

SILVERCREST®



SOUP MAKER SMK 1000 B3

(FR) (BE)

COOK 'N' MIX

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

COOK 'N' MIX

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

COOK 'N' MIX

Gebruiksaanwijzing

IAN 364983_2101

(BE)



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

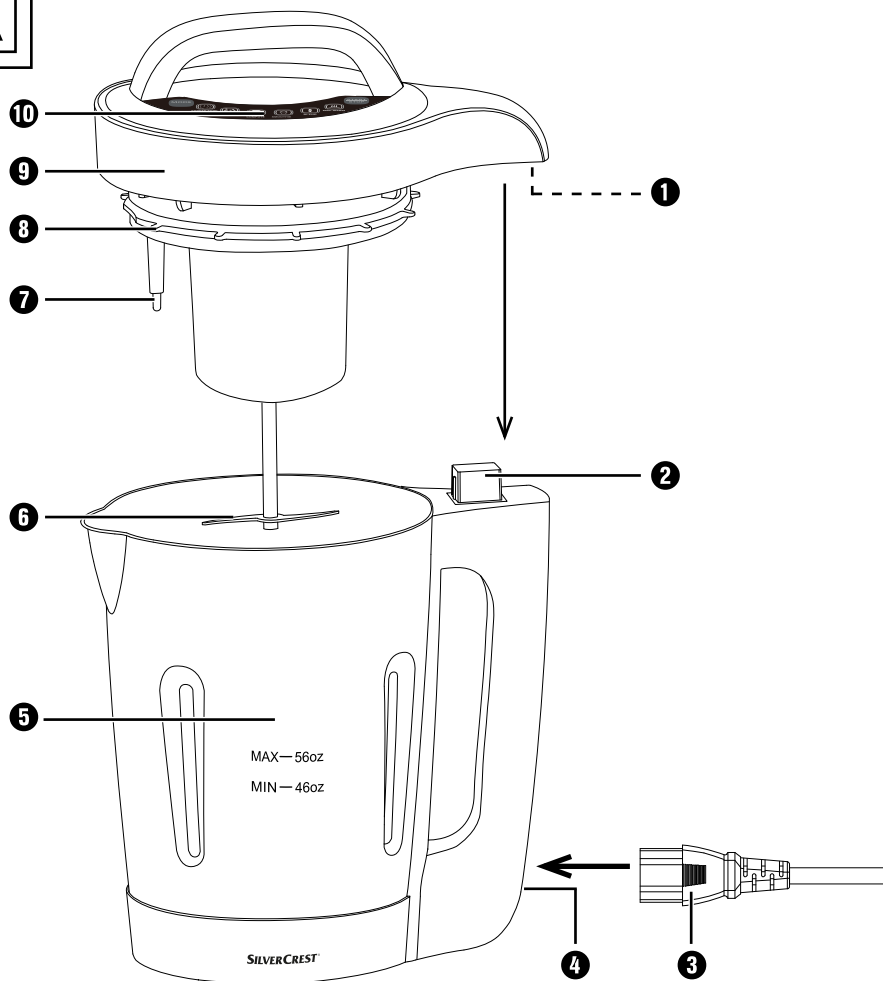
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

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.

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	15
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	29

A



B

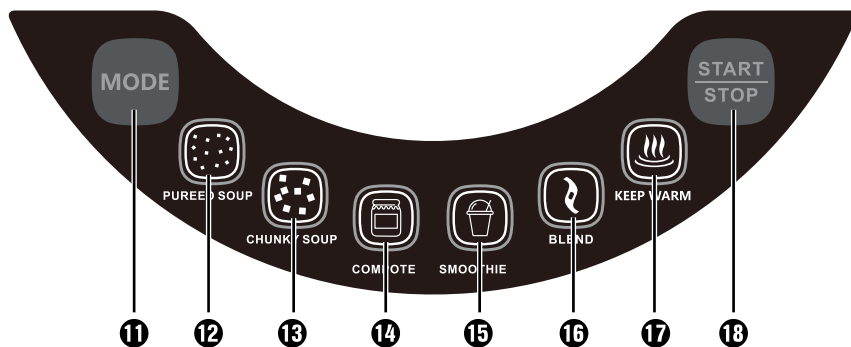


Table des matières

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

Introduction

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

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil sert exclusivement à la préparation (cuisson et broyage) de produits alimentaires. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Veuillez ne pas l'utiliser à des fins professionnelles.

Matériel livré

Cook 'n' Mix

Couvercle avec panneau de commande

Livret de recettes

Mode d'emploi

Contrôlez directement après déballage si toutes les pièces sont présentes.

