

SILVERCREST®



PICADORA / TRITATUTTO ELETTRICO SMZE 500 C2

(ES)

PICADORA

Instrucciones de uso

(PT)

PICADORA MULTIUSOS

Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)

MULTIZERKLEINERER

Bedienungsanleitung

(IT) (MT)

TRITATUTTO ELETTRICO

Istruzioni per l'uso

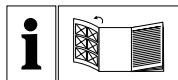
(GB) (MT)

MINI CHOPPER

Operating instructions

IAN 373139_2104

(ES) (IT) (PT)



ES

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

IT MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

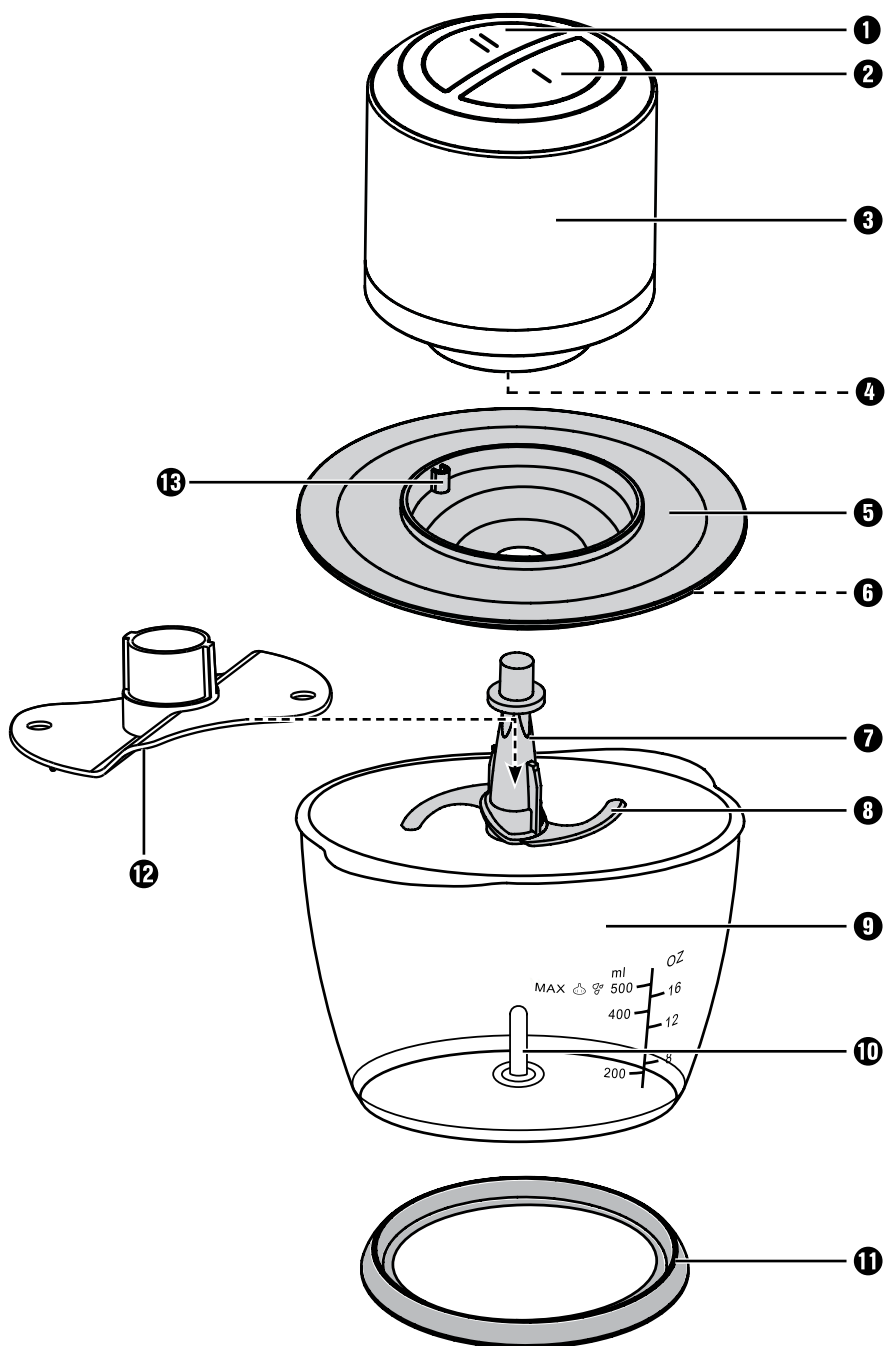
GB MT

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

DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	17
PT	Manual de instruções	Página	33
GB / MT	Operating instructions	Page	49
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	65



Índice

Introducción.....	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro.....	2
Desembalaje	2
Desecho del embalaje.....	3
Descripción del aparato	3
Características técnicas.....	4
Indicaciones de seguridad	4
Antes de la primera puesta en funcionamiento	7
Manejo.....	7
Triturado/picado	7
Nata montada.....	10
Limpieza y mantenimiento.....	11
Almacenamiento.....	12
Eliminación de fallos.....	13
Desecho del aparato	13
Garantía de Kompernass Handels GmbH	14
Asistencia técnica	15
Importador.....	15



Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar el producto por primera vez y consérvelas para posteriores utilizaciones. Entréguelas junto al aparato cuando transfiera el producto a terceros.

Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

Ha adquirido un producto moderno y de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está diseñado exclusivamente para triturar/picar alimentos en pequeñas cantidades o montar nata y emulsionar líquidos. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. Debe observarse toda la información de estas instrucciones de uso, especialmente, las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considera contrario al uso al previsto y puede provocar daños materiales e incluso lesiones personales. El fabricante no asumirá responsabilidad alguna por los daños derivados de una utilización contraria al uso previsto.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Bloque motor
- Tapa
- Recipiente
- Portacuchillas con cuchilla
- Disco emulsionador
- Anillo antideslizante
- Instrucciones de uso

Desembalaje

- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- 2) Retire todos los materiales de embalaje del aparato.

INDICACIÓN

- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

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, recíclelos 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.

INDICACIÓN

- Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Descripción del aparato

- 1 Botón de velocidad: nivel II
- 2 Botón de velocidad: nivel I
- 3 Bloque motor
- 4 Alojamiento del portacuchillas
- 5 Tapa
- 6 Anillo hermético
- 7 Portacuchillas
- 8 Cuchilla
- 9 Recipiente
- 10 Eje
- 11 Anillo antideslizante
- 12 Disco emulsionador
- 13 Encastre

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Potencia nominal	500 W
Clase de protección	II  (aislamiento doble)
Duración del funcionamiento corto	30 segundos con la cuchilla 8 2 minutos con el disco emulsionador 12
Capacidad del recipiente 9	1200 ml
Máx. cantidad de llenado (líquidos  y triturado/ picado  ¡Observe lo dis- puesto en la tabla del capítulo "Manejo"!	Hasta la marca de 500 ml
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

DURACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO CORTO

La duración del funcionamiento corto indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Después del intervalo de uso indicado, deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

Indicaciones de seguridad

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Conecte exclusivamente el aparato a una toma eléctrica instalada conforme a la normativa y con una tensión de red de 220-240 V ~ con 50/60 Hz.
- Encargue la sustitución inmediata del enchufe o del cable de red dañado al personal especializado autorizado, al servicio de asistencia técnica o a una persona con una cualificación similar para evitar riesgos.
- Si se producen errores de funcionamiento y antes de limpiar el aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- Para desconectar el cable de red de la toma eléctrica, tire siempre del enchufe y no del propio cable.

⚠ PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ No doble ni aplaste el cable de red y tiéndalo de modo que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- ▶ El aparato no debe estar expuesto a la humedad ni utilizarse a la intemperie. Si, por cualquier motivo, penetrase líquido en la carcasa del aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.
- ▶ No toque el aparato, el cable ni el enchufe con las manos húmedas.
- ▶ Si el cable de red o el bloque motor están dañados, debe encargar la reparación del aparato al personal especializado antes de volver a utilizarlo. No abra nunca la carcasa del bloque motor. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica inmediatamente después de su uso. El aparato solo estará totalmente desconectado de la corriente cuando se extraiga el enchufe de la toma eléctrica.

 No sumerja nunca el bloque motor del aparato en líquidos y evite la penetración de líquidos en la carcasa del bloque motor.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos a los aquí descritos. ¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!
- ▶ Tenga cuidado al vaciar el recipiente. ¡La cuchilla está muy afilada!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Tenga cuidado al limpiar el aparato. ¡La cuchilla está muy afilada!
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria, 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.
- ▶ Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- ▶ Existe riesgo de lesiones al manipular las cuchillas extremadamente afiladas. Vuelva a montar el aparato después de su utilización y limpieza para no dañarse con la cuchilla suelta. Guarde la cuchilla fuera del alcance de los niños.
- ▶ No retire nunca los alimentos del recipiente mientras la cuchilla siga girando. ¡Peligro de lesiones!
- ▶ Espere hasta que la cuchilla se pare antes de retirar el bloque motor.
- ▶ ¡No toque nunca la cuchilla en movimiento!
¡Peligro de lesiones!
- ▶ No debe dejar el aparato en funcionamiento durante más de 2 minutos con el disco emulsionador, ni durante más de 30 segundos con la cuchilla. Una vez transcurrido este tiempo, deje que se enfríe.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS EN EL APARATO!

