



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

SOUP MAKER SMK 1000 C1

(GB) (IE) (NI)

SOUP MAKER

Short manual

(DE) (AT) (CH)

COOK 'N' MIX

Kurzanleitung

IAN 485550_2501

(IE) (NI)



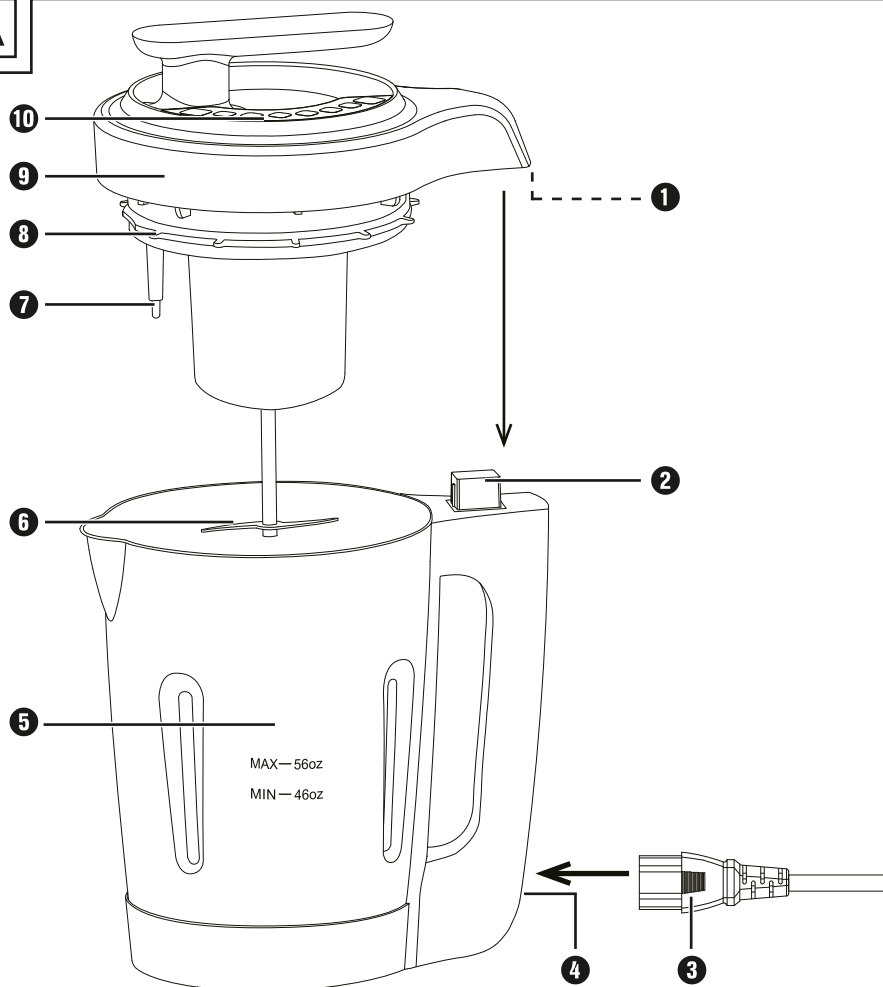
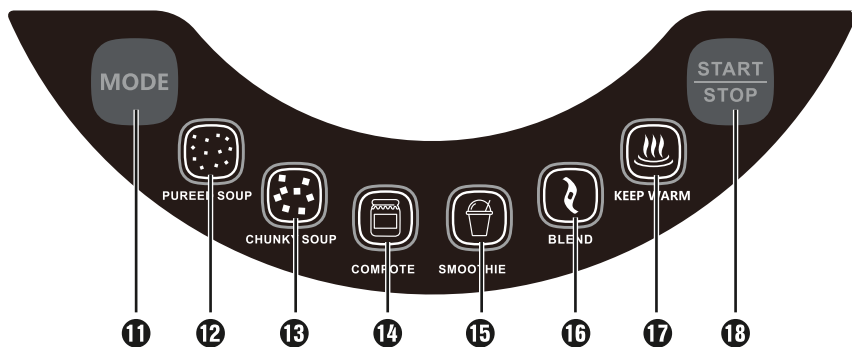
GB IE NI