Description de l'appareil

Figure A

- ❶ Fiche de contact
- ❷ Douille de sécurité
- ❸ Prise femelle
- ❹ Fiche mâle encastrée
- ❺ Bol mélangeur
- ❻ Lame
- ❼ Capteur
- ❽ Anneau d'étanchéité
- ❾ Couvercle
- ❿ Panneau de commande

Figure B

- ⓫ Touche MODE
- ⓬ Témoin de programme PUREED SOUP 
- ⓭ Témoin de programme CHUNKY SOUP 
- ⓮ Témoin de programme COMPOTE 
- ⓯ Témoin de programme SMOOTHIE 
- ⓰ Témoin de programme BLEND 
- ⓱ Témoin de programme KEEP WARM 
- ⓲ Touche START/STOP

Caractéristiques techniques

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

Capacité : 3,9 l

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

Puissance absorbée

Puissance de chauffage : 800 - 1000 W

Moteur : 140 - 160 W



Prise de terre



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

Consignes de sécurité

⚠ DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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



Attention ! Surface brûlante !

ATTENTION ! RISQUE D'INCENDIE !

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

Avant la première utilisation

- Retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil et le film de protection du panneau de commande ⑩.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

Programmes

PUREED SOUP ⑫

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

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

CHUNKY SOUP ⑬

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

COMPOTE ⑭

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

SMOOTHIE ⑮

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

BLEND ⑯

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

KEEP WARM ⑰

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

Utilisation de l'appareil

REMARQUE

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

REMARQUES

- Remplissez toujours le liquide au moins jusqu'au repère MIN - 1 300 ml.
- Remplissez l'appareil au maximum jusqu'au repère MAX - 1 600 ml. Sinon, le contenu risque de déborder de l'appareil !
- Une fois les programmes PUREED SOUP  ⑫, CHUNKY SOUP  ⑬ et COMPOTE  ⑭ terminés, l'appareil doit d'abord refroidir env. 5 min. avant que vous ne puissiez démarrer un autre programme qui génère de la chaleur (PUREED SOUP  ⑫, CHUNKY SOUP  ⑬ et COMPOTE  ⑭).

Préparation des soupes

- 1) Coupez les légumes en morceaux d'environ 2 cm et placez ceux-ci dans le bol mélangeur ⑤.
- 2) Remplissez le bol mélangeur ⑤ au maximum jusqu'au repère MAX - 1 600 ml avec de l'eau, du bouillon ou d'autres liquides. Vous devez cependant toujours atteindre le repère MIN - 1 300 ml.

- 3) Placez le couvercle ⑨ sur le bol mélangeur ⑤. Veillez à ce que la fiche de contact ① dans le couvercle ⑨ s'enclenche correctement dans la douille de sécurité ②.
- 4) Enfichez la prise femelle ③ dans la fiche mâle encastrée ④ sur l'appareil.
- 5) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Un signal sonore retentit et les témoins de programme clignotent.
- 6) Appuyez sur la touche MODE ⑪ jusqu'à ce que le témoin du programme souhaité clignote :
 - PUREED SOUP ⑫ pour des soupes crémeuses et passées.
 - CHUNKY SOUP ⑬ pour des soupes épaisses avec des morceaux.
- 7) Appuyez sur la touche START/STOP ⑮. Un signal sonore retentit. Le témoin du programme choisi demeure allumé.

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

REMARQUE

- Vous pouvez arrêter à tout moment le processus de préparation en appuyant sur la touche START/STOP ⑮ et en la maintenant enfoncée (env. 2 secondes, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse).

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

- 8) Si vous ne souhaitez pas servir la soupe de suite, vous pouvez alors activer la fonction de maintien au chaud : Choisissez pour cela le programme KEEP WARM ⑯ avec la touche MODE ⑪ et appuyez sur la touche START/STOP ⑮ pour lancer le programme. L'appareil s'arrête automatiquement au bout de 60 minutes. Vous pouvez arrêter à tout moment le maintien au chaud en appuyant sur la touche START/STOP ⑮ et en la maintenant enfoncée.

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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

REMARQUE

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

Préparation de compote

- 1) Coupez les légumes/fruits en morceaux d'environ 2 cm et placez-les dans le bol mélangeur ⑤.
- 2) Remplissez le bol mélangeur ⑤ au maximum jusqu'au repère MAX - 1600 ml avec de l'eau ou d'autres liquides. Vous devez cependant toujours atteindre le repère MIN - 1300 ml.
- 3) Placez le couvercle ⑨ sur le bol mélangeur ⑤. Veillez à ce que la fiche de contact ① dans le couvercle ⑨ s'enclenche correctement dans la douille de sécurité ②.
- 4) Enfichez la prise femelle ③ dans la fiche mâle encastrée ④ sur l'appareil.
- 5) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Un signal sonore retentit et les témoins de programme clignotent.
- 6) Appuyez sur la touche MODE ⑪ jusqu'à ce que le témoin du programme COMPOTE ⑭ clignote.
- 7) Appuyez sur la touche START/STOP ⑮. Un signal sonore retentit et le témoin du programme COMPOTE ⑭ reste allumé.