- ▶ No utilice el aparato para procesar alimentos en ebullición o calientes.
- ▶ No utilice el aparato para procesar huesos, granos de café, granos, nueces moscadas o alimentos congelados. Se exceptúan los cubitos de hielo.
- ▶ Observe las cantidades de llenado de la tabla del capítulo "Triturado/picado". De lo contrario, existe el peligro de que la superficie se ensucie por el rebosamiento/la salida de los alimentos.
- ▶ El bloque motor no debe limpiarse en el lavavajillas porque se dañaría.
- ▶ Nunca ponga el aparato en funcionamiento si está vacío.

INDICACIÓN

- ▶ El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

Antes de la primera puesta en funcionamiento

Limpe el aparato antes de la primera puesta en funcionamiento como se describe en el capítulo **Limpieza y mantenimiento**.

Manejo**Triturado/picado**

- 1) Coloque el recipiente ⑨ sobre el anillo antideslizante ⑪.
- 2) Coloque el portacuchillas ⑦ con la cuchilla ⑧ sobre el eje ⑩.

3) Prepare los alimentos:

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- Los alimentos especialmente duros deben cortarse en trozos más pequeños (de aprox. 2 cm) antes del procesamiento. De lo contrario, el motor podría bloquearse.
Seleccione un modo de funcionamiento intermitente para los alimentos duros. Para ello, pulse repetidamente y de forma breve el botón de velocidad **1/2** que corresponda.
 - Corte los alimentos sólidos en trozos de aprox. 2 cm.
 - Retire las ramas y los tallos de las hierbas.
 - Retire las cáscaras de los frutos secos, p. ej., de las nueces.
 - Retire los huesos, la piel y los tendones de la carne.
- 4) Introduzca los alimentos en el recipiente **9**. Para obtener un resultado óptimo, recomendamos las siguientes cantidades máximas de llenado:

Alimento	Máx. cantidad de llenado	Tiempo de preparación	Velocidad
Ajos	250 g	Funcionamiento intermitente Aprox. 5 procesos de 2 s	Nivel II
Cebollas	250 g	Funcionamiento intermitente Aprox. 5 procesos de 1 s	Nivel I
Zanahorias	250 g	2 procesos de 5 s	Nivel I
Almendras	250 g	En trozos grandes: 1 proceso de 10 s En trozos medianos: 1 proceso de 15 s En trozos finos: 3 procesos de 15 s	Nivel II
Carne (en trozos de 2 x 2 cm)	300 g	6 procesos de 5 s	Nivel II
Cubitos de hielo	100 g*	Intermitente Picado grueso: 10 veces durante 1 s/vez Picado fino: 20 veces durante 1 s/vez	Nivel II

Los tiempos y las cantidades especificados en esta tabla son valores orientativos y pueden variar según la naturaleza de los alimentos que deban procesarse.

*Los cubitos de hielo se trituran mejor con una cantidad de llenado de 100 g. No obstante, puede llenarse el aparato con cubitos de hielo hasta la marca de 500 ml. Sin embargo, en tal caso, el hielo triturado será algo menos uniforme.

- 5) Coloque la tapa **5** sobre el recipiente **9** de forma que el anillo hermético **6** quede sobre el borde del recipiente **9** y el portacuchillas **7** sobresalga por el orificio de la tapa **5**.
Para ello, uno de los dos encastres **13** del anillo interior de la tapa **5** debe apuntar hacia la parte frontal en dirección a usted.
- 6) Coloque el bloque motor **3** de forma centrada sobre la tapa **5** de modo que el logotipo apunte hacia usted. Tras esto, los dos encastres **13** del anillo interior de la tapa **5** se insertan en los dos alojamientos de la parte inferior del bloque motor **3**. Si los encastres **13** no se insertan inmediatamente en los alojamientos de la parte inferior del bloque motor **3**, gire ligeramente el bloque motor **3** hasta que quede alineado sobre la tapa **5** y los encastres **13** se inserten en los alojamientos.
- 7) Conecte el enchufe a la red eléctrica.

INDICACIÓN

- Durante el procesamiento de los alimentos, sujete firmemente el recipiente **9** con una mano y, con la otra, el bloque motor **3**.
- 8) Pulse el botón de velocidad **1/2** deseado. La cuchilla **8** girará mientras mantenga pulsado el botón de velocidad **1/2**. El motor se parará tan pronto como lo suelte.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- Si la cuchilla **8** gira con dificultad o no gira en absoluto, suelte inmediatamente el botón de velocidad **1/2** y desenchufe el aparato. Compruebe si la cuchilla **8** ha quedado atascada en un alimento demasiado duro/correoso y desatásquela. De lo contrario, el motor podría sobrecalentarse.

INDICACIÓN

- Si se acumulan alimentos en la parte interior del recipiente **9** donde la cuchilla **8** no puede alcanzarlos, abra la tapa **5** y vuelva a empujar los alimentos hacia abajo con una espátula de silicona o un utensilio similar.
- 9) Una vez triturado el alimento, suelte el botón de velocidad **1/2**.
 - 10) Desconecte el enchufe de la red eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- No retire nunca los alimentos del recipiente **9** mientras la cuchilla **8** siga girando. Existe peligro de lesiones y el contenido podría salpicar y ensuciar.
- 11) Espere a que la cuchilla **8** se pare.
 - 12) Levante el bloque motor **3** para retirarlo de la tapa **5**.

13) Retire la tapa 5.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Existe peligro de lesiones al manipular la cuchilla 8 extremadamente afilada. Guarde la cuchilla 8 fuera del alcance de los niños.

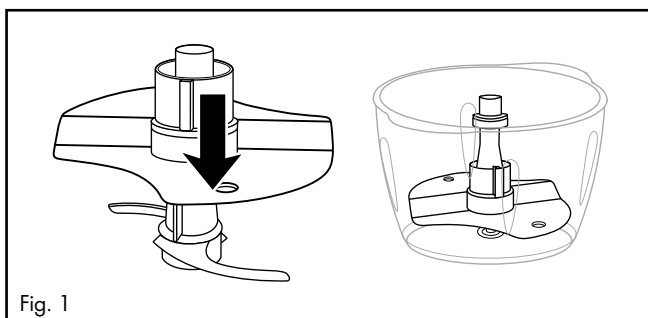
14) Retire cuidadosamente el portacuchillas 7 con la cuchilla 8 del recipiente 9.

15) Extraiga los alimentos.

Nata montada

También puede montarse nata (mín. 200 ml, máx. 400 ml) con este aparato por medio del disco emulsionador 12:

- 1) Coloque el recipiente 9 sobre el anillo antideslizante 11.
- 2) Coloque el disco emulsionador 12 sobre el portacuchillas 7:
 - Para montar de 200 a 400 ml de nata, coloque el disco emulsionador 12 sobre el portacuchillas 7 de forma que el disco emulsionador 12 quede sobre las dos partes de la cuchilla 8 y encastre (fig. 1):



- 3) Coloque el portacuchillas 7 con el disco emulsionador 12 sobre el eje 10.
- 4) Añada la nata.
- 5) Coloque la tapa 5 sobre el recipiente 9 de forma que el anillo hermético 6 quede sobre el borde del recipiente 9 y el portacuchillas 7 sobresalga por el orificio de la tapa 5.
Para ello, uno de los dos encastrados 13 del anillo interior de la tapa 5 debe apuntar hacia la parte frontal en dirección a usted.

- 6) Coloque el bloque motor **3** de forma centrada sobre la tapa **5** de modo que el logotipo apunte hacia usted. Tras esto, los dos encastrés **13** del anillo interior de la tapa **5** se insertan en los dos alojamientos de la parte inferior del bloque motor **3**. Si los encastrés **13** no se insertan inmediatamente en los alojamientos de la parte inferior del bloque motor **3**, gire ligeramente el bloque motor **3** hasta que quede alineado sobre la tapa **5** y los encastrés **13** se inserten en los alojamientos.
- 7) Conecte el enchufe a la red eléctrica.

