



SOUP MAKER SMK 1000 C1

PL

MIKSER - COOK 'N' MIX

Skrócona instrukcja obsługi

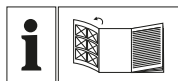
DE AT CH

COOK 'N' MIX

Kurzanleitung

IAN 485550_2501

PL



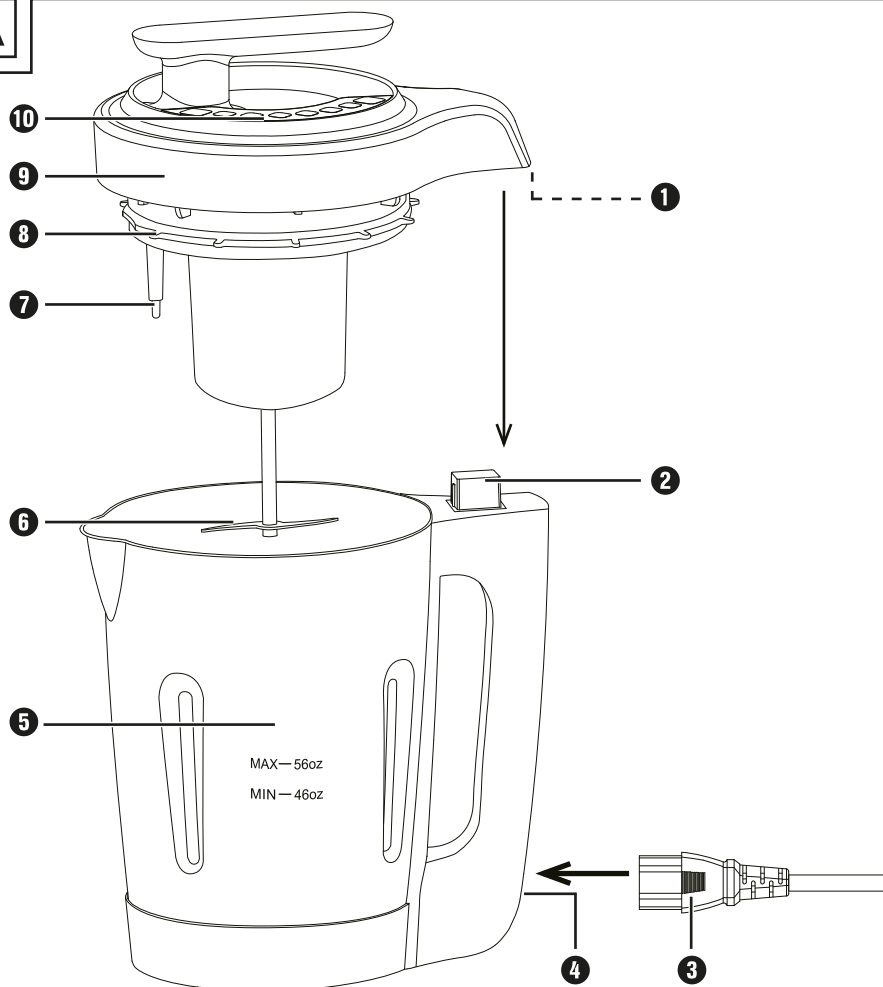
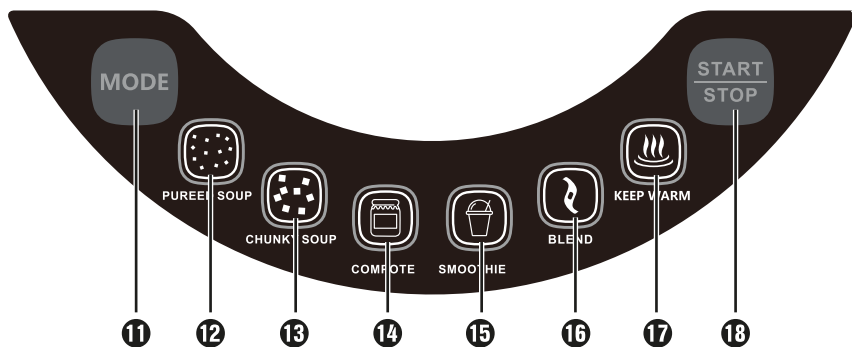
PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

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.

