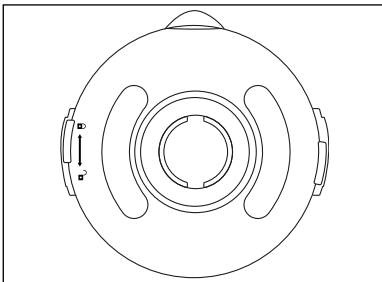
Mix-opzetstuk vullen en bevestigen

- 1) Draai het mix-opzetstuk **3** linksom tot de greep van het mix-opzetstuk boven de positie  staat. Haal het mix-opzetstuk **3** recht omhoog van het motorblok **6** af.
- 2) Verwijder het deksel **2** door het zover linksom naar de positie  te draaien (zie afb. 1), dat u het deksel er omhoog af kunt trekken.



Afb. 1



- 3) Vul de ingrediënten in het mix-opzetstuk **3**.
- 4) Druk vervolgens het deksel **2** weer vast op het mix-opzetstuk **3**. Sluit het deksel **2** door het rechtsom naar de positie  te draaien tot het deksel hoorbaar vastklikt (zie afb. 2).

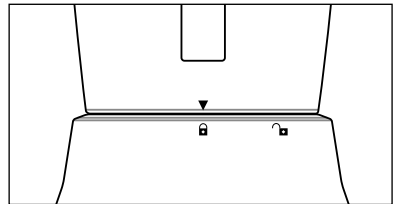


Afb. 2

- 5) Zorg dat ook de schenkuit van het mix-opzetstuk **3** gesloten is.

6) Plaats de vuldop **1** zodanig in het deksel **2**, dat de nokjes van de vuldop **1** in de uitsparingen van het deksel **2** vallen. Draai vervolgens de vuldop rechtsof tot deze vastzit in het deksel.

7) Plaats het gevulde en gesloten mix-opzetstuk **3** op het motorblok **6**. Gebruik daarvoor de uitsparingen in het motorblok **6** en let er daarbij op dat de handgreep van het mix-opzetstuk **3** naar het -symbool wijst (zie afb. 3). Draai het mix-opzetstuk **3** rechtsof naar de positie  tot deze hoorbaar vastklikt. Alleen als het mix-opzetstuk **3** goed aansluitend op het motorblok zit, kan de motor starten.



Afb. 3

Snelheidsstand kiezen

Als het mix-opzetstuk **3** is gevuld en volledig gesloten op het motorblok **3** staat, kunt u het apparaat inschakelen.

Zet de knop **5** op ...

- **Stand 1**
voor het mixen van vloeistoffen en het mengen van dikkere vloeibare levensmiddelen
- **Stand 2**
voor het mixen van pap of shakes en voor het pureren van middelvaste levensmiddelen
- **Stand P (pulsfunctie)**
voor korte, krachtige impulswerking, bijv. voor het vermalen van ijsklontjes of voor reiniging. De knop **5** vergrendelt in deze stand niet, zodat de motor niet wordt overbelast. Houd de knop **5** daarom maar kort in deze stand.

i **Opmerking**

- ▶ Vul het mix-opzetstuk **3** met maximaal 10-12 ijsklontjes met een maximale randlengte van 2,5 cm. Anders kan het apparaat de ijsklontjes niet optimaal vermalen.
- ▶ Bij het mixen van vloeistoffen (stand 1) raden we een verwerkingstijd van maximaal 60 seconden ineens aan.

Vullen tijdens gebruik

⚠ WAARSCHUWING!


- ▶ Als u tijdens het lopende gebruik iets wilt toevoegen, mag u uitsluitend de daarvoor bedoelde vuldop **1** openen. Open in geen geval het deksel **2**.
- ▶ Steek nooit bestek of roerhulpmiddelen in het mix-opzetstuk **3** zolang het apparaat in werking is. Er is sprake van ernstig letselgevaar als deze de zeer snel draaiende snijmessen **4** aanraken!