INDICACIÓN

- ▶ Para montar la nata, esta debe estar bien fría (máx. 8 °C/temperatura de la nevera).
- ▶ Para batir 200 ml de nata, recomendamos hacerlo durante aprox. 30 - 40 segundos en el nivel de velocidad I **2**.
- ▶ Para batir 400 ml de nata, recomendamos hacerlo durante aprox. 40 segundos en el nivel de velocidad I **2**.
- ▶ No obstante, el tiempo de batido puede variar según la cantidad y distintos factores, como, p. ej., el contenido de grasa de la nata o la temperatura externa. Observe la nata mientras la monta y ajuste el tiempo según sea necesario.

Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica.
- ▶  El aparato no debe sumergirse en agua ni mantenerse bajo el agua corriente para su limpieza.

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Existe peligro de lesiones al manipular la cuchilla **8** extremadamente afilada. Vuelva a montar el aparato tras su uso y limpieza para no dañarse con la cuchilla suelta **8**. Guarde la cuchilla **8** fuera del alcance de los niños.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ El bloque motor **3** no debe limpiarse en el lavavajillas porque se dañaría.
- 1) Desconecte el enchufe de la red eléctrica.
 - 2) Desmonte el aparato para la limpieza. Retire el anillo hermético **6** de la tapa **5**. Retire el pequeño anillo de goma del borde superior del portacuchillas **7**.

- 3) Limpie el bloque motor **3** con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. A continuación, vuelva a frotarlo con un paño humedecido solo con agua para que no quede ningún resto de jabón lavavajillas.
- 4) Limpie el recipiente **9**, el disco emulsionador **12**, la tapa **5**, el anillo hermético **6**, el portacuchillas **7** con la cuchilla **8**, el pequeño anillo de goma del portacuchillas **7** y el anillo antideslizante **11** en agua caliente y añada un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, enjuague todas las piezas con agua limpia para eliminar cualquier resto de jabón lavavajillas. Séquelo todo bien.

INDICACIÓN



Como alternativa, el recipiente **9**, el disco emulsionador **12**, el portacuchillas **7** con cuchilla **8**, la tapa **5** con anillo hermético **6** y el anillo antideslizante **11** pueden limpiarse en el lavavajillas. En la medida de lo posible, coloque las piezas en la parte superior del lavavajillas. Tenga cuidado de no aprisionar las piezas.

- 5) Tras la limpieza, vuelva a colocar el anillo hermético **6** en la unión de la tapa **5**. Para ello, asegúrese de que la superficie plana del anillo hermético **6** quede colocada de forma plana en la tapa **5**.
- 6) Vuelva a colocar el pequeño anillo de goma sobre el extremo superior del portacuchillas **7**.

A continuación, podrá volver a montar el aparato.

Almacenamiento

- Guarde el aparato ya limpio en un lugar seco y libre de polvo.

Eliminación de fallos

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLES SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a una toma eléctrica.	Conecte el aparato a una toma eléctrica.
	El aparato está dañado.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
	Un fusible de la vivienda está defectuoso.	Compruebe los fusibles de la vivienda y cámbielos en caso necesario.
	Es posible que el aparato esté defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
	El bloque motor ❸ no está correctamente montado sobre el portacuchillas ❷.	Coloque correctamente el bloque motor ❸ sobre el portacuchillas ❷.

Si no logra solucionar los fallos siguiendo las instrucciones de eliminación de fallos mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

Desecho del aparato



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica.
Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



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

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, baterías 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) 373139_2104 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) 373139_2104.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 373139_2104

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

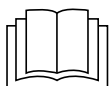
44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indice

Introduzione	18
Uso conforme	18
Volume della fornitura	18
Disimballaggio	18
Smaltimento della confezione	19
Descrizione dell'apparecchio	19
Dati tecnici	20
Indicazioni relative alla sicurezza	20
Prima della prima messa in funzione	23
Uso	24
Tritatura	24
Montatura della panna	26
Pulizia e manutenzione	27
Conservazione	28
Eliminazione dei guasti	29
Smaltimento dell'apparecchio	29
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	30
Assistenza	31
Importatore	31



Leggere con attenzione il manuale di istruzioni prima del primo utilizzo e conservarlo per l'uso successivo. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

È stato scelto un prodotto moderno e di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente per tritare alimenti in piccole quantità o montare la panna ed emulsionare liquidi. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'impiego in ambiente domestico privato. Attenersi inoltre a tutte le informazioni contenute nel presente manuale di istruzioni, in particolare per quanto riguarda le avvertenze di sicurezza. Qualsiasi altro impiego viene considerato non conforme e può dare luogo a danni a cose o a persone. Non si assume alcuna responsabilità per i danni causati da uso non conforme alla destinazione.

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Blocco motore
- Coperchio
- Ciotola
- Portalama con lama
- Disco emulgatore
- Anello antisdrucchiolo
- Manuale di istruzioni

Disimballaggio

- 1) Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- 2) Rimuovere tutto il materiale di imballaggio dall'apparecchio.

NOTA

- Controllare la completezza e l'integrità della fornitura.
- In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

Smaltimento della confezione



I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

NOTA

- Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Descrizione dell'apparecchio

- ❶ Tasto velocità - Livello II
- ❷ Tasto velocità - Livello I
- ❸ Blocco motore
- ❹ Inserto del portalama
- ❺ Coperchio
- ❻ Anello di guarnizione
- ❼ Portalama
- ❽ Lama
- ❾ Ciotola
- ❿ Asse guida
- ⓫ Anello antisdrucchiolo
- ⓬ Disco emulgatore
- ⓭ Blocco

Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~ (corrente alternata), 50/60 Hz
Potenza nominale	500 W
Classe di protezione	II  (doppio isolamento)
Ciclo di funzionamento breve	30 secondi durante il funzionamento con la lama 8
	2 minuti durante il funzionamento con il disco emulgatore 12
Capacità della ciotola 9	1200 ml
Quantità max. di riempimento (liquidi  e tritatura  Rispettare le indicazioni della tabella al capitolo "Uso".	fino alla marcatura 500 ml
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei per alimenti.

CICLO DI FUNZIONAMENTO BREVE

Il ciclo di funzionamento breve indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore.

Al termine del ciclo di funzionamento breve, l'apparecchio deve rimanere spento fino a motore raffreddato.

Indicazioni relative alla sicurezza

PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di rete installata a norma con tensione di rete da 220 - 240 V ~, con 50/60 Hz.
- Per evitare rischi, fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di alimentazione danneggiati da personale specializzato autorizzato, dal centro di assistenza clienti o da persone con qualifiche analoghe.
- In caso di guasti e prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.

⚠ PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

- ▶ Per disinserire la spina dalla presa tirare sempre dalla spina, mai dal cavo.
 - ▶ Non piegare o schiacciare il cavo di rete e posizionarlo in modo che non costituisca intralcio o inciampo.
 - ▶ Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto. In caso di infiltrazioni di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, disinserire subito la spina dalla presa e fare riparare l'apparecchio da personale specializzato qualificato.
 - ▶ Non toccare mai l'apparecchio, il cavo di rete e la spina di rete con le mani umide.
 - ▶ In caso di danni al cavo di rete o al blocco motore, è obbligatorio fare riparare l'apparecchio dal personale specializzato prima di riutilizzarlo. Non aprire l'alloggiamento del blocco motore. In caso contrario, la sicurezza non può essere garantita e la garanzia decade.
 - ▶ Dopo l'uso, staccare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio è completamente privo di tensione solo se scollegato dalla rete elettrica.
-  Non immergere mai il blocco motore dell'apparecchio in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi mobili durante il funzionamento, è assolutamente necessario spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale. In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni!
- ▶ Procedere con cautela durante lo svuotamento della ciotola! La lama è molto affilata!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Procedere con cautela durante la pulizia dell'apparecchio!
La lama è molto affilata!
- ▶ Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- ▶ L'uso della lama estremamente affilata comporta pericolo di infortuni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre l'apparecchio, per evitare lesioni con la lama lasciata scoperta. Tenere la lama lontano dalla portata dei bambini.
- ▶ Non prelevare mai gli alimenti dalla ciotola mentre la lama è ancora in movimento. Pericolo di lesioni!
- ▶ Attendere l'arresto della lama prima di rimuovere il coperchio.
- ▶ Non toccare mai la lama in movimento!
Pericolo di lesioni!
- ▶ Quando si lavora con il disco emulgatore, non fare funzionare l'apparecchio per più di 2 minuti; quando si lavora con la lama non farlo funzionare per più di 30 secondi.
Poi lasciarlo raffreddare.

ATTENZIONE - DANNI ALL'APPARECCHIO!

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per lavorare alimenti bollenti o caldi.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per tritare ossa, chicchi di caffè, cereali, noce moscata o alimenti surgelati. Fanno eccezione i cubetti di ghiaccio.
- ▶ Rispettare le quantità da immettere indicate nella tabella al capitolo "Tritatura". In caso contrario, sussiste il pericolo di fuoriuscita degli alimenti e conseguente imbrattamento.
- ▶ Non lavare il blocco motore in lavastoviglie in quanto potrebbe danneggiarsi.
- ▶ Non azionare mai l'apparecchio a vuoto.