PL	Skrócona instrukcja obsługi	Strona	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	13

A**B**

Spis treści

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi	2
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	2
Zakres dostawy	2
Opis urządzenia	2
Dane techniczne	2
Wskazówki bezpieczeństwa	3
Przed pierwszym użyciem	5
Programy	5
Obsługa urządzenia	6
Przygotowanie zup	6
Przygotowanie kompotu	7
Przygotowanie smoothies / napojów mlecznych	8
Miksowanie	8
Urządzenia zabezpieczające	8
Ochrona przed przegrzaniem.	8
Czujnik przepełnienia i przelania	9
Ochrona przed pracą na sucho	9
Czyszczenie i pielęgnacja	9
Przechowywanie	10
Utylizacja	10
Utylizacja urządzenia	10
Utylizacja opakowania	10
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	11
Serwis	12
Importer	12

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi

Niniejszy dokument stanowi skróconą wersję drukowaną kompletnej instrukcji obsługi.



Zeskanowanie kodu QR przeniesie Cię bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 485550_2501 możesz

wyświetlić i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Skrócona instrukcja obsługi jest częścią składową tego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachowaj tę skróconą instrukcję obsługi, a w przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej dołącz do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

To urządzenie służy wyłącznie do przygotowywania (gotowania i rozdrabniania) produktów spożywczych. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Zakres dostawy

Mikser z funkcją gotowania

Pokrywa z panelem obsługowym

Zeszyt z przepisami

Skrócona instrukcja obsługi

Natychmiast po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie brakuje żadnego elementu.

Opis urządzenia

Rysunek A

- ❶ Wtyk stykowy
- ❷ Tuleja bezpieczeństwa
- ❸ Wtyk potężeniowy
- ❹ Wbudowane gniazdo
- ❺ Naczynie miksera
- ❻ Nóż
- ❼ Czujnik
- ❽ Pierścień uszczelniający
- ❾ Pokrywa
- ❿ Panel obsługowy

Rysunek B

- ❶ Przycisk MODE
- ❷ Kontrolka programu PUREED SOUP
- ❸ Kontrolka programu CHUNKY SOUP
- ❹ Kontrolka programu COMPOTE
- ❺ Kontrolka programu SMOOTHIE
- ❻ Kontrolka programu BLEND
- ❼ Kontrolka programu KEEP WARM
- ❽ Przycisk START/STOP

Dane techniczne

Napięcie 220–240 V ~
(prąd przemienny),
50–60 Hz

Objętość 3,9 l

Ilość napełnienia max. 1,6 l
min. 1,3 l

Pobór mocy

Moc grzewcza 800–1000 W

Silnik 140–160 W

Pobór mocy w trybie wyłączenia <0,5 W



Uziemienie ochronne



Wszystkie części urządzenia, które wchodzą w kontakt z żywnością, są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Dopilnuj, by bloku silnika, kabla sieciowego oraz wtyku nigdy nie zanurzać w wodzie ani w innych cieczach.
- Używaj urządzenia tylko w suchych pomieszczeniach, nigdy nie używaj go na zewnątrz lub w wilgotnym otoczeniu.
- Dopilnuj, by kabel sieciowy podczas pracy nigdy nie został zawilgotniony ani zamoczony. Kabel układaj w taki sposób, aby chronić go przed przygnieceniem lub innym rodzajem uszkodzenia.
- Na połączenie wtykowe urządzenia nie może wylać się żadna ciecz.
- Po zakończeniu używania należy zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Samo wyłączenie urządzenia nie wystarczy, gdyż jest ono nadal podłączone do napięcia sieci, dopóki wtyczka sieciowa znajduje się w gniazdku.
- Przed każdym użyciem sprawdzić należyty stan urządzenia. Nie wolno używać urządzenia, jeśli widoczne są uszkodzenia.
- Natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka, jeśli zauważy się nietypowe dźwięki lub zapachy lub stwierdzi nieprawidłowe działanie.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia pracującego bez nadzoru, aby w przypadku zagrożenia móc natychmiast zareagować.
- To urządzenie nie nadaje się do wciągania łatwopalnych i wybuchowych substancji, ani chemicznych i żrących płynów.
- Urządzenie przechowuj zawsze w zamkniętych pomieszczeniach. By uniknąć wypadków, po użyciu urządzenie schowaj w bezpiecznym i suchym miejscu.
- Dzieci nie mogą używać tego urządzenia.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

