



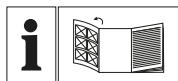
PDF ONLINE
www.lidl-service.com

COOK 'N' MIX SMK 1000 C1

ES
COOK 'N' MIX
Guía breve

DE AT CH
COOK 'N' MIX
Kurzanleitung

IAN 485550_2501



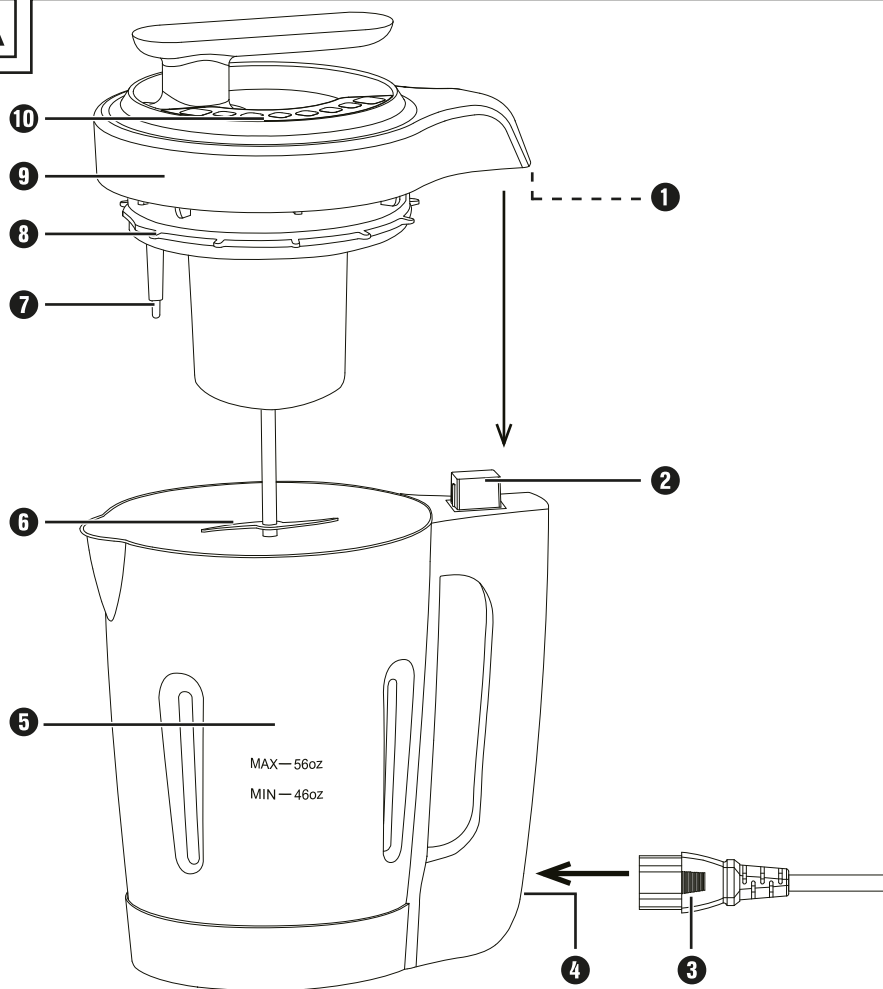
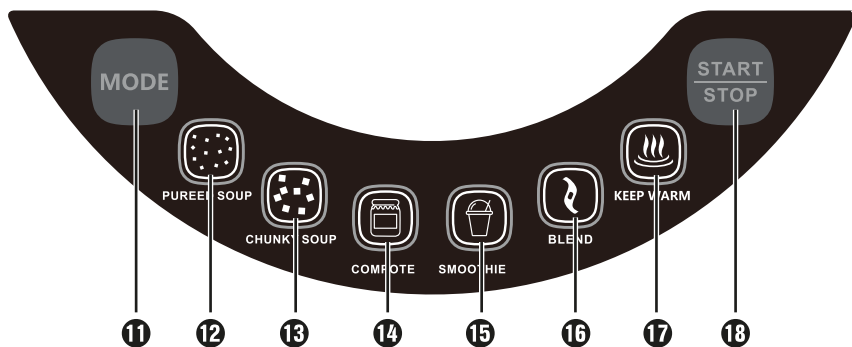
ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

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.