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

REMARQUE

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

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

REMARQUE

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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

REMARQUE

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

Préparations de smoothies/ milk-shakes

- 1) Coupez les légumes/fruits en morceaux d'environ 2 cm et placez-les dans le bol mélangeur **5**.
- 2) Remplissez le bol mélangeur **5** au maximum jusqu'au repère MAX - 1 600 ml de liquides. Vous devez cependant toujours atteindre le repère MIN - 1 300 ml.
- 3) Placez le couvercle **9** sur le bol mélangeur **5**. Veillez à ce que la fiche de contact **1** dans le couvercle **9** s'enclenche correctement dans la douille de sécurité **2**.
- 4) Enfichez la prise femelle **3** dans la fiche mâle encastree **4** sur l'appareil.
- 5) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Un signal sonore retentit et les témoins de programme clignent.
- 6) Appuyez sur la touche MODE **11** jusqu'à ce que le témoin du programme SMOOTHIE **15** clignote.
- 7) Appuyez sur la touche START/STOP **18**. Un signal sonore retentit et le témoin du programme SMOOTHIE **15** reste allumé.

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

REMARQUE

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

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

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

Vous pouvez maintenant servir le smoothie/milk-shake.

Mixer

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

16.

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

Dispositifs de sécurité

Protection anti-surchauffe

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

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

Ceci peut arriver quand :

- La fonction BLEND   est utilisée plusieurs fois de suite brièvement avec une durée globale de 20 secondes.
- Plusieurs opérations de cuisson sont démarrées immédiatement à la suite, sans que l'appareil ne puisse refroidir entremis.

■ Lorsque la protection anti-surchauffe est déclenchée et que l'appareil s'éteint, débranchez la fiche mâle de l'appareil de la prise secteur et attendez env. 5 min. que celui-ci refroidisse. Vous pouvez ensuite rallumer l'appareil après le refroidissement.

Capteur de remplissage excessif et de débordement

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

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

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

Protection contre la marche à sec

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

Nettoyage et entretien

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

DANGER - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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



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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Soyez prudent en manipulant le couvercle ⑨ avec la lame ⑥. La lame ⑥ est extrêmement tranchante !
- 1) Ajoutez un peu d'eau tiède et une goutte de liquide vaisselle dans le bol mélangeur ⑤.
 - 2) Placez le couvercle ⑨ sur le bol mélangeur ⑤. Veillez à ce que la fiche de contact ① dans le couvercle ⑨ s'enclenche correctement dans la douille de sécurité ②.
 - 3) Enfichez la prise femelle ③ dans la fiche mâle encastrée ④ sur l'appareil.
 - 4) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Un signal sonore retentit et les témoins de programme clignotent.
 - 5) Appuyez sur la touche MODE ⑪ jusqu'à ce que le témoin du programme BLEND ⑫ ⑬ clignote.

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

REMARQUE

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

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

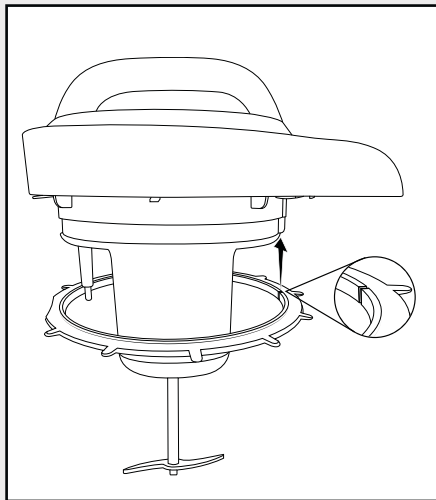


Fig. 1

12) Essuyez le cordon d'alimentation avec un chiffon humide.

13) Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les réutiliser.

Stockage

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

Dépannage

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

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

Mise au rebut



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

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



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



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

1-7 : Plastiques,
20-22 : Papier et carton,
80-98 : Matériaux composites



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

Garantie de 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, batteries ou pièces en verre.

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

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

Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 123456_7890) 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 364983_2101).