Om tijdens het lopende gebruik iets te kunnen bijvullen:

- 1) Draai de vuldop **1** zo ver mogelijk linksom.
- 2) Trek de vuldop **1** uit het deksel **2**.
- 3) Voeg de ingrediënten toe.
- 4) Plaats de vuldop **1** daarna weer zodanig in de dekselopening, dat de nokjes van de vuldop **1** in de uitsparingen van het deksel **2** vallen.
- 5) Draai vervolgens de vuldop **1** rechtsom, tot deze vastzit in het deksel **2**.

Mix-opzetstuk verwijderen

Als de bereiding van de levensmiddelen in het mix-opzetstuk voltooid is:

- 1) Zet de schakelaar **5** altijd eerst in de stand "0" en trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- 2) Wacht tot de motor stilstaat voordat u het mix-opzetstuk **3** recht omhoog van het motorblok **6** afhaalt. Draai daarvoor het mix-opzetstuk **1** linksom tot de handgreep van het mix-opzetstuk boven de positie  staat. Haal het mix-opzetstuk **3** recht omhoog van het motorblok **6** af.

Nuttige tips

- Om bij het pureren van stevige ingrediënten tot het beste resultaat te komen, doet u beetje bij beetje kleine porties in het mix-opzetstuk **3**, in plaats van in één keer een grotere hoeveelheid te vullen.
- Als u stevige ingrediënten verwerkt, snijdt u deze in kleine stukken (2 - 3 cm).
- Voeg bij het pureren van fruit of groenten minstens 50 ml vloeistof toe.
- Doe dikkere vloeibare ingrediënten zoals yoghurt het eerst in het mix-opzetstuk **3**. Als tijdens het mixen niet alle ingrediënten worden verwerkt, haalt u het mix-opzetstuk **3** van het motorblok **6** af, verwijdert u het deksel **2** en roert u de ingrediënten bijv. met een lepel door elkaar. Plaats het mix-opzetstuk **3** met gesloten deksel **2** terug op het motorblok **6** en ga verder met mixen.
- Bij het mixen van vloeibare ingrediënten begint u eerst met een kleine hoeveelheid vloeistof. Giet daarna stukje bij beetje meer vloeistof door de dekselopening.
- Als u tijdens het bedrijf uw hand op de gesloten blender legt, kunt u het apparaat zo goed stabiliseren.

- Voor het roeren van vaste of zeer dikke vloeibare levensmiddelen kan het verstandig zijn om de stand **P** te gebruiken, om te voorkomen dat de snijmesses **4** vastlopen.

i **Opmerking**

- ▶ Het apparaat niet gebruiken om de korrels van keukenzout, geraffineerde suiker of basterdsuiker fijner te maken. Bijvoorbeeld om poedersuiker te maken.

Reinigen

⚠ **GEVAAR!**

Alvorens de blender en de accessoires te reinigen:

- ▶ Vergewis u ervan dat het apparaat uitgeschakeld is en dat de netstekker uit het stopcontact is gehaald.
- ⚠** Het motorblok **6** mag in geen geval in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld. Hierdoor kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok en het apparaat kan beschadigd raken.
- ▶ Open nooit de behuizing van het apparaat. Anders kan er levensgevaar ontstaan door een elektrische schok.

⚠ **WAARSCHUWING!**

- ▶ Grijp nooit in het mix-opzetstuk **3**, met name niet als het apparaat in werking is. De snijmesses **4** zijn uiterst scherp!

! **LET OP!**

- ▶ Gebruik geen oplos- of schuurmiddelen voor de kunststofoppervlakken, omdat deze anders beschadigd kunnen raken.

Mix-opzetstuk reinigen

- Reinig het mix-opzetstuk **3** alleen met een afwasborstel met een lange steel, zodat u zich niet aan de snijmesses **4** kunt verwonden.
- Reinig de vuldop **1** en het deksel **2** in mild zeepsop.