NOTA

- ▶ Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto si adegua sia a 50 Hz che a 60 Hz.

Prima della prima messa in funzione

Pulire l'apparecchio prima della prima messa in funzione, come descritto al capitolo **Pulizia e manutenzione**.

Uso Tritatura

- 1) Poggiare la ciotola **9** sull'anello antisdrucchiolo **11**.
- 2) Inserire il portalama **7** con la lama **8** sull'asse guida **10**.
- 3) Preparare l'alimento da elaborare in anticipo:

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Ridurre in piccoli pezzi (circa 2 cm) gli alimenti particolarmente duri prima della lavorazione. In caso contrario, il motore si potrebbe bloccare. Nel caso di alimenti duri selezionare una lavorazione a impulsi. A tal fine premere più volte brevemente il rispettivo tasto velocità **1/2**.

- Tagliare gli alimenti solidi in pezzi di circa 2 cm.
- Rimuovere gambi e steli dalle erbe.
- Nel caso della frutta secca, ad es. noci, rimuovere i gusci.
- Rimuovere ossa, pelle e tendini dalla carne.

- 4) Versare gli alimenti da tritare nella ciotola **9**. Per risultati ottimali si consiglia-
no le seguenti quantità di riempimento massime:

Alimento	Quantità di riempimento max.	Tempo di lavora- zione	Velocità
Aglione	250 g	a impulsi circa 5 x 2 sec.	Livello II
Cipolle	250 g	a impulsi circa 5 x 1 sec.	Livello I
Carote	250 g	2 x 5 sec	Livello I
Mandorle	250 g	tritatura grossolana: 1 x 10 sec tritatura media: 1 x 15 sec. tritatura fine: 3 x 15 sec.	Livello II
Carne (a dadini 2 x 2 cm)	300 g	6 x 5 sec.	Livello II
Cubetti di ghiaccio	100 g*	a impulsi grossolano 10 x 1 sec. fine 20 x 1 sec.	Livello II

I tempi e le quantità indicati nella presente tabella rappresentano valori orientativi, che possono cambiare a seconda della consistenza degli alimenti elaborati!

* 100 g è la quantità di cubetti di ghiaccio che consente la migliore tritatura. Si possono comunque versare cubetti di ghiaccio fino al segno dei 500 ml. In questo caso il ghiaccio triturato sarà un poco più irregolare.

- 5) Collocare il coperchio **5** sulla ciotola **9** in modo che l'anello di guarnizione **6** poggi sul margine della ciotola **9** e il portalama **7** sporga attraverso l'apertura del coperchio **5**.
Uno dei due blocchi **13** che si trovano nell'anello interno del coperchio **5** deve puntare in avanti verso l'utente.
- 6) Collocare il blocco motore **3** centralmente sul coperchio **5** in modo che il logo punti verso l'utente. I due blocchi **13** nell'anello interno del coperchio **5** sporgono quindi nei due intagli sul lato inferiore del blocco motore **3**.
Se i blocchi **13** non scivolassero immediatamente negli intagli sul lato inferiore del blocco motore **3**, ruotare leggermente il blocco motore **3** per portarlo a pari con il coperchio **5** e consentire l'inserimento dei blocchi **13** negli intagli.
- 7) Connettere la spina di rete alla presa.

NOTA

- Durante l'elaborazione dell'alimento, mantenere ferma la ciotola **9** con una mano e con l'altra mantenere il blocco motore **3**.

- 8) Premere il tasto velocità **1/2** desiderato. La lama **8** gira finché si tiene premuto il tasto velocità **1/2**. Non appena lo si rilascia, il motore si ferma.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Se la lama **8** gira a fatica o non si sposta per niente, rilasciare immediatamente il tasto velocità **1/2** e staccare la spina dalla presa di corrente. Controllare che la lama **8** non si sia incastrata a causa di alimenti troppo duri/morbidi e staccarli. In caso contrario, il motore potrebbe surriscaldarsi.

NOTA

- Qualora gli alimenti restassero sospesi sul lato interno della ciotola **9** senza essere più catturati dalla lama **8**, aprire il coperchio **5** e spostare gli alimenti verso il basso con una spatola o simili.

- 9) Dopo aver tritato il contenuto della ciotola, rilasciare il tasto velocità **1/2**.
- 10) Staccare la spina dalla presa di corrente.

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- Non prelevare mai gli alimenti dalla ciotola **9** mentre la lama **8** è ancora in movimento. Sussiste il pericolo di lesioni e la possibilità di spruzzi di contenuto con conseguente imbrattamento.

- 11) Attendere che la lama **8** sia completamente ferma.
- 12) Sollevare il blocco motore **3** dal coperchio **5**.

13) Rimuovere il coperchio **5**.

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

- L'uso della lama **8** estremamente affilata comporta il pericolo di lesioni. Rendere la lama **8** inaccessibile ai bambini.

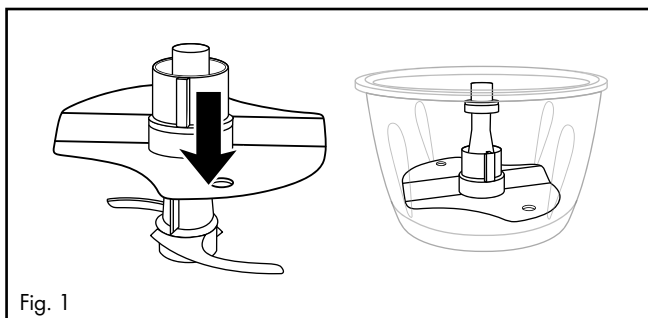
14) Estrarre cautamente il portalama **7** con la lama **8** dalla ciotola **9**.

15) Prelevare gli alimenti tritati.

Montatura della panna

Grazie al disco emulgatore **12**, con questo apparecchio è possibile anche montare la panna (min. 200 ml, max. 400 ml):

- 1) poggiare la ciotola **9** sull'anello antisdrucchiolo **11**.
- 2) Spingere il disco emulgatore **12** sul portalama **7**:
 - per montare 200 - 400 ml di panna, inserire il disco emulgatore **12** sul portalama **7** in modo che il disco emulgatore **12** poggi e si inserisca su entrambe le parti della lama **8** (fig. 1):



- 3) Inserire il portalama **7** con il disco emulgatore **12** sull'asse guida **10**.
- 4) Versare la panna.
- 5) Collocare il coperchio **5** sulla ciotola **9** in modo che l'anello di guarnizione **6** poggi sul margine della ciotola **9** e il portalama **7** sporga attraverso l'apertura del coperchio **5**.
Uno dei due blocchi **13** che si trovano nell'anello interno del coperchio **5** deve puntare in avanti verso l'utente.

- 6) Collocare il blocco motore **3** centralmente sul coperchio **5** in modo che il logo punti verso l'utente. I due blocchi **13** nell'anello interno del coperchio **5** sporgono quindi nei due intagli sul lato inferiore del blocco motore **3**. Se i blocchi **13** non scivolassero immediatamente negli intagli sul lato inferiore del blocco motore **3**, ruotare leggermente il blocco motore **3** per portarlo a pari con il coperchio **5** e consentire l'inserimento dei blocchi **13** negli intagli.
- 7) Inserire la spina in una presa di corrente.

NOTA

- Per montare la panna, è necessario averla fatta raffreddare bene (temperatura del frigorifero max. 8 °C).
- Per 200 ml di panna, consigliamo un tempo di montatura di circa 30 - 40 secondi a velocità I **2**.
- Per 400 ml di panna, consigliamo un tempo di montatura di circa 40 secondi a velocità I **2**.
- Il tempo di montatura può variare in base alla quantità e a vari tipi di influssi, come ad es. il contenuto di grasso della panna o la temperatura esterna! Durante la montatura, osservare la panna e adattare il tempo di montatura alle proprie esigenze.

Pulizia e manutenzione

** AVVERTENZA - PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!**

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
-  Non immergere assolutamente l'apparecchio in acqua per la pulizia e non tenerlo sotto l'acqua corrente.

** AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!**

- L'uso della lama **8** estremamente affilata comporta il pericolo di lesioni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre l'apparecchio in modo da evitare di ferirsi con la lama **8**. Rendere la lama **8** inaccessibile ai bambini.

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- Non lavare il blocco motore **3** in lavastoviglie, in quanto potrebbe danneggiarsi.