Service après-vente

(FR) Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

(BE) Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 364983_2101

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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	16
Gebruik in overeenstemming met bestemming	16
Inhoud van het pakket	16
Apparaatbeschrijving	16
Technische gegevens	16
Veiligheidsvoorschriften	17
Vóór het eerste gebruik	20
Programma's	20
Omgaan met het apparaat	20
Soepen bereiden	20
Compote bereiden	21
Smoothies/milkshakes bereiden	22
Mixen	22
Veiligheidsvoorzieningen	23
Oververhittingsbeveiliging	23
Overvul- en overloopsensor	23
Droogloopbeveiliging	23
Reiniging en onderhoud	23
Opbergen	25
Problemen oplossen	25
Afvoeren	26
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	26
Service	28
Importeur	28

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

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

Inhoud van het pakket

Cook 'n' Mix

Deksel met bedieningspaneel

Receptenboekje

Gebruiksaanwijzing

Controleer direct na het uitpakken of het pakket compleet is.

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A

- ❶ Contactstekker
- ❷ Veiligheidsaansluiting
- ❸ Contrastekker
- ❹ 220V-aansluiting
- ❺ Mengbeker
- ❻ Mes
- ❼ Sensor
- ❽ Afdichtring
- ❾ Deksel
- ❿ Bedieningspaneel

Afbeelding B

- ⓫ Toets MODE
- ⓬ Programmalampje PUREED SOUP 
- ⓭ Programmalampje CHUNKY SOUP 
- ⓮ Programmalampje COMPOTE 
- ⓯ Programmalampje SMOOTHIE 
- ⓰ Programmalampje BLEND 
- ⓱ Programmalampje KEEP WARM 
- ⓲ Toets START/STOP

Technische gegevens

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

Capaciteit: 3,9 l

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

Opgenomen vermogen

Verwarmingsvermogen: 800 - 1000 W

Motor: 140 - 160 W



Randaarde



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

Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht in werking, zodat u bij gevaar meteen kunt reageren.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt voor ontvlambare en explosieve stoffen of chemische en agressieve vloeistoffen.
- ▶ Berg het apparaat altijd op in een afgesloten ruimte. Berg, om ongelukken te voorkomen, het apparaat na gebruik op een droge plek op.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat moet altijd van het lichtnet worden losgekoppeld als er geen toezicht is, en voor montage, demontage of reiniging.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- Gebruik alleen door de fabrikant aanbevolen accessoires.
- Pak altijd de stekker vast om het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening.
- Het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. Let erop dat u niet in aanraking komt met opstijgende damp of met hete levensmiddelen. Verbrandingsgevaar!
- Ga bij het reinigen uiterst voorzichtig te werk! Het mes is zeer scherp!
- Ga voorzichtig te werk met de scherpe messen!
- Na gebruik bevat het oppervlak van het verwarmingselement nog restwarmte.
- Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel. Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing beschreven.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor die doeleinden waarvoor het bestemd is. Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel!

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Til het deksel altijd langzaam op, van u afgewend en laat zo de damp naar achter ontsnappen. Buig u niet over het apparaat, terwijl het waterdamp produceert. Gebruik ovenwanten bij het hanteren van het deksel en de mengkom.



Let op! Heet oppervlak!

LET OP! BRANDGEVAAR!

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

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen van het apparaat en verwijder de beschermfolie van het bedieningspaneel 10.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

Programma's

PUREED SOUP (fijne soep) 12

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

CHUNKY SOUP (grove soep) 13

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

COMPOTE (compote) 14

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

SMOOTHIE 15

Met deze functie mixt u de inhoud kort of doet u de inhoud schuimen zonder die te verwarmen, bijvoorbeeld om smoothies of milkshakes te maken. Dit programma loopt 2 minuten.

BLEND 16

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

KEEP WARM 17

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

Omgaan met het apparaat

OPMERKING

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

OPMERKINGEN

- ▶ Vul altijd vloeistof bij tot minstens aan de markering MIN - 1300 ml.
- ▶ Vul het apparaat maximaal tot aan de markering MAX - 1600 ml. Anders loopt het apparaat over!
- ▶ Na beëindiging van de programma's PUREED SOUP 12, CHUNKY SOUP 13 en COMPOTE 14 moet het apparaat eerst ca. 5 minuten afkoelen voordat een volgend programma kan worden gestart waarbij levensmiddelen worden verhit (PUREED SOUP 12, CHUNKY SOUP 13 en COMPOTE 14).

Soepen bereiden

- 1) Snijd de groenten in ca. 2 cm grote stukken en doe ze in de mengkom 5.
- 2) Vul de mengkom 5 maximaal tot aan de markering MAX - 1600 ml met water, bouillon of andere vloeistoffen. De markering MIN - 1300 ml moet echter altijd worden bereikt.
- 3) Plaats het deksel 9 op de mengbeker 5. Let erop dat de contactstekker 1 in het deksel 9 correct in de veiligheidsaansluiting 2 grijpt.