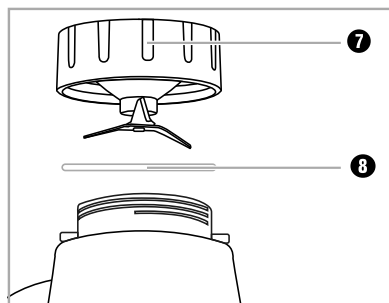
i **Opmerking**



U kunt het deksel **2**, de vuldop **1** en het mix-opzetstuk **3** met het snijmes **4** ook in de vaatwasser reinigen.

Leg de onderdelen zo mogelijk in het bovenste rek van de vaatwasser en zorg ervoor dat ze niet ingeklemd raken.

- Wanneer u het apparaat direct na gebruik reinigt, bereikt u in de meeste gevallen op de volgende manier een voldoende hygiënische reiniging:
Vul het mix-opzetstuk **3** met 500 ml water en voeg enkele druppels mild afwasmiddel toe. Sluit het deksel **2** en plaats het mix-opzetstuk **3** op het motorblok **6**. Steek de stekker in het stopcontact en activeer een paar keer de pulsfunctie, zodat de snijmesses **4** met maximaal toerental door het water bewegen. Spoel daarna het mix-opzetstuk **3** met veel schoon water uit, zodat alle afwasmiddel is verwijderd.
- Om hardnekkig vuil beter te kunnen verwijderen, kunt u het snijmes-opzetstuk **7** losmaken van het reservoir van het mix-opzetstuk **3**:



Afb. 4

- 1) Verwijder het mix-opzetstuk **3** van het motorblok **6**. Verwijder voor een stevigere stand het deksel **2** door het zover linksom naar de positie  te draaien (zie afb. 1) dat u het er naar boven af kunt trekken.

- Zet het apparaat ondersteboven en draai het snijmes-opzetstuk **7** linksom, zodat het loskomt van het reservoir van het mix-opzetstuk **3**.

⚠ WAARSCHUWING!

- Ga voorzichtig met de snijmesses **4** om. Ze zijn heel scherp.

- Reinig beide delen grondig in mild zeepsop.

i Opmerking

- Zo nodig kunt u de afdichtingsring **8** uit het snijmes-opzetstuk **7** halen. Trek de afdichtingsring **8** uit het snijmes-opzetstuk **7** en reinig deze in mild zeepsop. Spoel de afdichtingsring **8** daarna af met schoon water.



U kunt het mix-opzetstuk **3** en het snijmes-opzetstuk **7** ook in de vaatwasser reinigen.

- Droog alles goed af, voordat u het apparaat weer in elkaar zet.
- Plaats het snijmes-opzetstuk **7** weer op het reservoir van het mix-opzetstuk **3** en draai het rechtsom vast. Let erop dat de afdichtingsring **8** correct is bevestigd.

Motorblok reinigen

- Reinig de oppervlakken met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg na met een doek die is bevochtigd met schoon water, om eventuele afwasmiddelresten te verwijderen. Droog de oppervlakken daarna goed af.
- Controleer bij iedere reiniging of de contactschakelaar in de opname van het mix-opzetstuk **3** niet door resten van vervuiling geblokkeerd is. Indien u mogelijke blokkeringen niet kunt oplossen met de punt van een blad papier, neemt u contact op met de klantenservice. Gebruik in geen geval een hard voorwerp, omdat de contactschakelaar daardoor beschadigd kan raken.

- Verwijder mogelijke vervuilingen aan de onderzijde van het motorblok **6** alleen met een droge doek of met een stoffkwestje. Let erop dat niets door de ventilatieopeningen in het apparaat kan komen.

Opbergen

- Mocht u de blender langere tijd niet meer gebruiken, reinig deze dan grondig (zie hoofdstuk "Reinigen").
- Bewaar de blender op een koele, droge plaats.