⚠️ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Przy braku nadzoru oraz przed montażem, złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
- Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Stosuj wyłącznie akcesoria zalecane przez producenta urządzenia.
- Aby odłączyć urządzenie od zasilania, chwytaj zawsze za wtyk.
- Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy. Uważać, by nie poparzyć się wydostającą się parą wodną ani gorącymi produktami. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Zachować dużą ostrożność podczas czyszczenia! Nóż jest bardzo ostry!
- Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z nożem!
- Po użyciu powierzchnia elementu grzejnego pozostaje jeszcze ciepła.
- Nieprawidłowe użycie urządzenia grozi obrażeniami. Nie używaj urządzenia do innych celów, niż opisane w tej instrukcji.
- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje niebezpieczeństwo powstania obrażeń.
- Pokrywę podnosić zawsze powoli, w kierunku od siebie, by w ten sposób dać ujście parze. Nie pochylać się nad urządzeniem, gdy wytwarza ono parę. Pokrywę i naczynie miksera chwytać w rękawicach kuchennych.



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

UWAGA! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- Nie uruchamiać urządzenia w pobliżu zastół lub pod nimi, pod zawieszanymi szafkami ani w pobliżu palnych materiałów.
- Urządzenie ustawiać na podłożu odpornym na wysokie temperatury (nie na lakierowanych stołach ani na obrusach). Nie używać urządzenia w pobliżu innych źródeł ciepła (kuchenki, palniki gazowe). W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia urządzenia i/lub mebli.
- Urządzenie ustawiać na równej, stabilnej powierzchni. Dopilnować wystarczającej odległości od ścian i szaf. W ten sposób można uniknąć szkód powodowanych przez parę.
- Nie podłączać urządzenia do sieci za pośrednictwem czasowych zegarów sterujących ani systemów zdalnego sterowania.

Przed pierwszym użyciem

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe z urządzenia i folię ochronną z panelu obsługiowego .

OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z nożem .
- Wytrzeć wilgotną szmatką pokrywę  z nożem  i czujnikiem , a także zewnętrzną stronę naczynia miksera , by usunąć ew. pozostałości zanieczyszczeń.
- Wypłukać naczynie miksera  wodą z dodatkiem płynu do zmywania naczyń, następnie spłukać czystą wodą tak, by usunąć resztki środka do mycia naczyń.
- Przed ponownym użyciem urządzenia upewnić się, że wszystkie części są całkowicie suche.

Programy

PUREED SOUP (zupa-krem)

Używając tej funkcji można przygotować zupę-krem, np. z dyni lub z ziemniaków.

Zawartość naczynia jest podgrzewana i przecierana. Program trwa 21 minut.

CHUNKY SOUP (zupa z kawałkami produktów)

Używając tej funkcji można przygotowywać zupę, która będzie gorąca, ale będzie zawierała kawałki produktów. Zawartość naczynia jest podgrzewana i nieco przecierana. Program trwa 28 minut.

COMPOTE (kompot)

Używając tej funkcji można przygotować kompot, np. z gruszek. Zawartość naczynia jest tylko podgrzewana i nie jest przecierana. Ten program trwa 13 minut.

SMOOTHIE (sok)

Używając tej funkcji można krótko zmiksować lub spienić zawartość naczynia bez podgrzewania, by przygotować np. smoothies czy napoje mleczne.

Program trwa 2 minuty.

BLEND 16

Używając tej funkcji można mikсовать dowolne produkty bez ich podgrzewania. Można np. mikсовать zupy, jeśli składniki nie są jeszcze wystarczająco rozdrobnione.

KEEP WARM 17

Dzięki temu programowi temperatura gotowej zupy jest podtrzymywana do 60 minut na poziomie ok. 90°C.