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

DE AT CH

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

GB/IE/Ni	Short manual	Page	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	13

A**B**

Contents

Information about this short manual	2
Intended use	2
Package contents	2
Appliance description	2
Technical details	2
Safety information	3
Before first use	5
Programmes	5
Operating the appliance	6
Preparing soups	6
Preparing compote	7
Preparing smoothies/milkshakes	7
Blending	8
Safety appliances	8
Overheating protection	8
Overfilling and overflow sensor	8
No liquid control	8
Cleaning and Care	8
Storage	9
Disposal	10
Disposal of the appliance	10
Disposal of the packaging	10
Kompernass Handels GmbH warranty	10
Service	11
Importer	11

Information about this short manual

This document is a shortened print version of the complete operating instructions.



Scanning the QR code will take you directly to the Lidl Service page (www.lidl-service.com), where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 485550_2501.

WARNING!

The short manual is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

Intended use

This appliance is intended exclusively for the preparation (cooking and chopping) of food. This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

Package contents

Cook 'n' Mix
Lid with control panel
Recipe book
Short manual

Check the delivery contents for completeness immediately after unpacking.

Appliance description

Figure A

- ❶ Contact plug
- ❷ Safety socket
- ❸ Connector
- ❹ Built-in plug
- ❺ Blender jug
- ❻ Blades
- ❼ Sensor
- ❽ Sealing ring
- ❾ Lid
- ❿ Control panel

Figure B

- ❶ MODE button
- ❷ Programme indicator PUREED SOUP 
- ❸ Programme indicator CHUNKY SOUP 
- ❹ Programme indicator COMPOTE 
- ❺ Programme indicator SMOOTHIE 
- ❻ Programme indicator BLEND 
- ❼ Programme indicator KEEP WARM 
- ❽ START/STOP button

Technical details

Voltage 220–240 V ~ (alternating current), 50–60 Hz

Capacity 3.9 l

Fill capacity max. 1.6 l; min. 1.3 l

Power consumption

Heat output 800–1000 W

Motor 140–160 W

Power consumption
in off mode <0.5 W



Protective earth



All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.



This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the UK.

Safety information

DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- Ensure that the motor unit, the power cable and the power plug are never immersed in water or other liquids.
- Use the appliance only in dry rooms; never use it outdoors or in moist environments.
- Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.
- Do not allow any liquid to run over the appliance's plug connections
- Always remove the plug from the mains power socket after use. Switching the appliance off is not sufficient; it will remain live for as long as the plug is connected to the power socket.
- Check to ensure that the appliance is in a serviceable condition before use. The appliance shall not be used if it shows signs of damage.
- Remove the plug from the socket immediately if you notice unexpected smells or noises coming from the appliance when it is in use or there is an evident malfunction.

WARNING! RISK OF INJURY!

- To ensure you can react immediately in the event of danger, never leave the appliance running unattended.
- This appliance is not suitable for use with inflammable and explosive substances or chemical and aggressive liquids.
- Always store the appliance indoors. To prevent accidents, keep the appliance in a dry location when not in use.
- This appliance is not intended for use by children.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.

WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Do not allow children to use the appliance as a plaything.
- The appliance should always be disconnected from the mains when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Before changing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- Use only accessories recommended by the manufacturer.
- Always grip the power plug to disconnect the appliance from the power supply.
- The appliance can become very hot during use! Ensure that you do not come into contact with the steam rising from the appliance or the hot food. Risk of burns!
- Take extreme care when cleaning. The blade is extremely sharp!
- Be very careful when handling the sharp blade!
- After use, the surfaces of the heating elements will still have some residual heat.
- Misuse may result in physical injury! Use the appliance only as described in the instructions!
- Always remove the lid carefully, opening it facing away from you so that steam can escape towards the rear. Do not lean over the appliance while it is boiling. Use a dish cloth or oven gloves when touching the lid and the blender jug.



Caution! Hot surface!

ATTENTION! RISK OF FIRE!