ES	Guía breve	Página	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	13

A**B**

Índice

Información sobre esta guía breve	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Descripción del aparato	2
Características técnicas	2
Indicaciones de seguridad	3
Antes del primer uso	5
Programas	5
Manejo del aparato	6
Preparación de sopas, cremas y purés	6
Preparación de compotas	7
Preparación de "smoothies" y batidos	8
Triturado/batido	8
Dispositivos de seguridad	8
Protección contra el sobrecalentamiento	8
Sensor de llenado excesivo y de rebosamiento	9
Protección contra la marcha en vacío	9
Limpieza y mantenimiento	9
Almacenamiento	10
Desecho	10
Desecho del aparato	10
Desecho del embalaje	10
Garantía de Kompernass Handels GmbH	11
Asistencia técnica	12
Importador	12

Información sobre esta guía breve

Este documento es una versión impresa abreviada de las instrucciones de uso completas.



Si escanea el código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá consultar y descargar el manual completo de instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 485550_2501.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

La guía breve forma parte del producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para la preparación (cocción y triturado) de alimentos. Este aparato está previsto exclusivamente para el uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Volumen de suministro

Cook 'n' Mix

Tapa con panel de control

Recetario

Guía breve

Compruebe la integridad del volumen de suministro inmediatamente después de desembalar el producto.

Descripción del aparato

Figura A

- 1 Conector por contacto
- 2 Conexión de seguridad
- 3 Conexión a la red
- 4 Conector integrado
- 5 Vaso
- 6 Cuchilla
- 7 Sensor
- 8 Anillo hermético
- 9 Tapa
- 10 Panel de control

Figura B

- 11 Botón MODE
- 12 Indicador luminoso del programa PUREED SOUP
- 13 Indicador luminoso del programa CHUNKY SOUP
- 14 Indicador luminoso del programa COMPOTE
- 15 Indicador luminoso del programa SMOOTHIE
- 16 Indicador luminoso del programa BLEND
- 17 Indicador luminoso del programa KEEP WARM
- 18 Botón START/STOP

Características técnicas

Tensión	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Capacidad	3,9 l
Volumen útil	Máx. 1,6 l; Mín. 1,3 l

Consumo de potencia

Potencia de calentamiento	800-1000 W
Potencia del motor	140-160 W
Consumo de potencia en estado apagado	<0,5 W



Puesta a tierra



Todas las piezas de esque entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Asegúrese de que el bloque motor, el cable de red o el enchufe no se sumerjan nunca en agua ni en cualquier otro líquido.
- Utilice el aparato exclusivamente en lugares secos y cerrados, nunca a la intemperie ni en ambientes húmedos.
- Procure que el cable de red no se moje ni se humedezca durante el funcionamiento. Tienda el cable de modo que no pueda quedar aplastado ni dañarse.
- No debe rebosar ningún líquido por la conexión del aparato.
- Después de usar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica. No es suficiente con apagarlo, ya que mientras el enchufe esté conectado a la red eléctrica, el aparato seguirá estando bajo tensión.
- Antes de cada uso, compruebe que el aparato se encuentre en perfecto estado. Si aprecia daños, no deberá seguir utilizando el aparato.
- Desconecte inmediatamente el enchufe de la toma eléctrica si percibe un ruido o un olor inusual o si se produce un error de funcionamiento.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Para poder reaccionar rápidamente en caso de peligro, no deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- El aparato no es apto para su uso con sustancias inflamables y explosivas ni para líquidos químicos y agresivos.
- Guarde siempre el aparato en estancias cerradas. Para evitar accidentes, guarde el aparato en un lugar seco después de su uso.
- Los niños no deben utilizar el aparato.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante.
- Desconecte siempre el aparato de la toma eléctrica asiéndolo por el propio enchufe.
- El aparato está muy caliente durante el uso. Procure no entrar en contacto con el vapor de agua saliente ni con los alimentos calientes. ¡Peligro de quemaduras!
- ¡Proceda con especial cautela al limpiar el aparato! ¡La cuchilla está muy afilada!
- ¡Tenga cuidado con el filo de la cuchilla!
- La superficie del elemento térmico sigue manteniendo el calor residual después de su uso.
- El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones. No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos.
- Utilice el aparato exclusivamente según lo dispuesto. ¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!
- Levante la tapa lentamente y en dirección contraria a donde se encuentre y deje que el vapor salga por el lado contrario. No se incline sobre el aparato mientras genere vapor. Utilice paños de cocina para asir la tapa y el vaso.