Obsługa urządzenia

Wskazówka

- ▶ Przy pierwszym uruchomieniu, pozostałości poprodukcyjne na elementach grzewczych mogą powodować powstawanie lekkiego zapachu lub dymu. Nie jest to niebezpieczne i nie jest to wada urządzenia. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. poprzez otwarcie okna.

Wskazówka

- ▶ Naczynie napełniać płynem zawsze co najmniej do oznaczenia MIN - 1300 ml.
- ▶ Nie wlewać płynu powyżej oznaczenia MAX - 1600 ml. W przeciwnym razie płyn się rozleje poza urządzenie!
- ▶ Po zakończeniu programów PUREED SOUP  12, CHUNKY SOUP  13 i COMPOTE  14 urządzenie musi schłodzić się przez ok. 5 minut, zanim będzie można uruchomić kolejny program z podgrzewaniem (PUREED SOUP  12, CHUNKY SOUP  13 i COMPOTE  14).

Przygotowanie zup

- 1) Pokroić warzywa w kostkę o boku ok. 2 cm i włożyć je do naczynia miksera  5.
- 2) Napełnić naczynie miksera  5 1600 ml wody, wywaru lub innego płynu do oznaczenia MAX. Należy jednak zawsze nalać płynu co najmniej do oznaczenia MIN - 1300 ml.
- 3) Założyć pokrywę  9 na naczynie miksera  5. Dopilnować, by wtyk stykowy  1 w pokrywie  9 wszedł poprawnie w tuleję bezpieczeństwa  2.

- 4) Włożyć wtyk przewodu sieciowego  3 do wbudowanego gniazda  4 w urządzeniu.
- 5) Włożyć wtyk sieciowy do gniazda sieciowego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i rozblyszą kontrolki programów.
- 6) Naciskać przycisk MODE  11 tak długo, aż zacnie migać kontrolkażądanego programu:
 - PUREED SOUP  12 dla zupy-kremu
 - CHUNKY SOUP  13 dla zupy z kawałkami produktów.
- 7) Nacisnąć przycisk START/STOP  18. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Kontrolka wybranego programu będzie świecić światłem ciągłym.

Przygotowanie zupy odbywa się teraz automatycznie: urządzenie miksuje i podgrzewa w regularnych odstępach czasu.

Wskazówka

- ▶ Proces przygotowania potraw można w każdej chwili przerwać przez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku START/STOP  18 (przez ok. 2 sekundy, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy).

Zakończenie procesu przygotowania zatrzymuje urządzenie automatycznie. Rozlega się sygnał dźwiękowy i kontrolka ustawionego programu gaśnie.

- 8) Jeśli nie chcesz podawać zupy natychmiast, możesz aktywować funkcję podtrzymania temperatury: W tym celu za pomocą przycisku MODE  11 wybierz program KEEP WARM  17 i naciśnij przycisk START/STOP  18, aby uruchomić program. Po 60 minutach urządzenie wyłączy się automatycznie. W każdej chwili można również przerwać funkcję podtrzymania temperatury, naciskając i przytrzymując przycisk START/STOP  18.
- 9) Wyjąć wtyk z gniazda sieciowego i drugi wtyk  3 z wbudowanego gniazda urządzenia  4.
- 10) Ostrożnie zdjąć pokrywę  9 z naczynia miksera  5 i odłożyć ją na bok.

OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- Zachować ostrożność podczas otwierania pokrywy . Może uchodzić gorąca para! Najlepiej nosić rękawice kuchenne!

Teraz zupę można przelać do talerzy lub do wazy.

Wskazówka

- Po każdym użyciu oczyścić urządzenie (patrz rozdz. „Czyszczenie i pielęgnacja”). W przeciwnym razie resztki z poprzedniego gotowania na dnie naczynia mogłyby się przypalić.