- Do not operate the appliance in the vicinity of or under curtains, wall-mounted cupboards or other flammable materials.
- Place the appliance on a heat-resistant surface (not on varnished tables or tablecloths). Do not operate it close to other heat sources (cooker, gas flame). Otherwise there is a danger of damage to the appliance and/or furniture.
- Place the appliance on a level and stable surface. Ensure that it is set up at a sufficient distance to walls and cupboards. This will ensure that you avoid damage caused by rising steam.
- Never operate the appliance via an external time-switch or a separate remote control system.

Before first use

- Remove all packaging materials from the appliance and the protective film from the control panel .

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Take great care when handling the blades .
- Wipe the lid , blades  and sensor , as well as the outside of the blender jug  with a damp cloth to remove any possible transport residues.
- Rinse out the blender jug  with water and a little washing up liquid and then afterwards with clear water so that no washing up liquid residue remains.
- Ensure that all parts are completely dry before operating the appliance.

Programmes

PUREED SOUP

Use this function to make creamy soups, such as cream of pumpkin or cream of potato soup.

The contents of the appliance will be heated and pureed. This programme runs for 21 minutes.

CHUNKY SOUP

Use this function to prepare and heat soups that contain small chunks (e.g. vegetable pieces). The content of the appliance are heated and slightly pureed. This programme runs for 28 minutes.

COMPOTE

Use this function to prepare compote, such as pear compote. The contents of the appliance will be heated but not pureed. This programme runs for 13 minutes.

SMOOTHIE

Use this function to blend or froth up the contents without heating; for instance, to make smoothies or milkshakes.

This programme runs for 2 minutes.

(blending without heating) 16

KEEP WARM  **17**

Operating the appliance

► During first use, you might notice a slight odour or smoke due to production residues on the heating element. This is normal and not a malfunction of the appliance! Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

- ▶ Always fill with liquid up to at least the MIN - 1300 ml marking.
- ▶ Do not fill above the MAX - 1600 ml marking! Otherwise the appliance can overflow!
- ▶ After completion of the programmes PUREED SOUP **12**, CHUNKY SOUP **13** and COMPOTE **14**, you must allow the appliance to cool down for about 5 minutes before starting another programme that generates heat (PUREED SOUP **12**, CHUNKY SOUP **13** and COMPOTE **14**).

- 1) Cut the vegetables into pieces of around 2 cm and place these in the blender jug ⑤.
- 2) Fill the blender jug ⑤ up to no more than the MAX - 1600 ml marking with water, stock or other liquids. Always fill up to at least the MIN - 1300 ml marking!
- 3) Place the lid ⑨ on the blender jug ⑤. Ensure that the contact plug ① in the lid ⑨ fits correctly in the safety socket ②.
- 4) Insert the connector ③ into the built-in plug ④ on the appliance.
- 5) Insert the plug into a mains power socket. You will hear a beep and the programme indicators flash.

- Preparation of the soup now takes place automatically. The appliance heats and mixes at regular intervals.

- You can stop the preparation process at any time by pressing the **START/STOP** button **18** (for about 2 seconds, until you hear a beep).

As soon as the preparation process is complete, the appliance will stop automatically. The appliance will beep and the relevant programme indicator of the set programme flashes.

- 8) If you do not want to serve the soup immediately, you can activate the keep-warm function: Use the MODE button **11** to select the programme KEEP WARM  **17** and press the START/STOP button **18** to start the programme. After 60 minutes, the appliance stops automatically. You can stop the keep-warm process at any time by pressing and holding the START/STOP button **18**.
- 9) Remove the plug from the mains power socket and the connector **3** from the built-in plug **4**. Remove the lid **9** carefully from the blender jug **5** and place it to one side.

► Be careful when opening the lid **9**.
Hot vapour can escape! We recommend the
use of oven gloves.

You can now serve the soup in bowls or a soup terrine.

- Clean the appliance after every use (see section "Cleaning and care"). Otherwise residues from the previous cooking process that may be left on the bottom of the container could burn.