¡Atención! ¡Superficie caliente!

¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- No coloque el aparato bajo cortinas, armarios suspendidos u otros materiales inflamables ni en sus proximidades cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Coloque el aparato sobre una superficie termorresistente (no lo instale sobre mesas barnizadas ni sobre manteles). No utilice el aparato en las proximidades de otras fuentes de calor (cocina, gas inflamable). De lo contrario, podría dañarse el aparato y/o el mobiliario.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable. Procure instalarlo a una distancia suficiente con respecto a las paredes y armarios. De este modo, evitará los daños causados por la salida de vapor.
- No ponga el aparato en funcionamiento con un reloj programador externo o un sistema de control remoto separado.

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje del aparato y la lámina de protección del panel de control .

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Proceda con cautela al manipular la cuchilla .
- Frote la tapa  con la cuchilla  y el sensor , así como las superficies exteriores del vaso , con un paño húmedo para eliminar cualquier posible resto del transporte.
- Enjuague el vaso  con agua y un poco de jabón lavavajillas y aclárelo con agua limpia para eliminar los restos del jabón lavavajillas.
- Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.

Programas

PUREED SOUP

Con este programa, pueden prepararse purés cremosos, como, por ejemplo, crema de calabaza o de patata.

El contenido del aparato se calienta y se tritura. Este programa dura 21 minutos.

CHUNKY SOUP

Con este programa, pueden prepararse sopas o purés calientes que contengan tropezones.

El contenido del aparato se calienta y se tritura ligeramente. Este programa dura 28 minutos.

COMPOTE

Con este programa, pueden prepararse compotas, como, por ejemplo, compota de pera.

El contenido del aparato solo se calienta, no se tritura. Este programa dura 13 minutos.

SMOOTHIE

Con este programa, puede triturarse, batirse o espumarse brevemente el contenido sin calentarlo, p. ej., para preparar "smoothies" o batidos. Este programa dura 2 minutos.

BLEND 16

Con este programa, puede triturarse o batirse el contenido sin calentarlo. Así podrá, por ejemplo, triturar purés si le parece que su consistencia es demasiado grumosa.

KEEP WARM 17

Con este programa, el puré preparado se mantiene a una temperatura de aprox. 90 °C hasta 60 minutos.

Manejo del aparato

Indicación

- ▶ Durante el primer uso, es posible que los restos de fabricación del aparato generen un ligero olor o humo en los elementos térmicos. Esto es inocuo y no indica un funcionamiento defectuoso del aparato. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.

Indicación

- ▶ Llene siempre el vaso con líquido hasta la marca MIN-1300 ml como mínimo.
- ▶ Llene el aparato como máximo hasta la marca MAX-1600 ml. Si se sobrepasa esta marca, rebosará el contenido del aparato.
- ▶ Una vez finalizados los programas PUREED SOUP  12, CHUNKY SOUP  13 y COMPOTE  14, deje que el aparato se enfríe durante aprox. 5 minutos antes de iniciar cualquier otro programa que genere calor (PUREED SOUP  12, CHUNKY SOUP  13 y COMPOTE  14).