- 1) Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 2) Smontare l'apparecchio per la pulizia. Estrarre l'anello di guarnizione **6** dal coperchio **5**. Rimuovere la rondella di gomma che si trova all'estremità superiore del portalama **7**.
- 3) Pulire il blocco motore **3** con un panno umido. All'occorrenza aggiungere sul panno qualche goccia di detersivo delicato. Quindi ripassare tutto con un panno inumidito con sola acqua, per rimuovere i residui di detergente.
- 4) Pulire la ciotola **9**, il disco emulgatore **12**, il coperchio **5** con anello di guarnizione **6**, il portalama **7** con la lama **8**, la rondella di gomma del portalama **7** e l'anello antisdrucchiolo **11** in acqua calda e aggiungere un detersivo delicato. Risciacquare tutte le parti con acqua pulita, per rimuovere qualsiasi resto di detersivo. Asciugare bene tutti gli accessori.

NOTA



In alternativa è possibile lavare in lavastoviglie la ciotola **9**, il disco emulgatore **12**, il portalama **7** con la lama **8**, il coperchio **5** con anello di guarnizione **6** e l'anello antisdrucchiolo **11**. Disporre gli accessori possibilmente nel cestello superiore della lavastoviglie facendo attenzione a che non rimangano incastrati.

- 5) Dopo la pulizia, riportare l'anello di guarnizione **6** a filo con il coperchio **5**. Assicurarsi in tal caso che il lato piatto dell'anello di guarnizione **6** poggia orizzontalmente sul coperchio **5**.
- 6) Reinserire la rondella di gomma sull'estremità superiore del portalama **7**.
È possibile quindi ricomporre l'apparecchio.

Conservazione

- Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto e privo di polvere.

Eliminazione dei guasti

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILI SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato a una presa di rete.	Collegare l'apparecchio a una presa di rete.
	L'apparecchio è danneggiato.	Rivolgersi al servizio assistenza clienti.
	Un fusibile è guasto.	Controllare i fusibili e all'occorrenza sostituirli.
	L'apparecchio è probabilmente guasto.	Rivolgersi al servizio assistenza clienti.
	Il blocco motore ❸ non è poggiato correttamente sul portalamo ❶.	Collocare il blocco motore ❸ correttamente sul portalamo ❶.

Qualora i guasti non si risolvessero con le indicazioni precedenti o si riscontrassero altri tipi di guasti, rivolgersi all'assistenza.

Smaltimento dell'apparecchio



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è conforme alla Direttiva europea 2012/19/EU.

Fare smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 373139_2104 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 373139_2104 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT**Assistenza Italia**

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it**MT****Service Malta**

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 373139_2104

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

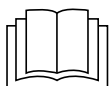
44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução	34
Utilização correta	34
Conteúdo da embalagem	34
Desembalagem	34
Eliminação da embalagem	35
Descrição do aparelho	35
Dados técnicos	36
Instruções de segurança	36
Antes da primeira colocação em funcionamento	39
Utilização	39
Triturar	39
Bater natas	42
Limpeza e conservação	43
Armazenamento	44
Resolução de falhas	45
Eliminação do aparelho	45
Garantia da Kompernass Handels GmbH	46
Assistência Técnica	47
Importador	47



Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para consultas posteriores. Ao transferir o aparelho para terceiros, entregue também o manual.

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho!

Optou por um produto moderno e de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize este produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente a triturar alimentos em pequenas quantidades ou a bater natas e emulsionar líquidos. Este aparelho foi concebido exclusivamente para a utilização doméstica privada. Devem também ser respeitadas todas as informações deste manual de instruções, especialmente as instruções de segurança. Qualquer outra utilização é considerada incorreta e pode acarretar danos materiais ou até pessoais. Não são assumidas quaisquer responsabilidades por danos resultantes da utilização incorreta.

Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Bloco do motor
- Tampa do corpo
- Taça
- Suporte da lâmina com lâmina
- Disco para emulsionar
- Anel antiderrapante
- Manual de instruções

Desembalagem

- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- 2) Remova todo o material de embalagem do aparelho.

NOTA

- Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Eliminação da embalagem



Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

NOTA

- Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

Descrição do aparelho

- 1 Botão de velocidade - Nível II
- 2 Botão de velocidade - Nível I
- 3 Bloco do motor
- 4 Alojamento do suporte da lâmina
- 5 Tampa
- 6 Anel vedante
- 7 Suporte da lâmina
- 8 Lâmina
- 9 Taça
- 10 Eixo guia
- 11 Anel antiderrapante
- 12 Disco para emulsionar
- 13 Retentor

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50/60 Hz
Potência nominal	500 W
Classe de proteção	II  (isolamento duplo)
Período de funcionamento temporário	30 segundos para trabalho com a lâmina  2 minutos para trabalho com o disco para emulsionar 
Capacidade da taça 	1200 ml
Capacidade máxima (líquidos  e triturar  Respeitar as indicações da tabela do capítulo "Utilizar"	até à marcação de 500 ml
	Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para utilização com produtos alimentares.

PERÍODO DE FUNCIONAMENTO TEMPORÁRIO

O período de funcionamento temporário indica quanto tempo se pode trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e fique danificado. Após o período de funcionamento temporário indicado, o aparelho deve ser desligado até que o motor arrefeça.

Instruções de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada, com uma tensão de alimentação de 220 - 240 V ~ com 50/60 Hz.
- ▶ Cabos de alimentação ou fichas elétricas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos devidamente autorizados, ou pelo Serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar situações de perigo.
- ▶ Em caso de falhas de funcionamento, e antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada.

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ Retire o cabo de alimentação da tomada elétrica, puxando sempre pela ficha e nunca pelo próprio cabo.
- ▶ Não dobre nem esmague o cabo de alimentação e coloque-o de modo que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar no mesmo.
- ▶ Não exponha o aparelho a humidade nem o utilize ao ar livre. No entanto, em caso de infiltração de líquido no corpo do aparelho, remova imediatamente a ficha da tomada e solicite a respetiva reparação por técnicos devidamente qualificados.
- ▶ Nunca toque no aparelho, no cabo de alimentação e na ficha elétrica com as mãos molhadas.
- ▶ Se o cabo de alimentação ou o bloco do motor estiverem danificados, o aparelho deve ser reparado por um técnico antes de voltar a ser utilizado. O corpo do bloco do motor não pode ser aberto. Caso contrário, a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se.
- ▶ Após a utilização, desligue imediatamente o aparelho da corrente. Este só fica totalmente isento de corrente quando retira a ficha da tomada.



Nunca mergulhe o bloco do motor em líquidos nem permita que penetrem líquidos no corpo do mesmo.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho deve ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- ▶ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual. Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer ferimentos!
- ▶ Tenha cuidado ao esvaziar a taça! A lâmina é muito afiada!

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Tenha cuidado ao limpar o aparelho! A lâmina é muito afiada!
- ▶ O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- ▶ Perigo de ferimentos ao manusear a lâmina extremamente afiada. Após a utilização e limpeza, volte a montar o aparelho, de modo que não se possa ferir na lâmina desprotegida. Mantenha a lâmina fora do alcance de crianças.
- ▶ Nunca retire os alimentos da taça com a lâmina ainda em rotação. Perigo de ferimentos!
- ▶ Aguarde até que a lâmina pare, antes de retirar o bloco do motor.
- ▶ Nunca toque na lâmina em rotação!
Perigo de ferimentos!
- ▶ Não pode utilizar o aparelho durante mais de 2 minutos com o disco para emulsionar e mais de 30 segundos com a lâmina. Deixe-o arrefecer depois.

ATENÇÃO - DANOS NO APARELHO!

- ▶ Não utilize o aparelho para processar alimentos a ferver ou quentes.
- ▶ Não utilize o aparelho para triturar ossos, grãos de café, cereais, nozes moscada ou alimentos congelados. Com exceção de cubos de gelo.
- ▶ Tenha em atenção a tabela acerca das quantidades de enchimento no capítulo "Triturar". Caso contrário, existe perigo de sujidade, porque o conteúdo pode transbordar.
- ▶ O bloco do motor não pode ser lavado na máquina de lavar loiça, pois poderá ser danificado.
- ▶ Nunca utilize o aparelho vazio.

NOTA

- ▶ Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para mudar o aparelho entre os 50 e 60 Hz. O aparelho adapta-se tanto para os 50 como para os 60 Hz.

Antes da primeira colocação em funcionamento

Antes da primeira utilização, limpe o aparelho como descrito no capítulo **Limpeza e conservação**.

Utilização**Triturar**

- 1) Coloque a taça **9** sobre o anel antiderrapante **11**.
- 2) Encaixe o suporte da lâmina **7** com a lâmina **8** no eixo guia **10**.

3) Prepare o alimento:

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

► Alimentos particularmente duros deverão ser cortados em pedaços pequenos (aprox. 2 cm) antes da preparação. Caso contrário, o motor pode bloquear.
Para alimentos duros, selecione uma preparação por impulsos. Para tal, prima repetidamente, por breves segundos, o respetivo botão de velocidade **1/2**.