Preparing compote

- 1) Cut the fruit/vegetables into pieces of around 2 cm and place these in the blender jug **5**.
- 2) Fill the blender jug **5** up to no more than the MAX - 1600 ml marking with water or other liquids. Always fill up to at least the MIN - 1300 ml marking!
- 3) Place the lid **9** on the blender jug **5**. Ensure that the contact plug **1** in the lid **9** fits correctly in the safety socket **2**.
- 4) Insert the connector **3** into the built-in plug **4** on the appliance.
- 5) Insert the plug into a mains power socket. You will hear a beep and the programme indicators flash.
- 6) Press the MODE button **11** repeatedly until the COMPOTE programme indicator  **14** starts to flash.
- 7) Press the START/STOP button **18**. You will hear a beep and the COMPOTE programme indicator  **14** flashes.

Preparation of the compote now takes place automatically. The programme runs for 13 minutes.

Note

- You can stop the preparation process at any time by pressing the START/STOP button **18** (for about 2 seconds, until you hear a beep).

As soon as the preparation process is complete, the appliance will stop automatically. You will hear a beep and the COMPOTE indicator light  **14** flashes.

Note

- If the consistency of the compote is still too chunky, you can puree the content a little after the programme finishes until you achieve the desired consistency: Use the BLEND function  **16** (see section "Blending") to do this. If you have previously used the COMPOTE  **14** programme beforehand, it is not absolutely necessary that the fill level is above the MIN marking when you carry out additional pureeing. Please make sure that the fill level is above the MIN marking for all other purposes, however.

- 8) Remove the plug from the mains power socket and the connector **3** from the built-in plug **4**.
- 9) Remove the lid **9** carefully from the blender jug **5** and place it to one side.

WARNING! RISK OF INJURY!

- Be careful when opening the lid **9**. Hot vapour can escape! We recommend the use of oven gloves.

You can now serve the compote in dishes or a bowl.

Note

- Clean the appliance after every use (see section "Cleaning and care"). Otherwise residues from the previous cooking process that may be left on the bottom of the container could burn.

Preparing smoothies/milkshakes

- 1) Cut the fruit/vegetables into pieces of around 2 cm and place these in the blender jug **5**.
- 2) Fill the blender jug **5** up to no more than the MAX - 1600 ml marking with liquids. Always fill up to at least the MIN - 1300 ml marking!
- 3) Place the lid **9** on the blender jug **5**. Ensure that the contact plug **1** in the lid **9** fits correctly in the safety socket **2**.
- 4) Insert the connector **3** into the built-in plug **4** on the appliance.
- 5) Insert the plug into a mains power socket. You will hear a beep and the programme indicators flash.
- 6) Press the MODE button **11** repeatedly until the SMOOTHIE programme indicator  **15** starts to flash.
- 7) Press the START/STOP button **18**. You will hear a beep and the SMOOTHIE programme indicator  **15** flashes.

Preparation of the drink now takes place automatically. The programme runs for 2 minutes.

Note

- You can stop the preparation process at any time by pressing the START/STOP button **18** (for about 2 seconds, until you hear a beep).

As soon as the preparation process is complete, the appliance will stop automatically. You will hear a beep and the SMOOTHIE indicator light  15 flashes.

- 8) Remove the plug from the mains power socket and the connector  from the built-in plug .
- 9) Remove the lid  from the blender jug  and place it to one side.

You can now serve the smoothie/milkshake.

Blending

If you want to blend soups or shakes for a short time, you can use the BLEND function  16.

- 1) Add the food to be blended into the blender jug  if it is not already in there. Ensure that the blender jug  is filled to at least the MIN - 1300 ml marking, but not higher than the MAX - 1600 ml marking.
- 2) Place the lid  on the blender jug . Ensure that the contact plug  in the lid  fits correctly into the safety socket .
- 3) Insert the connector  into the built-in plug  on the appliance.
- 4) Insert the plug into a mains power socket. You will hear a beep and the programme indicators will flash.
- 5) Press the MODE button  repeatedly until the BLEND programme indicator  16 starts to flash.
- 6) Press and hold the START/STOP button  for as long as the contents of the blender jug  is to be blended, but not longer than 20 seconds. As soon as you let go of the START/STOP button , the blending process stops. The blending process stops automatically after 20 seconds.

Safety appliances

Overheating protection

This appliance is fitted with overheating protection to protect the motor from overheating.

If the overheating protection is triggered, the motor stops and the appliance switches itself off. It cannot be switched back on until it has cooled down.