Preparación de sopas, cremas y purés

- 1) Corte las verduras en trozos de aprox. 2 cm y añádalos al vaso  5.
- 2) Llene el vaso  5 como máximo hasta la marca MAX-1600 ml con agua, caldo u otro líquido adecuado. Como mínimo, debe alcanzarse siempre la marca MIN-1300 ml.
- 3) Coloque la tapa  9 sobre el vaso  5. Para ello, asegúrese de que el conector por contacto  1 de la tapa  9 encastre correctamente en la conexión de seguridad  2.

- 4) Conecte la conexión de red  3 en el conector integrado  4 en el aparato.

- 5) Conecte el enchufe a la red eléctrica.

A continuación, se emite una señal acústica y los indicadores luminosos de los programas parpadean.

- 6) Pulse repetidamente el botón MODE  11 hasta que parpadee el indicador luminoso del programa deseado:

- PUREED SOUP  12 para cremas y purés finos.
- CHUNKY SOUP  13 para sopas o purés con tropezones.

- 7) Pulse el botón START/STOP  18. Tras esto, se emite una señal acústica y el indicador luminoso del programa seleccionado se ilumina de forma continua.

La preparación del puré se realiza de forma automática: el aparato calienta y tritura los ingredientes en periodos regulares.

Indicación

- ▶ Puede interrumpirse en cualquier momento el proceso de preparación con solo mantener pulsado el botón START/STOP  18 (aprox. 2 segundos hasta que se emita una señal acústica).

Una vez finalizado el proceso de preparación, el aparato se apaga automáticamente. A continuación, se emiten señales acústicas y el indicador luminoso del programa ajustado que corresponda parpadea.

- 8) Si no desea servir el puré inmediatamente, puede activar la función de mantenimiento del calor: para ello, utilice el botón MODE  11 para seleccionar el programa KEEP WARM  17 y pulse el botón START/STOP  18 para iniciar el programa.

Después de 60 minutos, el aparato se detiene automáticamente. Puede cancelarse en cualquier momento el proceso de mantenimiento del calor con solo mantener pulsado el botón START/STOP  18.

- 9) Desconecte el enchufe de la toma eléctrica y la conexión a la red  3 del conector integrado  4. Retire cuidadosamente la tapa  9 del vaso  5 y colóquela a un lado.

⚠ ¡ADVERTENCIA!
¡PELIGRO DE LESIONES!

- Proceda con cuidado al abrir la tapa ⑨.
¡Puede salir vapor caliente! Se recomienda el uso de guantes de cocina.

A continuación, podrá servir la sopa/crema/puré en los platos o en una sopera.

❗ Indicación

- Limpie el aparato después de cada uso (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento"). De lo contrario, es posible que se quemen los restos de una preparación anterior que pudieran quedar en el fondo del aparato.

Preparación de compotas

- 1) Corte las frutas/verduras en trozos de aprox. 2 cm y añádalos al vaso ⑤.
- 2) Llene el vaso ⑤ como máximo hasta la marca MAX-1 600 ml con agua u otro líquido adecuado. Como mínimo, debe alcanzarse siempre la marca MIN-1 300 ml.
- 3) Coloque la tapa ⑨ sobre el vaso ⑤. Para ello, asegúrese de que el conector por contacto ① de la tapa ⑨ encastre correctamente en la conexión de seguridad ②.
- 4) Conecte la conexión de red ③ en el conector integrado ④ en el aparato.
- 5) Conecte el enchufe a la red eléctrica.
A continuación, se emite una señal acústica y los indicadores luminosos de los programas parpadean.
- 6) Pulse repetidamente el botón MODE ⑪ hasta que parpadee el indicador luminoso del programa COMPOTE ⑬ ⑭.
- 7) Pulse el botón START/STOP ⑬. Tras esto, se emite una señal acústica y el botón COMPOTE ⑬ ⑭ se ilumina permanentemente.

A continuación, la preparación de la compota se realiza automáticamente. Este programa dura 13 minutos.