- 4) Steek de contrastekker ③ in de 220 V-aansluiting ④ van het apparaat.
- 5) Steek de stekker in een stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal en de programmalampjes knipperen.
- 6) Druk zo vaak op de toets MODE ⑪, tot het programmalampje van het gewenste programma knippert:
 - PUREED SOUP ⑫ voor romige, gepureerde soepen
 - CHUNKY SOUP ⑬ voor grove soepen met stukjes.
- 7) Druk op de toets START/STOP ⑮. Er klinkt een geluidssignaal. Het programmalampje van het gekozen programma brandt continu.

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

OPMERKING

- U kunt het bereidingsproces op elk moment stoppen door de toets START/STOP ⑮ ingedrukt te houden (ca. 2 seconden, tot er een geluidssignaal klinkt).

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

- 8) Als u de soep niet direct wilt opdienen, kunt u de warmhoudfunctie activeren: Kies daarvoor met de toets MODE ⑪ het programma KEEP WARM ⑯ en druk op de toets START/STOP ⑮ om het programma te starten. Na 60 minuten stopt het apparaat automatisch. U kunt het warmhoudproces op elk moment stoppen door de toets START/STOP ⑮ ingedrukt te houden.
- 9) Trek de stekker uit het stopcontact en de contrastekker ③ uit de 220V-aansluiting ④. Neem voorzichtig het deksel ⑨ van de mengkom ⑤ af en leg het weg.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Wees voorzichtig bij het openen van het deksel ⑨. Er kan hete stoom ontsnappen! Draag bij voorkeur ovenwanten!

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

OPMERKING

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

Compote bereiden

- 1) Snijd het fruit/de groenten in ca. 2 cm grote stukken en doe ze in de mengkom ⑤.
- 2) Vul de mengkom ⑤ maximaal tot aan de markering MAX - 1600 ml met water of andere vloeistoffen. De markering MIN - 1300 ml moet echter altijd worden bereikt.
- 3) Plaats het deksel ⑨ op de mengbeker ⑤. Let erop dat de contactstekker ① in het deksel ⑨ correct in de veiligheidsaansluiting ② grijpt.
- 4) Steek de contrastekker ③ in de 220 V-aansluiting ④ van het apparaat.
- 5) Steek de stekker in een stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal en de programmalampjes knipperen.
- 6) Druk zo vaak op de toets MODE ⑪, tot het programmalampje COMPOTE ⑭ knippert.
- 7) Druk op de toets START/STOP ⑮. Er klinkt een geluidssignaal en de toets COMPOTE ⑭ brandt continu.

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

OPMERKING

- U kunt het bereidingsproces op elk moment stoppen door de toets START/STOP ⑮ ingedrukt te houden (ca. 2 seconden, tot er een geluidssignaal klinkt).

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

OPMERKING

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

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

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

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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

OPMERKING

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

Smoothies/milkshakes bereiden

- 1) Snijd het fruit/de groenten in ca. 2 cm grote stukken en doe ze in de mengkom .
- 2) Vul de mengkom  maximaal tot aan de markering MAX - 1600 ml met vloeistoffen. De markering MIN - 1300 ml moet echter altijd worden bereikt.
- 3) Plaats het deksel  op de mengbeker . Let erop dat de contactstekker  in het deksel  correct in de veiligheidsaansluiting  grijpt.

- 4) Steek de contrastekker  in de 220 V-aansluiting  van het apparaat.
- 5) Steek de stekker in een stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal en de programmalampjes knipperen.
- 6) Druk zo vaak op de toets MODE , tot het programmalampje SMOOTHIE   knippert.
- 7) Druk op de toets START/STOP . Er klinkt een geluidssignaal en het programmalampje SMOOTHIE   brandt continu.

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

OPMERKING

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

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

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

U kunt de smoothie/milkshake nu serveren.

Mixen

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

- 1) Doe de te mixen levensmiddelen in de mengkom , als ze daar nog niet in zijn gedaan. Vul de mengkom  minstens tot aan de markering MIN - 1300 ml en overschrijd de markering MAX - 1600 ml niet.
- 2) Plaats het deksel  op de mengbeker . Let erop dat de contactstekker  in het deksel  correct in de veiligheidsaansluiting  grijpt.
- 3) Steek de contrastekker  in de 220 V-aansluiting  van het apparaat.

- 4) Steek de stekker in een stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal en de programmalampjes knipperen.
- 5) Druk zo vaak op de toets MODE **11**, tot het programmalampje BLEND **12** knippert.
- 6) Houd de toets START/STOP **13** zo lang ingedrukt als de inhoud van de mengbeker **5** moet worden gemixt, maar niet langer dan 20 seconden. Zodra u de toets START/STOP **13** loslaat, stopt het mixen. Na maximaal 20 seconden stopt het mixen automatisch.

