

SILVERCREST®



COOK 'N' MIX SMK 1000 B3

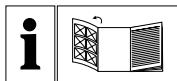
DE AT CH

COOK 'N' MIX

Bedienungsanleitung

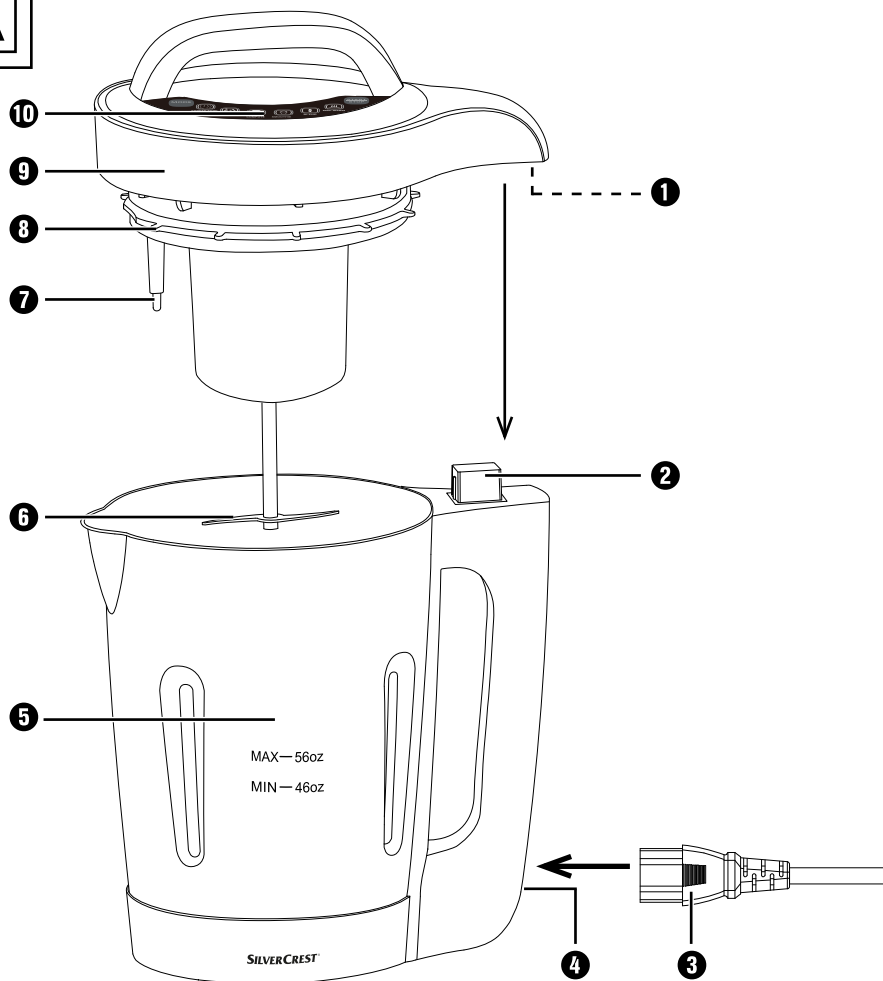
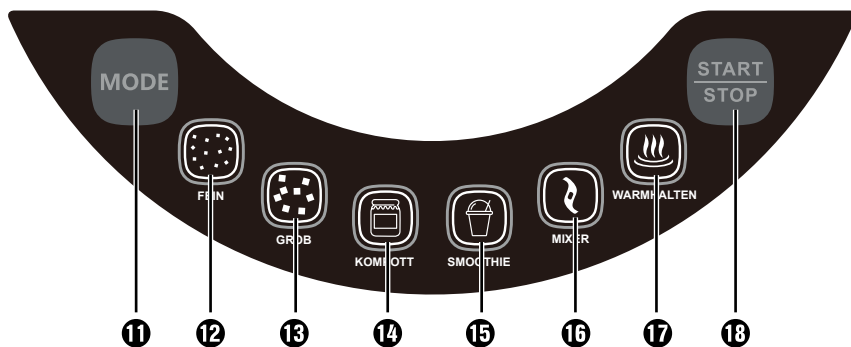
IAN 364983_2101

DE



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.

A**B**

Inhaltsverzeichnis

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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Lieferumfang

Cook 'n' Mix

Deckel mit Bedienpanel

Rezeptheft

Bedienungsanleitung

Kontrollieren Sie direkt nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit.

Gerätebeschreibung

Abbildung A

- ➊ Kontaktstecker
- ➋ Sicherheitsbuchse
- ➌ Kupplungsverbindung
- ➍ Einbaustecker
- ➎ Mixbehälter
- ➏ Messer
- ➐ Sensor
- ➑ Dichtungsring
- ➒ Deckel
- ➓ Bedienpanel

Abbildung B

- ➓ Taste MODE 
- ➓ Programmleuchte FEIN 
- ➓ Programmleuchte GROB 
- ➓ Programmleuchte KOPOTT 
- ➓ Programmleuchte SMOOTHIE 
- ➓ Programmleuchte MIXER 
- ➓ Programmleuchte WARMHALTEN 
- ➓ 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 Zubehöerteile, 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

FEIN (feine Suppe) ⑫

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

Der Inhalt des Gerätes wird erhitzt und püriert.