❗ Indicación

- Puede detenerse en cualquier momento el proceso de preparación con solo mantener pulsado el botón START/STOP ⑬ (aprox. 2 segundos hasta que se emita una señal acústica).

Una vez finalizado el proceso de preparación, el aparato se apaga automáticamente. A continuación, se emiten señales acústicas y el indicador luminoso del programa COMPOTE ⑬ ⑭ parpadea.

❗ Indicación

- Si la consistencia de la compota sigue siendo demasiado grumosa, puede triturarse tras finalizar el programa para conseguir la consistencia deseada: para ello, utilice el programa BLEND ⑬ ⑭ (consulte el capítulo "Triturado/batido").
Si se ha utilizado previamente el programa COMPOTE ⑬ ⑭, no es absolutamente necesario que el contenido alcance la marca MIN para el triturado posterior.
No obstante, para el resto de los casos, asegúrese de que el contenido alcance siempre la marca MIN como mínimo.
- 8) Desconecte el enchufe de la toma eléctrica y la conexión a la red ③ del conector integrado ④.
- 9) Retire cuidadosamente la tapa ⑨ del vaso ⑤ y colóquela a un lado.

⚠ ¡ADVERTENCIA!
¡PELIGRO DE LESIONES!

- Proceda con cuidado al abrir la tapa ⑨.
¡Puede salir vapor caliente! Se recomienda el uso de guantes de cocina.

A continuación, puede servirse la compota en platos o en un cuenco.

❗ Indicación

- Limpie el aparato después de cada uso (consulte el capítulo "Limpieza y mantenimiento"). De lo contrario, es posible que se quemen los restos de una preparación anterior que pudieran quedar en el fondo del aparato.

Preparación de “smoothies” y batidos

- 1) Corte las frutas/verduras en trozos de aprox. 2 cm y añádalos al vaso ⑤.
- 2) Llene el vaso ⑤ con líquido como máximo hasta la marca MAX-1600 ml. Como mínimo, debe alcanzarse siempre la marca MIN-1300 ml.
- 3) Coloque la tapa ⑨ sobre el vaso ⑤. Para ello, asegúrese de que el conector por contacto ① de la tapa ⑨ encastre correctamente en la conexión de seguridad ②.
- 4) Conecte la conexión de red ③ en el conector integrado ④ en el aparato.
- 5) Conecte el enchufe a la red eléctrica.
A continuación, se emite una señal acústica y los indicadores luminosos de los programas parpadean.
- 6) Pulse repetidamente el botón MODE ⑪ hasta que parpadee el indicador luminoso del programa SMOOTHIE ⑬.
- 7) Pulse el botón START/STOP ⑮. Tras esto, se emite una señal acústica y el indicador luminoso del programa SMOOTHIE ⑬ se ilumina permanentemente.

A continuación, la preparación de la bebida se realiza automáticamente. Este programa dura 2 minutos.

Indicación

- Puede detenerse en cualquier momento el proceso de preparación con solo mantener pulsado el botón START/STOP ⑮ (aprox. 2 segundos hasta que se emita una señal acústica).

Una vez finalizado el proceso de preparación, el aparato se apaga automáticamente. A continuación, se emiten señales acústicas y el indicador luminoso del programa SMOOTHIE ⑬ parpadea.

- 8) Desconecte el enchufe de la toma eléctrica y la conexión a la red ③ del conector integrado ④.
- 9) Retire cuidadosamente la tapa ⑨ del vaso ⑤ y colóquela a un lado.

A continuación, podrá servir el “smoothie”/batido.

Triturado/batido

Si desea triturar o batir brevemente las sopas/cremas/purés o los batidos, puede utilizar el programa BLEND ⑮.