Veiligheidsvoorzieningen

Oververhittingsbeveiliging

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

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

Dit kan gebeuren wanneer:

- De functie BLEND **12** **16** meermaals kort achtereenvolgend met een tijd van in totaal meer dan 20 seconden wordt gebruikt.
 - Meerdere kookprocedures meteen na elkaar worden gestart, zonder het apparaat tussendoor te laten afkoelen.
- Wanneer de oververhittingsbeveiliging wordt geactiveerd en het apparaat stopt, haalt u de stekker uit het stopcontact en wacht u ca. 5 minuten tot het apparaat is afgekoeld. Na het afkoelen kunt u het apparaat weer gebruiken.

Overvul- en overloopsensor

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

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

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

Droogloopbeveiliging

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

Reiniging en onderhoud

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

GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

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



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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

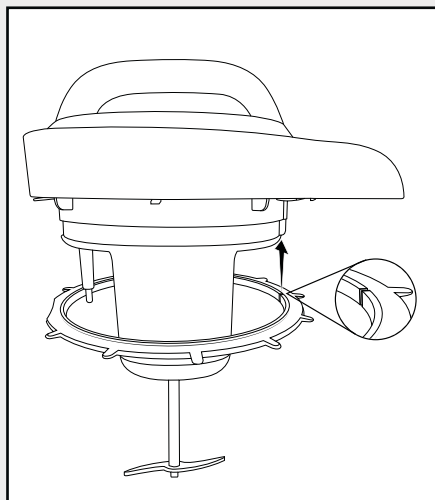
- Wees voorzichtig bij het reinigen van het deksel **9** met het mes **6**. Het mes **6** is uiterst scherp!
- 1) Doe wat warm water en een druppel afwasmiddel in de mengkom **5**.
 - 2) Plaats het deksel **9** op de mengbeker **5**. Let erop dat de contactstekker **1** in het deksel **9** correct in de veiligheidsaansluiting **2** grijpt.
 - 3) Steek de contrastekker **3** in de 220 V-aansluiting **4** van het apparaat.
 - 4) Steek de stekker in een stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal en de programmalampjes knipperen.
 - 5) Druk zo vaak op de toets MODE **11**, tot het programmalampje BLEND **12** **16** knippert.
 - 6) Houd de toets START/STOP **13** ingedrukt en laat het apparaat ca. 20 seconden draaien.

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

OPMERKING

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

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



Afb. 1

- 12) Veeg het snoer af met een licht vochtige doek.
- 13) Droog alle delen goed af alvorens ze opnieuw te gebruiken.

Opbergen

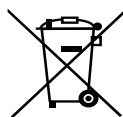
- Berg het schoongemaakte apparaat op een stofvrije en droge plaats op.

Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet verbonden met een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice.
Het apparaat start niet.	Het deksel ⑨ is niet juist geplaatst.	Bevestig het deksel ⑨ correct.
De ingrediënten zijn niet gaar.	De ingrediënten zijn in te grote stukken gesneden.	Snijd de ingrediënten in kleinere stukken (ca. 2 cm).
De ingrediënten zijn niet goed gemixt.	Er is onvoldoende vloeistof in de mengkom ⑤.	Voeg wat vloeistof toe.
	De verkeerde functie is geselecteerd.	Probeer een andere functie.
Het voedsel is verbrand.	De mengkom ⑤ is voor het opnieuw opwarmen niet gereinigd. Aan de bodem van de mengkom ⑤ kleven resten.	Reinig vóór elk opwarmen de mengkom ⑤.

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

Afvoeren

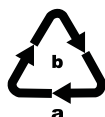


Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

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



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



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

1–7: kunststoffen,

20–22: papier en karton,

80–98: composietmaterialen



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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 123456_7890) 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) 364983_2101 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

(NL) Service Nederland

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

E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) Service België

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 364983_2101

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	30
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	30
Lieferumfang	30
Gerätebeschreibung	30
Technische Daten	30
Sicherheitshinweise	31
Vor dem ersten Gebrauch	34
Programme	34
Gerät bedienen	34
Suppen zubereiten	34
Kompott zubereiten	35
Smoothies/Milchshakes zubereiten	36
Mixen	37
Sicherheitseinrichtungen	37
Überhitzungsschutz	37
Überfüll- und Überlaufsensor	37
Trockengehschutz	37
Reinigung und Pflege	37
Lagerung	39
Fehlerbehebung	39
Entsorgung	40
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	40
Service	42
Importeur	42

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Zubereiten (Kochen und Zerkleinern) von Lebensmitteln. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Lieferumfang

Cook 'n' Mix

Deckel mit Bedienpanel

Rezeptheft

Bedienungsanleitung

Kontrollieren Sie direkt nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit.