Afvoeren

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU.

Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.

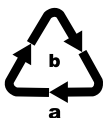


Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvorschriften. 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.

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 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 privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefili-aal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 466158_2404 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 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) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 466158_2404 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 466158_2404

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	38
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	38
Lieferumfang	38
Gerätebeschreibung	38
Technische Daten	38
Sicherheitshinweise	39
Auspacken	41
Aufstellen	41
Bedienen	42
Mixaufsatz befüllen und montieren	42
Geschwindigkeitsstufe wählen	43
Einfüllen im Betrieb	43
Mixaufsatz abnehmen	43
Nützliche Hinweise	43
Reinigen	44
Mixaufsatz reinigen	44
Motorblock reinigen	45
Aufbewahren	45
Entsorgung	46
Gerät entsorgen	46
Verpackung entsorgen	46
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	46
Service	48
Importeur	48

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 ist ausschließlich bestimmt für...

- das Mischen, Pürieren und Rühren von Lebensmitteln sowie Zerkleinern von Eiswürfeln (sog. "Crushen"),
- haushaltsübliche Mengen und nur in privaten Haushalten in trockenen Räumen.

Dieses Gerät ist nicht bestimmt für ...

- das Zerkleinern von Kräutern, Zwiebeln, Fleisch und harten Lebensmittelanteilen, wie z. B. Nüsse, Kerne, große Körner oder Stiele,
- die Herstellung von Nussmus,
- das Verarbeiten von Materialien, die nicht Lebensmittel sind,
- den Einsatz für gewerbliche oder industrielle Zwecke,
- die Verwendung in feuchter Umgebung oder im Freien,
- das Verarbeiten von heißen/kochenden Flüssigkeiten.

Verwenden Sie nur Zubehör- und Ersatzteile, die für dieses Gerät bestimmt sind. Andere Teile sind möglicherweise nicht ausreichend geeignet oder sicher!

Lieferumfang

Kontrollieren Sie nach dem Auspacken die Lieferung auf Vollständigkeit.



Im Lieferumfang enthalten ist:

- Motorblock, mit Netzkabel und Netzstecker
- Mixaufsatz
- Deckel
- Dosierkappe
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

- 1 Dosierkappe
- 2 Deckel
- 3 Mixaufsatz
- 4 Schneidmesser
- 5 Schalter
- 6 Motorblock
- 7 Schneidmesser-Aufsatz
- 8 Dichtungsring
- 9 Skala

Technische Daten

Nennspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Nennleistung	350 W
Fassungsvermögen	ca. 2,1 Liter
Nutzvolumen	ca. 1,5 Liter
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
KB-Zeit	3 Minuten
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Die KB-Zeit (Kurzbetriebszeit) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät so lange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor auf Raumtemperatur abgekühlt hat.

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.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, 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, insbesondere am Motorblock oder Mixaufsatz.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie eine ungewöhnliche Geräusch- oder Geruchsentwicklung wahrnehmen oder bei erkennbarer Fehlfunktion.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Greifen Sie niemals in den Mixaufsatz, insbesondere nicht im Betrieb. Die Schneidmesser sind extrem scharf!
- Öffnen Sie nicht den Deckel, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten, um bei Gefahr sofort reagieren zu können.
- Führen Sie niemals Besteckteile oder Rührgegenstände in den Mixaufsatz, solange das Gerät in Betrieb ist. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr, wenn diese die sich sehr schnell drehenden Schneidmesser berühren!
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das 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.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Gerät. Die Schneidmesser sind sehr scharf!

- Gehen Sie vorsichtig beim Leeren des Mixaufsatzes vor! Die Schneidmesser sind sehr scharf!
- Gehen Sie vorsichtig beim Reinigen des Gerätes vor! Die Schneidmesser sind sehr scharf!
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehör wechseln oder Teile anfassen, die sich während des Betriebs bewegen.
- Stellen Sie sicher, dass der Mixer immer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn vom Motorblock heben!
- Verwenden Sie den Mixaufsatz nur mit dem mitgelieferten Motorblock!