Przygotowanie kompotu

- 1) Pokroić owoce w kostkę o boku ok. 2 cm i umieścić je w naczyniu miksera .
- 2) Napełnić naczynie miksera  maksymalnie do oznaczenia MAX 1600 ml wody lub innego płynu. Należy jednak zawsze nalać płynu co najmniej do oznaczenia MIN - 1300 ml.
- 3) Założyć pokrywę  na naczyniu miksera . Dopilnować, by wtyk stykowy  w pokrywce  wszedł poprawnie w tuleję bezpieczeństwa .
- 4) Włożyć wtyk połączeniowy  do wbudowanego gniazda  w urządzeniu.
- 5) Włożyć wtyk sieciowy do gniazda sieciowego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i rozbłyśną kontrolki programów.
- 6) Nacisnąć przycisk MODE  dotąd, aż zacnie migać kontrolka programu COMPOTE   .
- 7) Nacisnąć przycisk START/STOP . Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i przycisk COMPOTE    będzie świecić światłem ciągłym.

Przygotowanie kompotu rozpocznie się teraz automatycznie. Program trwa 13 minut.

Wskazówka

- Proces przygotowania potraw można w każdej chwili przerwać przez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku START/STOP  (przez ok. 2 sekundy, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy).

Zakończenie procesu przygotowania zatrzymuje urządzenie automatycznie. Rozlegają się sygnały dźwiękowe i kontrolka programu COMPOTE   miga.

Wskazówka

- Jeśli kawałki owoców w kompocie są zbyt grube, można po zakończeniu programu zawartość kompotu dodatkowo przetrzeć, aby uzyskać żądaną konsystencję. Do tego celu użyj funkcji BLEND   (patrz rozdział „Miksowanie”). Jeśli wcześniej był aktywny program COMPOTE   , przy późniejszym przecieraniu nie jest jednak konieczne, aby zawartość osiągnęła poziom MIN. Leży jednak pamiętać, by w trakcie pozostałego użytkowania zawartość zawsze sięgała do oznaczenia MIN.
- 8) Wyjąć wtyk sieciowy z gniazda sieciowego oraz wtyk połączeniowy  z wbudowanego gniazda  urządzenia.
- 9) Ostrożnie zdjąć pokrywę  z naczynia miksera  i odłożyć ją na bok.

OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- Zachować ostrożność podczas otwierania pokrywy . Może uchodzić gorąca para! Najlepiej nosić rękawice kuchenne!

Kompot można teraz przelać do szklanek lub do dzbanka.

Wskazówka

- Po każdym użyciu oczyścić urządzenie (patrz rozdz. „Czyszczenie i pielęgnacja”). W przeciwnym razie resztki z poprzedniego gotowania na dnie naczynia mogłyby się przypalić.

Przygotowanie smoothies / napojów mlecznych

- 1) Pokroić owoce w kostkę o boku ok. 2 cm i umieścić je w naczyniu miksera **5**.
- 2) Napełnić naczynie miksera **5** płynem maksymalnie do oznaczenia MAX - 1600 ml. Należy jednak zawsze nalać płynu co najmniej do oznaczenia MIN - 1300 ml.
- 3) Założyć pokrywę **9** na naczyniu miksera **5**. Dopilnować, by wtyk stykowy **1** w pokrywie **9** wszedł poprawnie w tuleję bezpieczeństwa **2**.
- 4) Włożyć wtyk połączeniowy **3** do wbudowanego gniazda **4** w urządzeniu.
- 5) Włożyć wtyk sieciowy do gniazda sieciowego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i rozbrzysną kontrolki programów.
- 6) Nacisnąć przycisk MODE **11** tak długo, aż kontrolka programu SMOOTHIE **15** zacznie migać.
- 7) Nacisnąć przycisk START/STOP **18**. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i kontrolka programu SMOOTHIE **15** będzie świecić światłem ciągłym.

Przygotowanie napoju odbywa się teraz automatycznie. Program trwa 2 minuty.

i Wskazówka

- Proces przygotowania potraw można w każdej chwili przerwać przez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku START/STOP **18** (przez ok. 2 sekundy, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy).

Zakończenie procesu przygotowania zatrzymuje urządzenie automatycznie. Rozlegają się sygnały dźwiękowe i kontrolka programu SMOOTHIE **15** miga.

- 8) Wyjąć wtyk sieciowy z gniazda sieciowego oraz wtyk połączeniowy **3** z wbudowanego gniazda **4** urządzenia.
- 9) Zdjąć pokrywę **9** z naczynia miksera **5** i odłożyć ją na bok.