Gerätebeschreibung

Abbildung A

- ❶ Kontaktstecker
- ❷ Sicherheitsbuchse
- ❸ Kupplungsverbindung
- ❹ Einbaustecker
- ❺ Mixbehälter
- ❻ Messer
- ❼ Sensor
- ❽ Dichtungsring
- ❾ Deckel
- ❿ Bedienpanel

Abbildung B

- ⓫ Taste MODE
- ⓬ Programmleuchte PUREED SOUP 
- ⓭ Programmleuchte CHUNKY SOUP 
- ⓮ Programmleuchte COMPOTE 
- ⓯ Programmleuchte SMOOTHIE 
- ⓰ Programmleuchte BLEND 
- ⓱ Programmleuchte KEEP WARM 
- ⓲ Taste START/STOP

Technische Daten

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

Fassungsvermögen: 3,9 l

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

Leistungsaufnahme

Heizleistung : 800 - 1000 W

Motorleistung: 140 - 160 W



Schutzerde



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

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Motorblock, das Netzkabel oder der Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht wird.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in trockenen Räumen, niemals im Freien oder in feuchter Umgebung.
- ▶ Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.
- ▶ 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.
- ▶ Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie eine ungewöhnliche Geräusch- oder Geruchsentwicklung wahrnehmen oder bei erkennbarer Fehlfunktion.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten, um bei Gefahr sofort reagieren zu können.
- ▶ Das Gerät ist nicht für entflammbare und explosive Stoffe oder chemische und aggressive Flüssigkeiten geeignet.
- ▶ Lagern Sie das Gerät immer in geschlossenen Räumen. Um Unfälle zu verhindern, bewahren Sie das Gerät nach Gebrauch an einem trockenen Ort auf.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Verwenden Sie nur Zubehöreile, die vom Hersteller empfohlen werden.
- Fassen Sie immer den Netzstecker an, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Das Gerät wird während der Benutzung sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder den heißen Lebensmitteln in Berührung kommen. Verbrennungsgefahr!
- Gehen Sie bei der Reinigung sehr vorsichtig vor! Das Messer ist sehr scharf!
- Gehen Sie vorsichtig mit dem scharfen Messer um!
- Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr. Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Bei Fehlanwendung des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG! BRANDGEFAHR!

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

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät und die Schutzfolie vom Bedienpanel ⑩.

⚠ **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

Programme

PUREED SOUP (feine Suppe) ⑫

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

Der Inhalt des Gerätes wird erhitzt und püriert.

Das Programm läuft 21 Minuten.

CHUNKY SOUP (grobe Suppe) ⑬

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

Der Inhalt des Gerätes wird erhitzt und etwas püriert.

Das Programm läuft 28 Minuten.

COMPOTE ⑭

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

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

SMOOTHIE ⑮

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

BLEND ⑯

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

KEEP WARM ⑰

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

Gerät bedienen

HINWEIS

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

HINWEISE

- ▶ Füllen Sie immer Flüssigkeit bis mindestens zur Markierung MIN - 1300 ml auf.
- ▶ Füllen Sie das Gerät maximal bis zur Markierung MAX - 1600 ml. Ansonsten läuft das Gerät über!
- ▶ Nach Beendigung der Programme PUREED SOUP ⑫, CHUNKY SOUP ⑬ und COMPOTE ⑭ muss das Gerät erst ca. 5 Minuten abkühlen, bevor Sie ein weiteres Programm, welches Hitze erzeugt (PUREED SOUP ⑫, CHUNKY SOUP ⑬ und COMPOTE ⑭), starten können.

Suppen zubereiten

- 1) Schneiden Sie das Gemüse in ca. 2 cm große Stücke und geben Sie dieses in den Mixbehälter ⑤.
- 2) Füllen Sie den Mixbehälter ⑤ bis maximal zur Markierung MAX - 1600 ml mit Wasser, Brühe oder anderen Flüssigkeiten. Sie müssen jedoch immer die Markierung MIN - 1300 ml erreichen.

- 3) Setzen Sie den Deckel **9** auf den Mixbehälter **5**. Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker **1** im Deckel **9** korrekt in die Sicherheitsbuchse **2** greift.
- 4) Stecken Sie die Kupplungsverbindung **3** in den Einbaustecker **4** am Gerät.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchten blinken.
- 6) Drücken Sie die Taste MODE **11** so oft, bis die Programmleuchte des gewünschten Programmes blinkt:
 - PUREED SOUP  **12** für cremige, pürierte Suppen
 - CHUNKY SOUP  **13** für grobe Suppe mit Stückchen.
- 7) Drücken Sie die Taste START/STOP **18**. Ein Signalton ertönt. Die Programmleuchte des gewählten Programmes leuchtet stetig.