ⓘ **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Bereich direkter Sonneneinstrahlung oder in der Nähe hitzeerzeugender Geräte.
- Füllen Sie niemals kochende Flüssigkeiten oder sehr heiße Lebensmittel in den Mixaufsatz! Lassen Sie diese erst auf handwarme Temperatur abkühlen!
- Betreiben Sie das Gerät niemals im Leerzustand, d. h. ohne Zutaten im Mixaufsatz.

Auspacken

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile oder Schutzfolien vom Gerät. Bewahren Sie die Verpackung auf, um das Gerät geschützt lagern oder einsenden zu können, z. B. im Reparaturfall.
- Bevor Sie das Gerät verwenden, überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät unbeschädigt ist, ebenso das Netzkabel mit Netzstecker und alle Zubehör- und Geräteteile.
- Reinigen Sie sorgfältig alle Bestandteile vor dem ersten Gebrauch des Standmixers (siehe Kapitel „Reinigen“).

Aufstellen

Wenn Sie alle Teile gereinigt haben, wie unter „Reinigen“ beschrieben:



- Stellen Sie das Gerät so auf, ...
 - dass der Netzstecker sofort erreichbar ist, um diesen bei Gefahr aus der Steckdose ziehen zu können,
 - dass es stabil und rutschfest steht, damit bei Vibrationen das Gerät nicht umkippt,
 - dass das Netzkabel nicht in den Arbeitsbereich ragt und durch versehentliches Ziehen daran das Gerät umkippen kann.

Bedienen

⚠️ WARNUNG!

- ▶ Der Motor schaltet sich aus, sobald der Mixaufsatz ③ vom Motorblock ⑥ entfernt wird. Es wird dann vielleicht übersehen, dass die Maschine noch eingeschaltet ist. Der Motor startet dann unvermutet, sobald der Mixaufsatz ③ montiert wird. Deshalb:
 - Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, sobald der Mixaufsatz ③ fertig befüllt und verschlossen montiert ist.
 - Vergewissern Sie sich vor dem Montieren stets, dass das Gerät ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.
 - Schalten Sie erst aus, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie den Stillstand des Motors ab, bevor Sie den Mixaufsatz ③ abnehmen oder den Deckel ② öffnen.

Mixaufsatz befüllen und montieren

- 1) Drehen Sie den Mixaufsatz ③ gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Mixaufsatzes über der Position  steht. Nehmen Sie den Mixaufsatz ③ gerade nach oben vom Motorblock ⑥ ab.
- 2) Entfernen Sie den Deckel ②, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn Richtung Position  drehen (siehe Abb. 1), bis Sie ihn nach oben abziehen können.

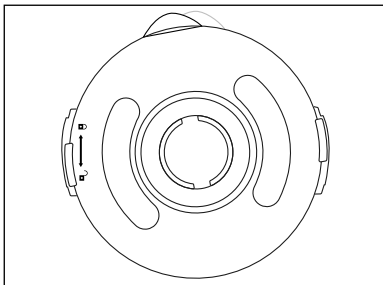



Abb. 1

- 3) Füllen Sie die Zutaten in den Mixaufsatz ③ ein.
- 4) Drücken Sie den Deckel ② versetzt wieder fest auf den Mixaufsatz ③ auf. Schließen Sie den Deckel ②, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Position  drehen, bis er hörbar einrastet (siehe Abb. 2).