- 1) Añada los alimentos que desee batir en el vaso ⑤ si no están ya en su interior. Para ello, procure llenar el vaso ⑤ como mínimo hasta la marca MIN-1300 ml, pero sin superar nunca la marca MAX-1600 ml.
- 2) Coloque la tapa ⑨ sobre el vaso ⑤. Para ello, asegúrese de que el conector por contacto ① de la tapa ⑨ encastre correctamente en la conexión de seguridad ②.
- 3) Conecte la conexión de red ③ en el conector integrado ④ en el aparato.
- 4) Conecte el enchufe a la red eléctrica. A continuación, se emite una señal acústica y los indicadores luminosos de los programas parpadean.
- 5) Pulse repetidamente el botón MODE ⑪ hasta que parpadee el indicador luminoso del programa BLEND ⑮.
- 6) Mantenga pulsado el botón START/STOP ⑮ hasta que considere que el contenido del vaso ⑤ se ha batido suficientemente, pero nunca más de 20 segundos.
En cuanto se suelta el botón START/STOP ⑮, se finaliza el proceso de triturado/batido.
No obstante, tras un máximo de 20 segundos, el proceso se detiene automáticamente.

Dispositivos de seguridad

Protección contra el sobrecalentamiento

Este aparato está equipado con una protección contra el sobrecalentamiento para proteger el motor.

Si se activa la protección contra el sobrecalentamiento, el motor se detiene y el aparato se apaga y no puede volver a encenderse mientras siga sobrecalentado.

Situaciones en las que puede activarse la protección contra el sobrecalentamiento:

- Si se activa el programa BLEND ⑮ varias veces seguidas durante un tiempo total superior a 20 segundos.

- Si se activan varios procesos de cocción consecutivos de forma inmediata sin dejar que se enfríe el aparato.

- Si se activa la protección contra el sobrecalentamiento y el aparato se detiene, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y espere unos 5 minutos hasta que el aparato se enfríe. Una vez frío, podrá volver a utilizarse.

Sensor de llenado excesivo y de rebosamiento

Este aparato está equipado con un sensor 7 que reconoce cuándo el aparato está sobrecargado y, por tanto, corre peligro de desbordarse durante el proceso.

Si el aparato se llena excesivamente y existe riesgo de desbordamiento durante el proceso, el aparato no puede arrancar.

En tal caso, debe reducirse el contenido. Para ello, deben tenerse en cuenta las marcas MAX-1600 ml y MIN-1300 ml del vaso 5.

Protección contra la marcha en vacío

La protección integrada contra la marcha en vacío evita que pueda encenderse el aparato si el vaso 5 está vacío.

Limpieza y mantenimiento

Recomendamos que limpie el aparato inmediatamente después de su uso, ya que los restos de alimentos secos son difíciles de eliminar.

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ¡Asegúrese de que no penetre humedad en el conector integrado 4 ni en la conexión de seguridad 2 del vaso 5!
- ¡Asegúrese de que no penetre humedad en el conector por contacto 1 de la tapa 9!



¡No sumerja nunca la tapa 9 en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Al limpiar la tapa 9, tenga cuidado con la cuchilla 6. ¡La cuchilla 6 está muy afilada!
- 1) Vierta un poco de agua caliente y una gota de jabón lavavajillas en el vaso 5.
 - 2) Coloque la tapa 9 sobre el vaso 5. Para ello, asegúrese de que el conector por contacto 1 de la tapa 9 encastre correctamente en la conexión de seguridad 2.
 - 3) Conecte la conexión de red 3 en el conector integrado 4 en el aparato.
 - 4) Conecte el enchufe a la red eléctrica. A continuación, se emite una señal acústica y los indicadores luminosos de los programas parpadean.
 - 5) Pulse repetidamente el botón MODE 11 hasta que parpadee el indicador luminoso del programa BLEND 12 16.
 - 6) Mantenga pulsado el botón START/STOP 18 y deje el aparato en funcionamiento durante aprox. 20 segundos.
 - 7) Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
 - 8) Elimine los restos de suciedad incrustada en el vaso 5 o en la cuchilla 6 por medio de un cepillo de limpieza o de una esponja.
 - 9) A continuación, vacíe el vaso 5 y aclárelo concienzudamente con agua limpia.
 - 10) Frote la parte exterior del vaso 5 con un paño húmedo. En caso necesario, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, vuelva a frotar con un paño humedecido exclusivamente con agua para que no quede ningún resto de jabón lavavajillas.
 - 11) Frote la tapa 9 con la cuchilla 6 y el sensor 7 con un paño húmedo. En caso necesario, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, vuelva a frotar con un paño humedecido exclusivamente con agua para que no quede ningún resto de jabón lavavajillas. Asegúrese de que no penetre humedad en el conector por contacto 1 de la tapa 9.