This can happen if:

- You have used the BLEND function  16 several times in quick succession for a total of more than 20 seconds.
 - Several cooking processes have been started in direct succession without allowing the appliance to cool down.
- If the overheating protection is triggered and the appliance stops, pull the plug out of the socket and wait around 5 minute until the appliance stops. After it has cooled down, you can use the appliance again.

Overfilling and overflow sensor

This appliance is fitted with a sensor  that recognises when the appliance is overfilled and therefore at risk of overflowing during processing.

If the appliance is overfilled and there is a risk of overflow during processing, the appliance will not start. In this case, reduce the amount of liquid. Always pay attention to the MAX - 1600 ml and MIN - 1300 ml markings on the blender jug .

No liquid control

The integrated no liquid control prevents the appliance from starting when there is no liquid in the blender jug .

Cleaning and Care

Ideally, you should clean the appliance immediately after use. Dried food residue is more difficult to remove.

DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- Ensure that no moisture can get into/onto the built-in plug  and the safety socket  on the blender jug .
- Ensure that no moisture can get into/onto the contact plug  on the lid on the blender jug .



Never immerse the lid  in water or other liquids! Otherwise there is a risk of an electric shock.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Take care when cleaning the lid **9** and the attached blades **6**! The blades **6** are extremely sharp!
- 1) Add a little warm water and a drop of washing up liquid to the blender jug **5**.
 - 2) Place the lid **9** on the blender jug **5**. Ensure that the contact plug **1** in the lid **9** fits correctly in the safety socket **2**.
 - 3) Insert the connector **3** into the built-in plug **4** on the appliance.
 - 4) Insert the plug into a mains power socket. You will hear a beep and the programme indicators flash.
 - 5) Press the MODE button **11** repeatedly until the BLEND programme indicator **16** starts to flash.
 - 6) Press and hold the START/STOP button **18** and allow the appliance to run for about 20 seconds.
 - 7) Remove the power plug from the mains power socket.
 - 8) Remove any stubborn residue in the blender jug **5** or the blades **6** using a washing up brush or a washing up sponge.
 - 9) Afterwards, empty the blender jug **5** and rinse it out thoroughly with clear water.
 - 10) Wipe the exterior surfaces of the blender jug **5** with a moist cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe off with a cloth moistened only with clear water to ensure that no detergent remains on the appliance.
 - 11) Wipe the lid **9**, blades **6** and sensor **7** with a damp cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe off with a cloth moistened only with clear water to ensure that no detergent remains on the appliance. Ensure that no moisture can get into the contact plug **1** on the lid on the blender jug **9**!

i Note

If there is dirt on or underneath the sealing ring **8**, it can be removed for cleaning:

- Pull the sealing ring **8** downwards off the lid **9**.
- Clean the sealing ring **8** in warm water with a little washing-up liquid. Rinse off all detergent residues and dry the sealing ring **8** thoroughly.
- Remove any dirt from the recess on the lid **9** with a damp cloth. If necessary, apply a mild washing-up liquid to the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with fresh water and dry everything thoroughly.
- Push the sealing ring **8** back onto the lid **9** so that the sealing ring **8** slides into the recess. Make sure that the small notch on the sealing ring **8** is wrapped around the fixing lug on the cover **9** (Fig. 1). The flattened side of the sealing ring **8** should lie on the same side as the sensor **7**:

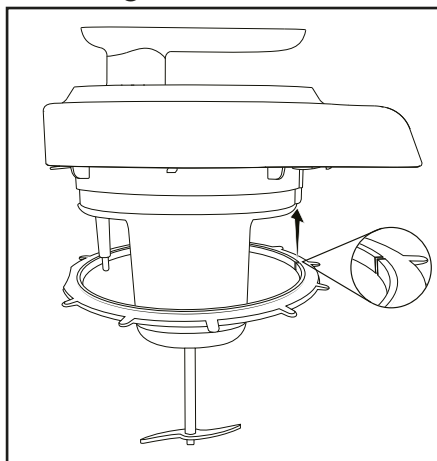


Fig. 1

- 12) Wipe the mains cable with a damp cloth.
- 13) Dry all parts well before re-use.