Można teraz podawać smoothie/napój mleczny.

Miksowanie

Do zмиксовania zup lub napojów można użyć funkcji BLEND **16**.

- 1) Produkty do zмиксовania umieścić w naczyniu miksera **5**, o ile jeszcze ich tam nie ma. Pamiętać, by wlać do naczynia miksera **5** co najmniej 1300 ml płynu do oznaczenia MIN, ale nie przekroczyć oznaczenia MAX - 1600 ml.
- 2) Założyć pokrywę **9** na naczyniu miksera **5**. Dopilnować, by wtyk stykowy **1** w pokrywie **9** wszedł poprawnie w tuleję bezpieczeństwa **2**.
- 3) Włożyć wtyk połączeniowy **3** do wbudowanego gniazda **4** w urządzeniu.
- 4) Włożyć wtyk sieciowy do gniazda sieciowego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i rozbrzysną kontrolki programów.
- 5) Nacisnąć przycisk MODE **11** tak długo, aż kontrolka programu BLEND **16** zacznie migać.
- 6) Nacisnąć i przytrzymać przycisk START/STOP **18** tak długo, jak długo zawartość naczynia miksera **5** ma być miksowana, jednak nie dłużej, niż przez 20 sekund. Po zwolnieniu przycisku START/STOP **18** miksowanie kończy się. Po upływie 20 sekund miksowanie zakończy się automatycznie.

Urządzenia zabezpieczające

Ochrona przed przegrzaniem

Urządzenie jest wyposażone w system zabezpieczający przed przegrzaniem, który chroni silnik.

Gdy ochrona przed przegrzaniem zadziała, silnik zatrzymuje się, urządzenie wyłącza się i nie można go włączyć tak długo, jak długo jest przegrzane.

Może się to zdarzyć, gdy:

- Funkcji BLEND **16** używano kilkakrotnie krótko po sobie w czasie łącznie dłuższym niż 20 sekund.
- Uruchomiono kolejno kilkakrotnie proces gotowania bez schłodzenia urządzenia między kolejnymi procesami.

- Gdy zadziała zabezpieczenie przed przegrzaniem, wyjąć wtyk przewodu sieciowego z gniazda i odczekać ok. 5 minut na schłodzenie się urządzenia. Po schłodzeniu można dalej korzystać z urządzenia.

Czujnik przepełnienia i przelania

To urządzenie jest wyposażone w czujnik **7**, który rozpoznaje, kiedy naczynie jest przepełnione lub grozi przelaniem w trakcie przetwarzania.

Gdy naczynie jest przepełnione i grozi przelaniem w trakcie przetwarzania, nie można uruchomić urządzenia.. W takim przypadku należy odłączyć nieco płynu z naczynia. Przestrzegać oznaczeń MAX - 1600 ml i MIN - 1300 ml na naczyniu miksera **5**.

Ochrona przed pracą na sucho

Wbudowana ochrona przed pracą na sucho uniemożliwia uruchomienie urządzenia, gdy w naczyniu miksera **5** nie ma żadnej zawartości.

Czyszczenie i pielęgnacja

Urządzenie najlepiej czyścić bezpośrednio po każdym użyciu. Przyschnięte resztki żywności są trudne do usunięcia.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- Dopilnować, by wilgoć nie dostała się do wbudowanego gniazda **4** ani do tulei bezpieczeństwa **2** na naczyniu miksera **5**!
- Dopilnować, by wilgoć nie dostała się do wtyku stykowego **1** na pokrywie **9**.



Nigdy nie zanurzać pokrywy **9** w wodzie ani w innych cieczach! Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym.