Indicación

Si se acumulan restos de suciedad en el anillo hermético **8** o bajo este, puede extraerlo para su limpieza:

- Tire del anillo hermético **8** hacia abajo para extraerlo de la tapa **9**.
- Limpie el anillo hermético **8** en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas. Elimine todos los restos de jabón lavavajillas y seque bien el anillo hermético **8**.
- Retire cualquier resto de suciedad que haya quedado en el alojamiento de la tapa **9** con un paño húmedo. En caso necesario, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, vuelva a frotar con un paño humedecido exclusivamente con agua limpia y séquelo todo bien.
- Vuelva a colocar el anillo hermético **8** en la tapa **9** de forma que el anillo hermético **8** se deslice hasta introducirse en el alojamiento. Para ello, asegúrese de que la pequeña muesca del anillo hermético **8** quede alrededor del saliente de fijación de la tapa **9** (fig. 1). El lado aplanado del anillo hermético **8** queda en el lado en el que se encuentra el sensor **7**:

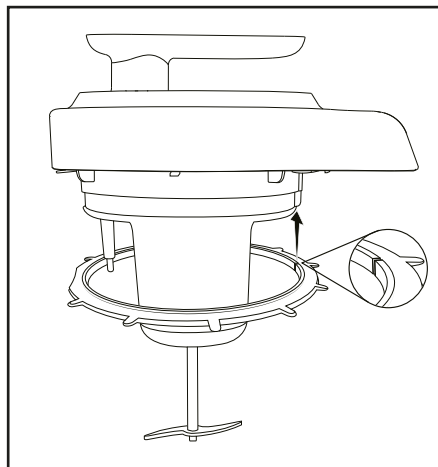


Fig. 1

- 12) Frote el cable de red con un paño húmedo.
- 13) Seque bien todas las piezas antes de volver a utilizarlas.

Almacenamiento

- Guarde el aparato limpio en un lugar seco y sin polvo.

Desecho

Desecho del aparato



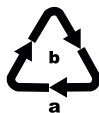
El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello. **Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.**

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.



El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.



El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 485550_2501 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico.**

- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 485550_2501.

Asistencia técnica

ES **Servicio España**
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 485550_2501

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

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

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	23
Gerät entsorgen	23
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

- 11 Taste MODE
- 12 Programmleuchte PUREED SOUP 
- 13 Programmleuchte CHUNKY SOUP 
- 14 Programmleuchte COMPOTE 
- 15 Programmleuchte SMOOTHIE 
- 16 Programmleuchte BLEND 
- 17 Programmleuchte KEEP WARM 
- 18 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.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

Sobald der Zubereitungs Vorgang 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 **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:

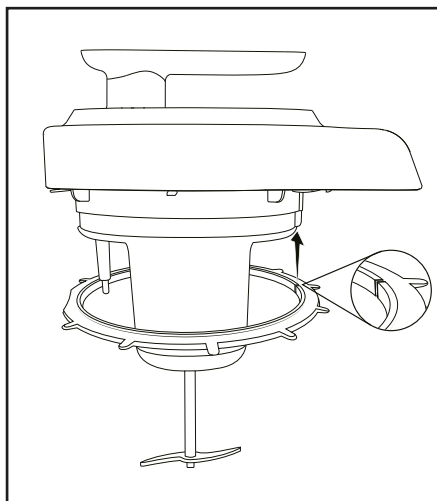


Abb. 1

- 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.

Für Spanien gilt:



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.



Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Stand der Informationen:

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

IAN 485550_2501