Storage

- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

Disposal

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 485550_2501 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 485550_2501.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 485550_2501

Importer

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

For EU market



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

For GB market

Lidl Great Britain Ltd

Lidl House 14 Kingston Road

Surbiton

KT5 9NU

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	14
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	14
Lieferumfang	14
Gerätebeschreibung	14
Technische Daten	14
Sicherheitshinweise	15
Vor dem ersten Gebrauch	18
Programme	18
Gerät bedienen	18
Suppen zubereiten	18
Kompott zubereiten	19
Smoothies/Milchshakes zubereiten	20
Mixen	20
Sicherheitseinrichtungen	21
Überhitzungsschutz	21
Überfüll- und Überlaufsensor	21
Trockengehschutz	21
Reinigung und Pflege	21
Lagerung	22
Entsorgung	22
Gerät entsorgen	22
Verpackung entsorgen	23
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	23
Service	24
Importeur	24

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 485550_2501 die

vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠ WARNUNG!

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und 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

Kurzanleitung

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
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	<0,5 W



Schutzerde



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



Dieses Zeichen bestätigt, dass das Produkt den in Großbritannien geltenden Anforderungen an die Produktsicherheit entspricht.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Stellen Sie sicher, dass der Motorblock, das Netzkabel oder der Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht wird.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in trockenen Räumen, niemals im Freien oder in feuchter Umgebung.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch das Gerät auf seinen einwandfreien Zustand. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Schäden erkennbar sind.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie eine ungewöhnliche Geräusch- oder Geruchsentwicklung wahrnehmen oder bei erkennbarer Fehlfunktion.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Verwenden Sie nur 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.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Bei Fehlanwendung des Gerätes besteht 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 Fernwirksystem.

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 zurückbleiben.
- 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 Kürbiscrèmesuppe oder Kartoffelcrèmesuppe, 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 Zubereitungsprozess jederzeit durch das Drücken und Halten der Taste START/STOP **18** (ca. 2 Sekunden, bis ein Signalton erklingt) abbrechen.

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

- 8) Wenn Sie die Suppe nicht sofort servieren möchten, können Sie die Warmhaltefunktion aktivieren: Wählen Sie dazu mit der Taste MODE **11** das Programm 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 Warmhalteprozess 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 oder eine Suppenterrine 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.

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

Sobald der Zubereitungsprozess 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 Getränks 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  **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 BLEND **12** 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 BLEND **12** **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 und somit droht, während der Verarbeitung, überzulaufen.

Wenn das Gerät überfüllt wird und somit ein Überlaufen während der Verarbeitung droht, lässt sich das Gerät nicht starten. In diesem Falle verringern Sie die Füllmenge. Achten Sie auf die Markierung MAX - 1600 ml und MIN - 1300 ml auf dem Mixbehälter **5**.

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 BLEND **12** **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.

i 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:

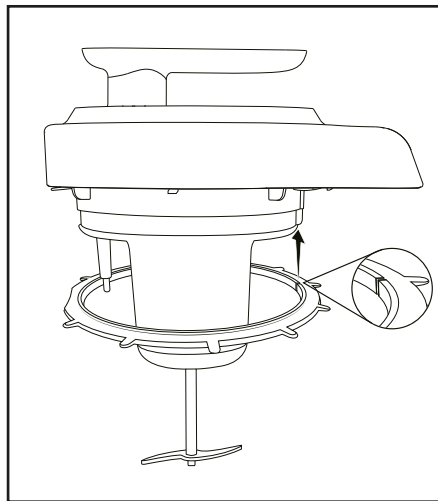


Abb. 1

- 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.

Entsorgung

Gerät entsorgen



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

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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

Verpackung entsorgen



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

Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die

Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn 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 (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein und die Artikelnummer (IAN) 485550_2501 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 (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 485550_2501 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

AT Service Österreich

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

CH Service Schweiz

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

IAN 485550_2501

Importeur

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

Für den EU-Markt



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

Für den GB-Markt

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston Road
Surbiton
KT5 9NU

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen:

04 / 2025 · Ident.-No.: SMK1000C1-042025-1

IAN 485550_2501