- Corte os alimentos sólidos em pedaços de aprox. 2 cm.
- Remova os caules e pés das ervas.
- No caso de frutos secos como, p. ex., nozes, retire a casca.
- Remova os ossos, a pele e os tendões da carne.

4) Coloque o alimento na taça **1**. Para resultados ideais, recomendamos as seguintes quantidades máximas de enchimento:

Alimento	Quantidade máx. de enchimento	Tempo de preparação	Velocidade
Alho	250 g	Intermitente aprox. 5 x 2 seg.	Nível II
Cebolas	250 g	Intermitente aprox. 5 x 1 seg.	Nível I
Cenouras	250 g	2 x 5 seg.	Nível I
Amêndoas	250 g	Grosso: 1 x 10 seg. Médio: 1 x 15 seg. Fino: 3 x 15 seg.	Nível II
Carne (em cubos de 2 x 2 cm)	300 g	6 x 5 seg.	Nível II
Cubos de gelo	100 g*	Intermitente Grossa 10 x 1 segundo Fina 20 x 1 segundo	Nível II

As quantidades e tempos indicados nesta tabela são valores de referência e podem variar em função das características dos alimentos processados!

*Com 100 g de quantidade de enchimento, recomendamos que os cubos de gelo sejam esmagados. No entanto, pode encher com cubos de gelo até à marcação de 500 ml. O gelo esmagado fica menos uniforme.

- 5) Coloque a tampa **5** sobre a taça **9**, de forma que o anel vedante **6** fique assente na margem da taça **9** e o suporte da lâmina **7** sobressaia da abertura da tampa **5**.
Um dos dois retentores **13** existentes no anel interior da tampa **5** deverá ficar orientado para a frente, ou seja, para si.
- 6) Coloque o bloco do motor **3** centrado sobre a tampa **5**, de forma que o logótipo fique virado para si. Os dois retentores **13** no anel interior da tampa **5** encaixam então nos dois entalhes existentes na parte inferior do bloco do motor **3**. Caso os retentores **13** não encaixem imediatamente nos entalhes, na parte inferior do bloco do motor **3**, rode um pouco o bloco do motor **3** até ficar corretamente alinhado com a tampa **5** e os retentores **13** encaixarem corretamente nos entalhes.
- 7) Ligue a ficha elétrica a uma tomada.

NOTA

- Durante o processamento dos alimentos, segure a taça **9** com uma mão e o bloco do motor **3** com a outra.

- 8) Prima o botão de velocidade **1/2** desejado. A lâmina **8** rodará enquanto mantiver o botão de velocidade **1/2** pressionado. O motor para assim que o botão for solto.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- Caso a lâmina **8** rode com dificuldade ou não rode, solte imediatamente o botão de velocidade **1/2** e retire a ficha da tomada. Verifique se a lâmina **8** ficou presa devido a alimentos demasiado duros e liberte-a. Caso contrário, o motor pode sobreaquecer.

NOTA

- Se existirem alimentos agarrados no interior da taça **9**, que não consigam ser apanhados pela lâmina **8**, abra a tampa **5** e empurre-os para baixo, utilizando um raspador (salazar) ou outro utensílio semelhante.

- 9) Quando os alimentos estiverem triturados, solte o botão de velocidade **1/2**.
- 10) Desligue a ficha elétrica.

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- Nunca retire os alimentos da taça **9** com a lâmina **8** ainda em rotação. Existe perigo de ferimentos e o conteúdo pode salpicar e sujar.

- 11) Aguarde até que a lâmina **8** fique imobilizada.
- 12) Levante o bloco do motor **3** da tampa **5**.

13) Retire a tampa ⑤.

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- Perigo de ferimentos ao manusear a lâmina ⑧ extremamente afiada. Mantenha a lâmina ⑧ fora do alcance das crianças.

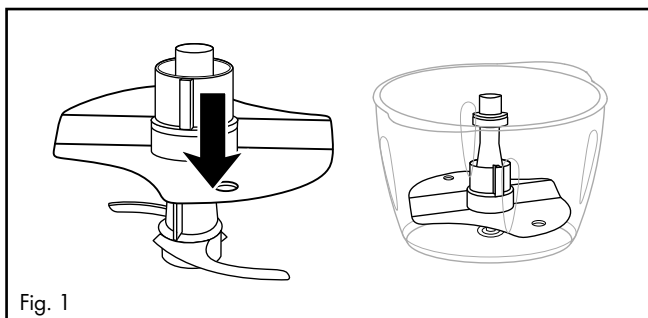
14) Remova cuidadosamente o suporte da lâmina ⑦ com a lâmina ⑧ para fora da taça ⑨.

15) Retire o alimento.

Bater natas

Com o disco para emulsionar ⑫ também poderá bater natas (no mín. 200 ml, no máx. 400 ml) neste aparelho:

- 1) Coloque a taça ⑨ sobre o anel antiderrapante ⑪.
- 2) Monte o disco para emulsionar ⑫ no suporte da lâmina ⑦:
 - Para bater 200 - 400 ml de natas, encaixe o disco para emulsionar ⑫ no suporte da lâmina ⑦, de forma que o disco para emulsionar ⑫ fique assente e encaixe nas duas peças da lâmina ⑧ (fig. 1):



- 3) Encaixe o suporte da lâmina ⑦ com o disco para emulsionar ⑫ no eixo guia ⑩.
- 4) Verta as natas para a taça.
- 5) Coloque a tampa ⑤ sobre a taça ⑨, de forma que o anel vedante ⑥ fique assente na margem da taça ⑨ e o suporte da lâmina ⑦ sobressaia da abertura da tampa ⑤.
Um dos dois retentores ⑬ existentes no anel interior da tampa ⑤ deverá ficar orientado para a frente, ou seja, para si.

- 6) Coloque o bloco do motor **3** centrado sobre a tampa **5**, de forma que o logótipo fique virado para si. Os dois retentores **13** no anel interior da tampa **5** encaixam então nos dois entalhes existentes na parte inferior do bloco do motor **3**. Caso os retentores **13** não encaixem imediatamente nos entalhes, na parte inferior do bloco do motor **3**, rode um pouco o bloco do motor **3** até ficar corretamente alinhado com a tampa **5** e os retentores **13** encaixarem corretamente nos entalhes.
- 7) Insira a ficha elétrica numa tomada.

NOTA

- ▶ Para fazer chantilly, as natas deverão estar bem refrigeradas antes de serem batidas (máx. 8 °C de temperatura no frigorífico).
- ▶ Recomendamos que 200 ml de natas sejam batidas durante aprox. 30 a 40 segundos à velocidade I **2**.
- ▶ Para 400 ml de natas recomendamos um tempo de aprox. 40 segundos à velocidade I **2**.
- ▶ Em função da quantidade e de diferentes fatores, como p. ex. o teor de gordura das natas ou a temperatura exterior, o tempo pode variar! Observe as natas enquanto são batidas e adapte o tempo às suas necessidades.

Limpeza e conservação

** AVISO - PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!**

- ▶ Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada.
- ▶  Nunca mergulhe o aparelho em água nem o coloque debaixo de água corrente durante a limpeza.

** AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ Perigo de ferimentos ao manusear a lâmina **8** extremamente afiada. Após a utilização e limpeza, volte a montar o aparelho, de modo que não se possa ferir na lâmina **8** desprotegida. Mantenha a lâmina **8** fora do alcance das crianças.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ O bloco do motor **3** não pode ser lavado na máquina de lavar loiça, pois ficará danificado.

- 1) Desligue a ficha elétrica.
- 2) Desmonte o aparelho para a limpeza. Remova o anel vedante **6** da tampa **5**. Remova o pequeno anel de borracha localizado na extremidade superior do suporte da lâmina **7**.
- 3) Limpe o bloco do motor **3** com um pano húmido. Se necessário, adicione um detergente suave no pano. Limpe depois com um pano humedecido apenas com água limpa, de forma a eliminar todos os resíduos de detergente.
- 4) Lave a taça **9**, o disco para emulsionar **12**, a tampa **5** com o anel vedante **6**, o suporte da lâmina **7** com a lâmina **8**, o pequeno anel de borracha do suporte da lâmina **7** e o anel antiderrapante **11** com água morna e um detergente suave. Passe todas as peças por água limpa, de forma a não ficarem quaisquer resíduos de detergente nas mesmas. Seque bem todas as peças.

NOTA



Em alternativa poderá lavar a taça **9**, o disco para emulsionar **12**, o suporte da lâmina **7** com a lâmina **8**, a tampa **5** e o anel vedante **6** e o anel antiderrapante **11** na máquina de lavar loiça. Coloque as peças, se possível, no cesto superior da máquina de lavar loiça. Certifique-se de que as peças não ficam presas.

- 5) Após a lavagem, volte a colocar o anel vedante **6** na tampa **5**. Certifique-se de que o lado plano do anel vedante **6** fica corretamente assente na tampa **5**.
- 6) Volte a colocar o pequeno anel de borracha na extremidade superior do suporte da lâmina **7**.