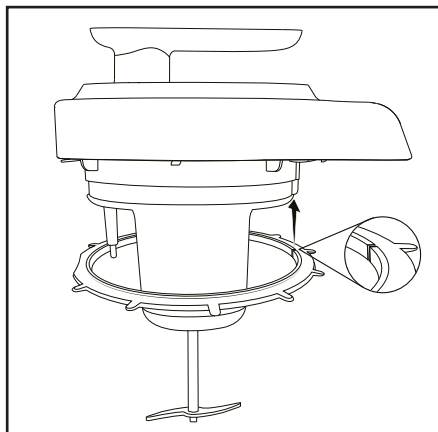
OSTRZEŻENIE! **NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- Zachować ostrożność podczas czyszczenia pokrywy **9** z nożem **6**. Nóż **6** jest bardzo ostry!
- 1) Do naczynia miksera **5** wlać nieco ciepłej wody z dodatkiem kropli płynu do mycia naczyń.
- 2) Założyć pokrywę **9** na naczynie miksera **5**. Dopilnować, by wtyk stykowy **1** w pokrywie **9** wszedł poprawnie w tuleję bezpieczeństwa **2**.
- 3) Włożyć wtyk połączeniowy **3** do wbudowanego gniazda **4** w urządzeniu.
- 4) Włożyć wtyk sieciowy do gniazda sieciowego. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i rozbłyśnięcie kontrolki programów.
- 5) Naciskać przycisk MODE **11** tak długo, aż kontrolka programu BLEND **12** **16** zacznie migać.
- 6) Nacisnąć i przytrzymać przycisk START/STOP **18** i pozwolić urządzeniu pracować przez ok. 20 sekund.
- 7) Wyciągnąć wtyk sieciowy z gniazda sieciowego.
- 8) Usunąć resztki produktów w naczyniu miksera **5** i z noża **6** szczoteczką lub gąbką.
- 9) Opróżnić naczynie miksera **5** i dokładnie wypłukać je czystą wodą.
- 10) Wytrzeć naczynie miksera **5** od zewnątrz wilgotną szmatką. W razie konieczności użyć niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie wytrzeć szmatką zwilżoną w czystej wodzie, by usunąć resztki środka do mycia naczyń.
- 11) Wilgotną ściereczką wytrzeć pokrywę **9** z nożem **6** i czujnikiem **7**. W razie konieczności użyć niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie wytrzeć szmatką zwilżoną w czystej wodzie, by usunąć resztki środka do mycia naczyń. Dopilnować, by ciecz nie dostała się do wtyku stykowego **1** na pokrywie **9**.

i Wskazówka

Jeśli na pierścieniu uszczelniającym **8** lub pod nim znajdują się zanieczyszczenia, można go zdjąć w celu oczyszczenia:

- Zdejmij pierścień uszczelniający **8** w dół z pokrywy **9**.
- Oczyszć pierścień uszczelniający **8** ciepłą wodą z dodatkkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Usuń wszystkie pozostałości płynu do mycia naczyń i dobrze wysusz pierścień uszczelniający **8**.
- Zanieczyszczenia we wgłębieniu na pokrywie **9** usuń wilgotną szmatką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do mycia naczyń. Przetrzyj szmatką zwilżoną tylko czystą wodą i wysusz wszystko.
- Wsuń pierścień uszczelniający **8** ponownie na pokrywę **9**, aby pierścień uszczelniający **8** wsunął się we wgłębienie. Upewnij się, że małe nacięcie na pierścieniu uszczelniającym **8** znajduje się wokół noska ustalającego na pokrywie **9** (rys. 1). Spłaszczona strona pierścienia uszczelniającego **8** znajduje się po stronie, po której umieszczony jest czujnik **7**:



Rys. 1

- 12) Kabel sieciowy przetrzeć wilgotną szmatką.
- 13) Wysuszyć wszystkie części przed ponownym użyciem.

Przechowywanie

- Wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

Utylizacja

Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy

2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je podać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodując utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 485550_2501 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 485550_2501.

Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 485550_2501

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

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	21
Sicherheitseinrichtungen	21
Überhitzungsschutz	21
Überfüll- und Überlaufsensor	21
Trockengeherschut.	21
Reinigung und Pflege	21
Lagerung	23
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

- ⓫ Taste MODE
- ⓫ Programmleuchte PUREED SOUP
- ⓫ Programmleuchte CHUNKY SOUP
- ⓫ Programmleuchte COMPOTE
- ⓫ Programmleuchte SMOOTHIE
- ⓫ Programmleuchte BLEND
- ⓫ Programmleuchte KEEP WARM
- ⓫ 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 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

i 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.

i 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.