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

HINWEIS

- Sie können den Zubereitungsvorgang jederzeit durch das Drücken und Halten der Taste START/STOP **18** (ca. 2 Sekunden, bis ein Signalton erklingt) abbrechen.

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

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

Nehmen Sie vorsichtig den Deckel **9** vom Mixbehälter **5** und legen Sie ihn zur Seite.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Deckels **9**. Heißer Dampf kann entweichen! Tragen Sie am besten Topfhandschuhe!

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

HINWEIS

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

Kompott zubereiten

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

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

HINWEIS

- Sie können den Zubereitungsvorgang jederzeit durch das Drücken und Halten der Taste START/STOP **18** (ca. 2 Sekunden, bis ein Signalton erklingt) stoppen.

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

HINWEIS

- Sollte Ihnen die Konsistenz des Kompotts noch zu grob sein, können Sie nach Beendigung des Programmes den Inhalt noch pürieren, so dass die gewünschte Konsistenz erreicht wird: Benutzen Sie hierfür die Funktion BLEND **16** (siehe Kapitel „Mischen“). Wenn vorher das Programm COMPOTE **14** gelaufen ist, ist es bei dem nachträglichen Pürieren nicht unbedingt erforderlich, dass das Füllgut die Markierung MIN erreicht. Bitte achten Sie jedoch darauf, dass bei der sonstigen Benutzung das Füllgut immer bis mindestens zur Markierung MIN reicht.
- 8) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und die Kupplungsverbindung **3** aus dem Einbaustecker **4**.
 - 9) Nehmen Sie vorsichtig den Deckel **9** vom Mixbehälter **5** und legen Sie ihn zur Seite.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Deckels **9**. Heißer Dampf kann entweichen! Tragen Sie am besten Topfhandschuhe!

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

HINWEIS

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

Smoothies/Milchshakes zubereiten

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

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

HINWEIS

- Sie können den Zubereitungsvorgang jederzeit durch das Drücken und Halten der Taste START/STOP **18** (ca. 2 Sekunden, bis ein Signalton erklingt) stoppen.

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

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

Sie können den Smoothie/Milchshake nun servieren.

Mixen

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

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

Sicherheitseinrichtungen

Überhitzungsschutz

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

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

Dies kann passieren, wenn:

- Die Funktion BLEND   mehrmals kurz hintereinander mit einer Zeit von insgesamt länger als 20 Sekunden betrieben wird.
- Mehrere Kochvorgänge sofort hintereinander gestartet werden, ohne das Gerät zwischendurch abkühlen zu lassen.

- Wenn der Überhitzungsschutz ausgelöst wird und das Gerät stoppt, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie ca. 5 Minuten, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Nach dem Abkühlen können Sie das Gerät wieder verwenden.

Überfüll- und Überlaufsensor

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

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

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

Trockengehschutz

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

Reinigung und Pflege

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

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in/an den Einbaustecker  und die Sicherheitsbuchse  am Mixbehälter  gelangt!
- ▶ Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in/an den Kontaktstecker  am Deckel  gelangt.



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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

HINWEIS

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

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

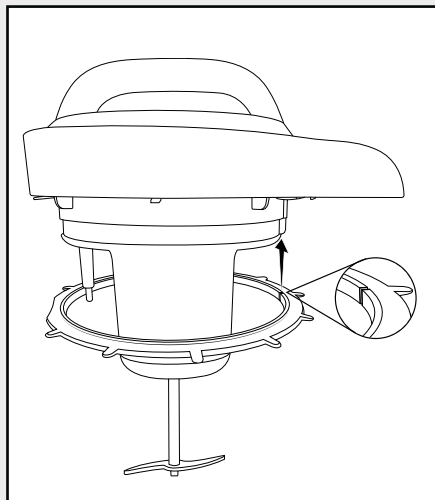


Abb. 1

- 12) Wischen Sie das Netzkabel mit einem feuchten Tuch ab.
- 13) Trocknen Sie alle Teile vor der erneuten Benutzung gut ab.

Lagerung

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

Fehlerbehebung

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

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

Entsorgung

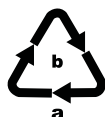


Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:
1–7: Kunststoffe,
20–22: Papier und Pappe,
80–98: Verbundstoffe.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) 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 mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 364983_2101 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.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

IAN 364983_2101

Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

01 / 2021 · Ident.-No.: SMK1000B3012021-1

IAN 364983_2101