Pode então voltar a montar o aparelho.

Armazenamento

- Armazene o aparelho num local seco e sem pó.

Resolução de falhas

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÕES POSSÍVEIS
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado a uma tomada elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.
	O aparelho está danificado.	Contacte a Assistência Técnica.
	Um fusível doméstico está queimado.	Verifique os fusíveis domésticos e, se necessário, substitua-os.
	Possivelmente, o aparelho está avariado.	Contacte a Assistência Técnica.
	O bloco do motor ❸ não se encontra corretamente posicionado sobre o suporte da lâmina ❶.	Posicione o bloco do motor ❸ corretamente sobre o suporte da lâmina ❶.

Caso não seja possível corrigir as falhas por meio da resolução de falhas acima descrita, ou caso detete outros tipos de falhas, contacte a nossa Assistência Técnica.

Eliminação do aparelho



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum.
Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor.
 Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 373139_2104 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 373139_2104.

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 373139_2104

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

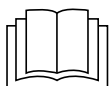
44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Contents

Introduction	50
Intended use	50
Package contents	50
Unpacking	50
Disposal of the packaging	51
Appliance description	51
Technical data	52
Safety information	52
Before first use	55
Operation	56
Chopping	56
Whipping cream	58
Cleaning and care	59
Storage	60
Troubleshooting	61
Disposal of the appliance	61
Kompernass Handels GmbH warranty	62
Service	63
Importer	63



Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time and retain them for future reference. Please pass these operating instructions on to any future owner(s) of the appliance.

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have chosen a modern, high-quality product. These operating instructions are part of the product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. This appliance may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

This appliance is intended for the chopping of foods in small amounts or for whipping cream and emulsifying liquids. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. This includes observing all the information in these operating instructions, especially the safety information. All other uses are deemed to be improper and may result in property damage or even in personal injury. No liability will be accepted for damages which result from improper use of the appliance.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Motor unit
- Lid
- Bowl
- Blade holder with blade
- Emulsifying disc
- Non-slip ring
- Operating instructions

Unpacking

- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- 2) Remove all packaging materials from the appliance.

NOTE

- Check the package for completeness and signs of visible damage.
- If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).

Disposal of the packaging



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

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

NOTE

- If possible, keep the original device packaging for the entire duration of the warranty period so that the device can be packed properly for return shipment in the event of a warranty claim.

Appliance description

- 1 Speed button - Level II
- 2 Speed button - Level I
- 3 Motor unit
- 4 Blade holder fitting
- 5 Lid
- 6 Sealing ring
- 7 Blade holder
- 8 Blade
- 9 Bowl
- 10 Guide axis
- 11 Non-slip ring
- 12 Emulsifying disc
- 13 Catch

Technical data

Mains voltage	220-240 V ~ (AC), 50/60 Hz
Rated power	500 W
Protection class	II  (Double insulation)
CO time	30 seconds when working with the blade 8
	2 minutes when working with the emulsifying disc 12
Bowl capacity 9	1200 ml
Max. capacity (liquids  and chopping  See the table in the section "Operation"!	up to the 500 ml marking
	All parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

CO TIME

The CO time (continuous operation time) is the amount of time an appliance can be operated without the motor overheating and becoming damaged. After the appliance has been operated for the given CO time, switch it off until the motor has cooled down.

Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Connect the appliance only to correctly installed mains power sockets that supply a current rating of 220 - 240 V~, at 50/60 Hz.
- ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist, or our Customer Service or a similarly qualified person.
- ▶ In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the power plug from the mains power socket.

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Always remove the power cable from the socket by pulling on the plug, not on the power cable itself.
 - ▶ Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
 - ▶ Do not expose the appliance to humidity and do not use it outdoors. If any liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
 - ▶ Never hold the appliance, power cable or power plug with wet hands.
 - ▶ If the power cable or the motor unit are damaged, you must have the appliance repaired by qualified technicians before using it again. Do not attempt to open the motor unit housing. This can lead to risks and also invalidates the warranty.
 - ▶ Disconnect the appliance from the mains power source immediately after use. The appliance is completely free of electrical power only when unplugged.
-  Never immerse the motor unit in liquid and do not allow any liquids to enter the motor unit casing.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Before replacing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. There is a risk of injury if the appliance is misused!
- ▶ Take care when emptying the bowl! The blade is extremely sharp!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Take care when cleaning the appliance! The blade is extremely sharp!
- ▶ The appliance must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Do not allow children to use the appliance as a plaything.
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▶ Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries. Reassemble the appliance after using and/or cleaning it so that you do not injure yourself with the exposed blade. Keep the blade out of the reach of children.
- ▶ Never attempt to remove foodstuffs from the bowl as long as the blade is still rotating. Risk of injury!
- ▶ Wait until the blade has stopped rotating before removing the motor unit.
- ▶ Never try to grasp the blade if it is still rotating!
Risk of injury!
- ▶ Do not operate the appliance for longer than 30 seconds with the blade or 2 minutes with the emulsifying disc. Afterwards, allow it to cool down.

CAUTION – APPLIANCE DAMAGE!

- ▶ Do not use the appliance to process boiling or hot food.
- ▶ Do not use the appliance to chop or grind bones, coffee beans, cereals, nutmeg or frozen food. The only exception to this rule is ice cubes.
- ▶ See the table on the recommended fill quantities in the section "Chopping". Otherwise, there is a risk of contamination due to leaking contents.
- ▶ Do not clean the motor unit in the dishwasher, as this will damage it.
- ▶ Never operate the appliance when it is empty.

Before first use

Thoroughly clean all component parts as described in the section **Cleaning and care** before using the appliance for the first time.

Operation

Chopping

- 1) Place the bowl ⑨ on the non-slip ring ⑪.
- 2) Place the blade holder ⑦ with the blade ⑧ onto the guide axis ⑩.
- 3) Prepare the food:

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

► Particularly hard foods should be cut into small pieces (approx. 2 cm) before processing. Otherwise, the motor unit could block.
Use a pulsing processing method when working with hard foods. To do this, press the relevant speed button ①/② several times.

- Chop solid food into pieces approx. 2 cm in size.
 - Removes stems and stalks from herbs.
 - Remove the shell from nuts, e.g. walnuts.
 - Remove bones, skin and sinew from meat.
- 4) Add the food to the bowl ⑨. For optimum results, we recommend the following maximum filling quantities:

Food	Max. filling quantity	Processing time	Speed
Garlic	250 g	pulse approx. 5 x 2 sec.	Level II
Onions	250 g	pulse approx. 5 x 1 sec.	Level I
Carrots	250 g	2 x 5 sec.	Level I
Almonds	250 g	coarse: 1 x 10 sec. medium: 1 x 15 sec. fine: 3 x 15 sec.	Level II
Meat (cubed 2 x 2 cm)	300 g	6 x 5 sec.	Level II
Ice cubes	100 g*	pulse coarse 10 x 1 sec. fine 20 x 1 sec.	Level II

The times and quantities listed in this table are guide values and can vary depending on the composition of the processed food!

* 100 g is the ideal filling quantity for crushing ice. You can add ice cubes up to the 500 ml mark. The ice will, however, not be crushed so evenly.

- 5) Place the lid **5** onto the bowl **9** so that the sealing ring **6** rests on the edge of the bowl **9** and the blade holder **7** protrudes through the opening of the lid **5**. One of the two catches **13** that are located on the inner ring of the lid **5** should point forwards, towards you.
- 6) Place the motor unit **3** onto the lid **5** so that the logo is facing it. The two catches **13** on the inner ring of the lid **5** now engage into the two recesses on the bottom of the motor unit **3**. If the catches **13** do not slide immediately into the recesses on the bottom of the motor unit **3**, turn the motor unit **3** a little until it rests flush on the lid **5** and the catches **13** have slid into the recesses.
- 7) Insert the plug into a mains power socket.

NOTE

- ▶ Hold the bowl **9** firmly with one hand and the motor unit **3** with the other hand while processing food.

- 8) Press the required speed button **1/2**. The blade rotates **8** as long as you keep the speed button **1/2** pressed. The motor stops as soon as it is released.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ If the blade **8** stops and starts or does not turn at all, release of the speed button **1/2** immediately and pull out the mains plug. Check whether the blade **8** is jammed as a result of too hard/tough food and free this. Otherwise, the motor unit could overheat.

NOTE

- ▶ If food remains stuck on the inside of the bowl **9** and the blade **8** cannot reach it any more, open the lid **5** and push the food back down with a spatula or similar.

- 9) Once the food is fully chopped, release of the speed button **1/2**.
- 10) Remove the power plug from the socket.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Never attempt to remove food from the bowl **9** while the blade **8** is still turning. There is a risk of injury and food can also spray out and make a mess.