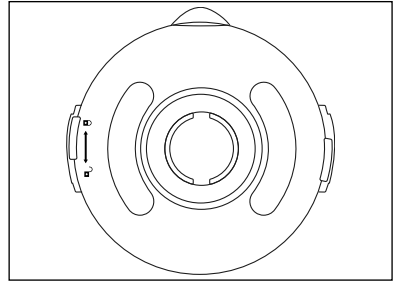




Abb. 2

- 5) Achten Sie darauf, dass die Ausgießnase am Mixaufsatz ③ verschlossen ist.
- 6) Setzen Sie die Dosierkappe ① so in den Deckel ② dass die Zapfen der Dosierkappe ① in die Aussparung des Deckels ② passen. Drehen Sie dann die Dosierkappe im Uhrzeiger bis diese fest im Deckel sitzt.
- 7) Setzen Sie den fertig befüllten und verschlossenen Mixaufsatz ③ auf den Motorblock ⑥. Nutzen Sie dazu die Aussparungen am Motorblock ⑥ und achten Sie dabei darauf, dass der Griff des Mixaufsatzes ③ auf das -Symbol zeigt (siehe Abb 3). Drehen Sie den Mixaufsatz ③ im Uhrzeigersinn Richtung Position , bis er hörbar einrastet. Nur wenn der Mixaufsatz ③ bündig aufgesetzt ist, kann der Motor starten.

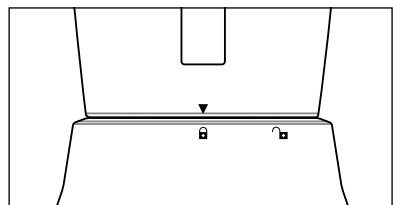


Abb. 3

Geschwindigkeitsstufe wählen

Wenn der Mixaufsatz **3** fertig befüllt und vollständig verschlossen auf dem Motorblock **6** steht, können Sie das Gerät einschalten.

Stellen Sie den Schalter **5** auf...

- **Stufe 1**
zum Mixen von Flüssigkeiten und Mischen dickflüssiger Lebensmittel
- **Stufe 2**
zum Mixen von Brei oder Shakes und zum Pürieren mittelfester Lebensmittel
- **Stufe P (Pulsfunktion)**
für kurzen, kraftvollen Impulsbetrieb, z. B. zum Crushen von Eiswürfeln oder zur Reinigung. Der Schalter **5** rastet in dieser Stellung nicht ein, um den Motor nicht zu überlasten. Halten Sie den Schalter **5** deshalb nur kurz in dieser Stellung.

i Hinweis

- ▶ Befüllen Sie den Mixaufsatz **3** mit maximal 10–12 Eiswürfeln mit einer maximalen Kantenlänge von 2,5 cm. Ansonsten zerkleinert das Gerät die Eiswürfel nicht optimal.
- ▶ Beim Mixen von Flüssigkeiten (Stufe 1) empfehlen wir eine Verarbeitungszeit von max. 60 Sek. an einem Stück.

Einfüllen im Betrieb

⚠ WARNUNG!

- ▶ Wenn Sie bei laufendem Betrieb etwas einfüllen möchten, dürfen Sie ausschließlich die dafür eigens vorgesehene Dosierkappe **1** öffnen. Öffnen Sie keinesfalls den Deckel **2**.
- ▶ Führen Sie niemals Besteckteile oder Rührgegenstände in den Mixaufsatz **3**, solange das Gerät in Betrieb ist. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr, wenn diese die sich sehr schnell drehenden Schneidmesser **4** berühren!

Um bei laufendem Betrieb etwas einfüllen zu können:

- 1) Drehen Sie die Dosierkappe **1** soweit wie möglich gegen den Uhrzeigersinn.
- 2) Ziehen Sie die Dosierkappe **1** aus dem Deckel **2** heraus.
- 3) Füllen Sie die Zutaten ein.
- 4) Setzen Sie die Dosierkappe **1** anschließend wieder so in die Deckelöffnung ein, dass die Zapfen der Dosierkappe **1** in die Aussparung des Deckels **2** passen.
- 5) Drehen Sie anschließend die Dosierkappe **1** im Uhrzeigersinn, bis diese fest im Deckel **2** sitzt.