Das Programm läuft 21 Minuten.

GROB (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.

KOMPOTT ⑭

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

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

SMOOTHIE ⑮

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

MIXER ⑯

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

WARMHALTEN 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 FEIN  ⑫, GROB  ⑬ und KOMPOTT  ⑭ muss das Gerät erst ca. 5 Minuten abkühlen, bevor Sie ein weiteres Programm, welches Hitze erzeugt (FEIN  ⑫, GROB  ⑬ und KOMPOTT  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:
 - FEIN  **12** für cremige, pürierte Suppen
 - GROB  **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 WARMHALTEN  **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 KOMPOTT  **14** blinkt.
- 7) Drücken Sie die Taste START/STOP **18**. Ein Signalton ertönt und die Taste KOMPOTT  **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 KOMPOTT **14** blinkt.

HINWEIS

- Sollte Ihnen die Konsistenz des Kompotts noch zu grob sein, können Sie nach Beendigung des Programmes den Inhalt noch pürieren, so dass die gewünschte Konsistenz erreicht wird: Benutzen Sie hierfür die Funktion MIXER **15** (siehe Kapitel „Mischen“). Wenn vorher das Programm KOMPOTT **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 MIXER  **16** benutzen.

- 1) Geben Sie die zu mixenden Lebensmittel in den Mixbehälter **5**, falls diese nicht bereits schon eingefüllt sind. Achten Sie darauf, den Mixbehälter **5** mindestens bis zur Markierung MIN - 1300 ml zu füllen, die Markierung MAX - 1600 ml jedoch nicht zu überschreiten.
- 2) Setzen Sie den Deckel **9** auf den Mixbehälter **5**. Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker **1** im Deckel **9** korrekt in die Sicherheitsbuchse **2** greift.
- 3) Stecken Sie die Kupplungsverbindung **3** in den Einbaustecker **4** am Gerät.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchten blinken.
- 5) Drücken Sie die Taste MODE **11** so oft, bis die Programmleuchte MIXER  **16** blinkt.
- 6) Drücken und halten Sie die Taste START/STOP **18** solange, wie der Inhalt des Mixbehälters **5** gemixt werden soll, jedoch nicht länger als 20 Sekunden.
Sobald Sie die Taste START/STOP **18** lösen, stoppt der Mixvorgang. Nach maximal 20 Sekunden stoppt der Mixvorgang automatisch.

Sicherheitseinrichtungen

Überhitzungsschutz

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

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

Dies kann passieren, wenn:

- Die Funktion MIXER  **16** 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 **7** 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 **5**.

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

Trockengehschutz

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

Reinigung und Pflege

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

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in/an den Einbaustecker **4** und die Sicherheitsbuchse **2** am Mixbehälter **5** gelangt!
- ▶ Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in/an den Kontaktstecker **1** am Deckel **9** gelangt.



Tauchen Sie den Deckel **9** niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig beim Reinigen des Deckels **9** mit dem Messer **6**. Das Messer **6** ist sehr scharf!
- 1) Geben Sie etwas warmes Wasser und einen Tropfen Spülmittel in den Mixbehälter **5**.
- 2) Setzen Sie den Deckel **9** auf den Mixbehälter **5**. Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker **1** im Deckel **9** korrekt in die Sicherheitsbuchse **2** greift.
- 3) Stecken Sie die Kupplungsverbindung **3** in den Einbaustecker **4** am Gerät.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchten blinken.
- 5) Drücken Sie die Taste MODE **11** so oft, bis die Programmleuchte MIXER **12** blinkt.
- 6) Drücken und halten Sie die Taste START/STOP **16** und lassen Sie das Gerät ca. 20 Sekunden laufen.
- 7) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- 8) Lösen Sie festsitzende Reste im Mixbehälter **5** oder am Messer **6** mit Hilfe einer Spülbürste oder eines Reinigungsschwammes.
- 9) Leeren Sie dann den Mixbehälter **5** und spülen Sie diesen gründlich mit klarem Wasser aus.
- 10) Wischen Sie die Außenseite des Mixbehälters **5** mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, um Spülmittelreste zu beseitigen.
- 11) Wischen Sie den Deckel **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:

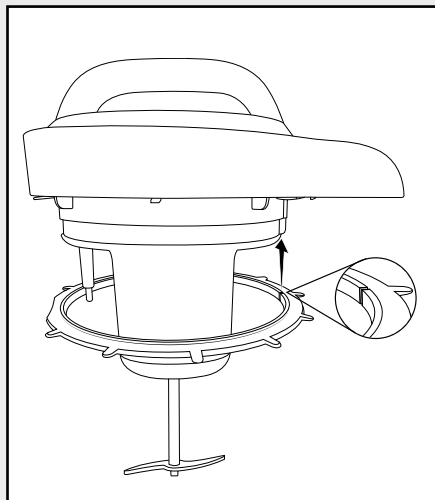


Abb. 1

- 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

Stand der Informationen:

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

IAN 364983_2101