i Hinweis

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

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

- 8) Wenn Sie die Suppe nicht sofort servieren möchten, können Sie die Warmhaltefunktion aktivieren: Wählen Sie dazu mit der Taste MODE **11** das Programm KEEP WARM  **17** und drücken Sie die Taste START/STOP **18**, um das Programm zu starten. Nach 60 Minuten stoppt das Gerät automatisch. Sie können den Warmhaltevorgang auch jederzeit durch Drücken und Halten der Taste START/STOP **18** abbrechen.
- 9) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und die Kupplungsverbindung **3** aus dem Einbaustecker **4**. Nehmen Sie vorsichtig den Deckel **9** vom Mixbehälter **5** und legen Sie ihn zur Seite.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

i Hinweis

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

Kompott zubereiten

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

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

Hinweis

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

Sobald der Zubereitungsvorgang beendet ist, stoppt das Gerät automatisch. Signalöne erklingen und die Programmleuchte COMPOTE   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   (siehe Kapitel „Mischen“).
Wenn vorher das Programm COMPOTE   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  aus dem Einbaustecker .
- 9) Nehmen Sie vorsichtig den Deckel  vom Mixbehälter  und legen Sie ihn zur Seite.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Deckels . 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 .
- 2) Füllen Sie den Mixbehälter  bis maximal zur Markierung MAX - 1600 ml mit Flüssigkeiten. Sie müssen jedoch immer die Markierung MIN - 1300 ml erreichen.
- 3) Setzen Sie den Deckel  auf den Mixbehälter . Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker  im Deckel  korrekt in die Sicherheitsbuchse  greift.
- 4) Stecken Sie die Kupplungsverbindung  in den Einbaustecker  am Gerät.
- 5) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchten blinken.
- 6) Drücken Sie die Taste MODE  so oft, bis die Programmleuchte SMOOTHIE   blinkt.
- 7) Drücken Sie die Taste START/STOP . Ein Signalton ertönt und die Programmleuchte SMOOTHIE   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  (ca. 2 Sekunden, bis ein Signalton erklingt) stoppen.

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

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

Sie können den Smoothie/Milchshake nun servieren.

Mixen

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

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

Sicherheitseinrichtungen

Überhitzungsschutz

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

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

Dies kann passieren, wenn:

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

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

Nach dem Abkühlen können Sie das Gerät wieder verwenden.

Überfüll- und Überlaufsensord

Dieses Gerät ist mit einem Sensor  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 .

Trockengehschutz

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

Reinigung und Pflege

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

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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



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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Reinigen des Deckels **9** mit dem Messer **6**. Das Messer **6** ist sehr scharf!
- 1) Geben Sie etwas warmes Wasser und einen Tropfen Spülmittel in den Mixbehälter **5**.
- 2) Setzen Sie den Deckel **9** auf den Mixbehälter **5**.
Achten Sie darauf, dass der Kontaktstecker **1** im Deckel **9** korrekt in die Sicherheitsbuchse **2** greift.
- 3) Stecken Sie die Kupplungsverbindung **3** in den Einbaustecker **4** am Gerät.
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Ein Signalton ertönt und die Programmleuchten blinken.
- 5) Drücken Sie die Taste MODE **11** so oft, bis die Programmleuchte BLEND **12** blinkt.
- 6) Drücken und halten Sie die Taste START/STOP **13** 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:

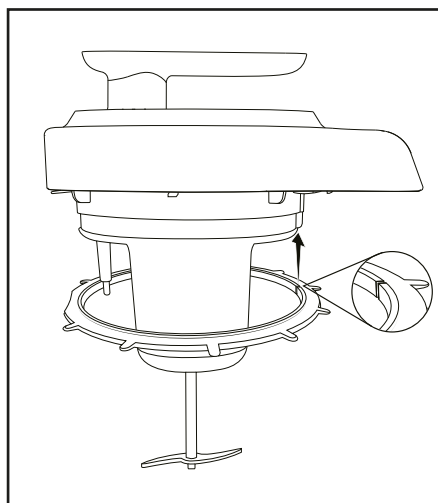


Abb. 1

- 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 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

Stan informacj · Stand der Informationen:

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

IAN 485550_2501