Mixaufsatz abnehmen

Wenn die Bearbeitung der eingefüllten Lebensmittel beendet ist:

- 1) Stellen Sie immer erst den Schalter **5** in Aus-Stellung („0“) und ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Warten Sie erst den Stillstand des Motors ab, bevor Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **6** nehmen. Drehen Sie dazu den Mixaufsatz **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis der Griff des Mixaufsatzes über der Position **2** steht. Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** gerade nach oben vom Motorblock **6** ab.

Nützliche Hinweise

- Um beim Pürieren fester Zutaten beste Ergebnisse zu erzielen, geben Sie nach und nach nur kleine Portionen in den Mixaufsatz **3**, anstatt eine große Menge auf einmal einzufüllen.
- Wenn Sie feste Zutaten verarbeiten, schneiden Sie diese in kleine Stücke (2–3 cm).
- Geben Sie beim Pürieren von Obst oder Gemüse mindestens 50 ml Flüssigkeit hinzu.

- Füllen Sie dickflüssigere Zutaten wie z. B. Joghurt zuerst in den Mixaufsatz ③ ein. Sollten während des Mixens nicht alle Zutaten erfasst werden, nehmen Sie den Mixaufsatz ③ vom Motorblock ⑥ ab, entfernen Sie den Deckel ② und rühren Sie die Zutaten z. B. mit einem Löffel um. Setzen Sie den Mixaufsatz ③ mit verschlossenem Deckel ② wieder auf den Motorblock ⑥ auf und setzen Sie den Mixvorgang fort.
- Beim Mixen flüssiger Zutaten beginnen Sie zunächst mit einer geringen Menge Flüssigkeit. Geben Sie dann nach und nach mehr Flüssigkeit durch die Deckelöffnung hinzu.
- Wenn Sie bei laufendem Betrieb Ihre Hand oben auf den verschlossenen Standmixer legen, können Sie das Gerät damit gut stabilisieren.
- Für das Rühren von festen oder sehr dickflüssigen Lebensmitteln kann es nützlich sein, die Stufe P zu verwenden, um ein Festsetzen der Schneidmesser ④ zu verhindern.

i Hinweis

- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht, um die Körnung von Speisesalz, Raffinadezucker oder weißem Zucker zu verfeinern, wie z. B., um Puderzucker herzustellen.

Reinigen

⚠ GEFAHR!

Bevor Sie den Standmixer und seine Teile reinigen:

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist.
- ⚡** Auf keinen Fall darf der Motorblock ⑥ in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät kann beschädigt werden.
- ▶ Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Andernfalls kann Lebensgefahr bestehen durch elektrischen Schlag.

⚠ WARNUNG!

- ▶ Greifen Sie niemals in den Mixaufsatz ③, insbesondere nicht im Betrieb. Die Schneidmesser ④ sind extrem scharf!

! ACHTUNG!

- ▶ Verwenden Sie keine Lösungs- oder Scheuermittel für die Kunststoffflächen, diese können andernfalls beschädigt werden.

Mixaufsatz reinigen

- Reinigen Sie den Mixaufsatz ③ nur mit einer langstieligen Spülbürste, so dass Sie sich nicht an den Schneidmessern ④ verletzen können.
- Reinigen Sie die Dosierkappe ① und den Deckel ② in milder Seifenlauge.

i Hinweis



Sie können den Deckel ②, die Dosierkappe ① und den Mixaufsatz ③ mit den Schneidmessern ④ auch in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie die Teile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine und achten Sie darauf, sie nicht einzuklemmen.

- Wenn Sie das Gerät direkt nach der Benutzung reinigen, erzielen Sie eine in den meisten Fällen ausreichende hygienische Reinigung durch folgende Alternative: Füllen Sie den Mixaufsatz ③ mit 500 ml Wasser und geben Sie einige Tropfen eines milden Spülmittels dazu. Schließen Sie den Deckel ② und setzen Sie den Mixaufsatz ③ auf den Motorblock ⑥. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und betätigen Sie ein paar Mal die Pulsfunktion, so dass die Schneidmesser ④ mit maximaler Drehzahl durch das Wasser pflügen. Spülen Sie danach den Mixaufsatz ③ mit viel klarem Wasser aus, so dass alle Spülmittelreste beseitigt sind.

- Um hartnäckige Verschmutzungen besser entfernen zu können, können Sie den Schneidmesser-Aufsatz **7** vom Behälter des Mixaufsatzes **3** lösen:

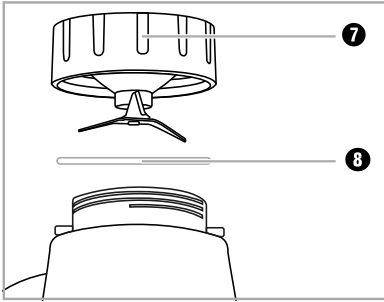



Abb. 4

- 1) Nehmen Sie den Mixaufsatz **3** vom Motorblock **6**. Entfernen Sie für eine bessere Standfestigkeit den Deckel **2**, indem Sie ihn so weit gegen den Uhrzeigersinn Richtung Position  drehen (siehe Abb. 1), bis Sie ihn nach oben abziehen können.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf den Kopf und drehen Sie den Schneidmesser-Aufsatz **7** gegen den Uhrzeigersinn, so dass er sich vom Behälter des Mixaufsatzes **3** lösen lässt.

WARNUNG!

- Gehen Sie vorsichtig mit den Schneidmessern **4** um. Sie sind sehr scharf.
- 3) Reinigen Sie beide Teile gründlich in milder Seifenlauge.

Hinweis

- Bei Bedarf können Sie den Dichtungsring **8** aus dem Schneidmesser-Aufsatz **7** entnehmen. Ziehen Sie den Dichtungsring **8** aus dem Schneidmesser-Aufsatz **7** heraus und reinigen Sie diesen in milder Seifenlauge. Spülen Sie den Dichtungsring **8** danach mit klarem Wasser ab.



Sie können den Mixaufsatz **3** und den Schneidmesser-Aufsatz **7** auch in der Spülmaschine reinigen.

- 4) Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
- 5) Setzen Sie den Schneidmesser-Aufsatz **7** wieder auf den Behälter des Mixaufsatzes **3** und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring **8** korrekt eingesetzt ist.

Motorblock reinigen

- 1) Reinigen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen. Trocknen Sie die Oberflächen danach gut ab.
- 2) Kontrollieren Sie bei jeder Reinigung, dass der Kontaktschalter in der Aufnahme für den Mixaufsatz **3** nicht durch Schmutzreste blockiert ist.
Wenn Sie eventuelle Blockierungen nicht mit der Ecke von einem Blatt Papier lösen können, wenden Sie sich an den Kundendienst. Verwenden Sie auf keinen Fall einen harten Gegenstand, der Kontaktschalter könnte dadurch beschädigt werden.
- 3) Entfernen Sie eventuelle Verschmutzungen an der Unterseite des Motorblocks **6** ausschließlich mit einem trockenen Tuch oder einem Staubpinsel. Achten Sie darauf, dass nichts durch die Lüftungsöffnungen in das Gerät gelangt.

Aufbewahren

- 1) Wenn Sie den Standmixer längere Zeit nicht verwenden, reinigen Sie ihn gründlich (siehe Kapitel „Reinigen“).
- 2) Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf.

Entsorgung

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.

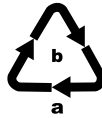


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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 gegebenen-

falls 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 Kompersnaß 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 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) 466158_2404 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) 466158_2404 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 466158_2404

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

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

08/2024 · Ident.-No.: SSMK350B2-052024-1

IAN 466158_2404