- 11) Wait until the blade **8** has come to a complete standstill.
- 12) Lift the motor unit **3** off the lid **5**.

13) Remove the lid **5**.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- Handle the extremely sharp blade **8** with caution as it can cause injuries. Keep the blade **8** out of the reach of children.

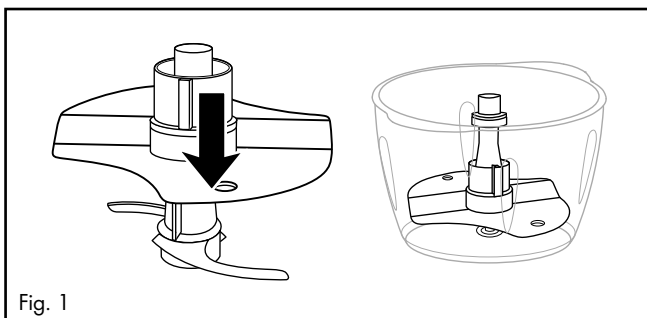
14) Pull the blade holder **7** with the blade **8** carefully out of the bowl **9**.

15) Remove the food.

Whipping cream

You can also use the appliance to whip cream (min. 200 ml, max. 400 ml) with the help of the emulsifying disc **12**:

- 1) Place the bowl **9** on the non-slip ring **11**.
- 2) Push the emulsifying disc **12** onto the blade holder **7**:
 - To whip 200–400 ml of cream, place the emulsifying disc **12** onto the blade holder **7** so that the emulsifying disc **12** is in contact with both parts of the blade **8** and clicks into place (fig. 1):



- 3) Place the blade holder **7** with the emulsifying disc **12** onto the guide axis **10**.
- 4) Add the cream.
- 5) Place the lid **5** onto the bowl **9** so that the sealing ring **6** rests on the edge of the bowl **9** and the blade holder **7** protrudes through the opening of the lid **5**.
One of the two catches **13** that are located on the inner ring of the lid **5** should point forwards, towards you.

- 6) Place the motor unit **3** onto the lid **5** so that the logo is facing it. The two catches **13** on the inner ring of the lid **5** now engage into the two recesses on the bottom of the motor unit **3**. If the catches **13** do not slide immediately into the recesses on the bottom of the motor unit **3**, turn the motor unit **3** a little until it rests flush on the lid **5** and the catches **13** have slid into the recesses.
- 7) Insert the plug into a mains socket.

NOTE

- ▶ To whip cream, you should make sure that it is chilled well before whipping (max. 8°C/fridge temperature).
- ▶ For 200 ml of cream, we recommend a whipping time of around 30–40 seconds at speed level I **2**.
- ▶ For 400 ml of cream, we recommend a whipping time of around 40 seconds at speed level I **2**.
- ▶ The whipping time can vary, however, depending on the amount and various factors, such as fat content or the ambient temperature. Keep an eye on the cream while you are whipping it and adjust the whipping time to suit your needs.

Cleaning and care

WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  You must never immerse the appliance in water or hold it under running water when cleaning it.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Handle the extremely sharp blade **8** with caution as it can cause injuries. Reassemble the appliance after using and/or cleaning it so that you do not injure yourself with the exposed blade **8**. Keep the blade **8** out of the reach of children.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not clean the motor unit **3** in the dishwasher, as this will damage it.

- 1) Remove the power plug from the socket.
- 2) Dismantle the appliance for cleaning. Pull the sealing ring **6** off the lid **5**. Remove the small rubber disc located on the upper end of the blade holder **7**.
- 3) Clean the motor unit **3** with a moist cloth. If necessary, add a little mild detergent onto the cloth. Wipe off with a cloth moistened only with clear water so that all detergent residues are removed.
- 4) Clean the bowl **9**, emulsifying disc **12**, lid **5** sealing ring **6**, blade holder **7** with blade **8**, the small rubber disc of the blade holder **7** and the non-slip ring **11** in warm water with a little mild detergent. Rinse all the parts using clean water to remove any detergent residues. Dry all parts well.

NOTE



Alternatively, you can clean the bowl **9**, emulsifying disc **12**, blade holder **7** with blade **8** and the lid **5** with the sealing ring **6** in the dishwasher. If possible, place the parts in the top basket of the dishwasher. Ensure that the parts are not trapped in any way.

- 5) After cleaning, push the sealing ring **6** back onto the flange of the lid **5**. Ensure that the flat side of the sealing ring **6** rests flat on the lid **5**.
 - 6) Place the small rubber ring back on the upper end of the blade holder **7**.
- You can now reassemble the appliance.

Storage

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

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance is not working.	The appliance is not connected to a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	Contact the Customer Service department.
	A household fuse has blown.	Check the household fuses and replace them if necessary.
	The appliance is possibly defective.	Contact the Customer Service department.
	The motor unit 3 is not placed correctly on the blade holder 7 .	Place the motor unit 3 correctly on the blade holder 7 .

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

Disposal of the appliance



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved disposal facility or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 373139_2104 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 373139_2104.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 373139_2104

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	66
Bestimmungsgemäße Verwendung	66
Lieferumfang	66
Auspacken	66
Verpackung entsorgen	67
Gerätebeschreibung	67
Technische Daten	68
Sicherheitshinweise	69
Vor der ersten Inbetriebnahme	71
Bedienen	72
Zerkleinern	72
Sahne schlagen	74
Reinigung und Pflege	75
Lagerung	76
Fehlerbehebung	77
Gerät entsorgen	77
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	78
Service	79
Importeur	79



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Zerkleinern von Lebensmitteln in kleinen Mengen oder dem Schlagen von Sahne und Emulgieren von Flüssigkeiten. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Dazu gehört auch die Beachtung aller Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Es werden keine Haftungen für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen, übernommen.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Motorblock
- Deckel
- Schüssel
- Messerhalter mit Messer
- Emulgierscheibe
- Antirutschring
- Bedienungsanleitung

Auspacken

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät.

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

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.

HINWEIS

- Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung

- 1 Geschwindigkeitstaste - Stufe II
- 2 Geschwindigkeitstaste - Stufe I
- 3 Motorblock
- 4 Messerhalter-Aufnahme
- 5 Deckel
- 6 Dichtungsring
- 7 Messerhalter
- 8 Messer
- 9 Schüssel
- 10 Führungssachse
- 11 Antirutschring
- 12 Emulgierscheibe
- 13 Arretierung

Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Nennleistung	500 W
Schutzklasse	II  (Doppelisolierung)
KB-Zeit	30 Sekunden beim Arbeiten mit dem Messer 
	2 Minuten beim Arbeiten mit der Emulgierscheibe 
Fassungsvermögen Schüssel 	1200 ml
Max. Einfüllmenge (Flüssigkeiten  und Zerkleinern  Tabelle im Kapitel „Bedienen“ beachten!	bis zur 500 ml-Markierung
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-ZEIT

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät so lange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V~ mit 50/60 Hz an.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal, dem Kundenservice oder von einer ähnlich qualifizierten Person austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen. Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -stecker nie mit nassen Händen an.
- ▶ Wenn das Netzkabel oder der Motorblock beschädigt sind, müssen Sie das Gerät vom Fachpersonal reparieren lassen, bevor Sie es erneut verwenden. Sie dürfen das Motorblockgehäuse nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ Trennen Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist es vollständig stromfrei.
-  Sie dürfen den Motorblock keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Leeren der Schüssel vor! Das Messer ist sehr scharf!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Reinigen des Gerätes vor! Das Messer ist sehr scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Das 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.
- ▶ Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie das Gerät nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer verletzen. Halten Sie das Messer für Kinder unzugänglich.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Entnehmen Sie niemals die Lebensmittel aus der Schüssel, solange sich das Messer noch dreht. Verletzungsgefahr!
- ▶ Warten Sie, bis das Messer steht, bevor Sie den Motorblock abnehmen.
- ▶ Greifen Sie niemals in das noch rotierende Messer! Verletzungsgefahr!
- ▶ Sie dürfen das Gerät beim Arbeiten mit der Emulgierscheibe nicht länger als 2 Minuten und beim Arbeiten mit dem Messer 30 Sekunden laufen lassen. Lassen Sie es danach abkühlen.

ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!

- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht, um kochende oder heiße Lebensmittel zu verarbeiten.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht, um Knochen, Kaffeebohnen, Getreide, Muskatnüsse oder gefrorene Lebensmittel zu zerkleinern. Ausgenommen hiervon sind Eiswürfel.
- ▶ Beachten Sie die Tabelle über die Füllmengen im Kapitel "Zerkleinern". Andernfalls besteht Verschmutzungsgefahr durch herausquellendes Füllgut.
- ▶ Sie dürfen den Motorblock nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, dieser würde dadurch beschädigt.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals im Leerzustand.

HINWEIS

- ▶ Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme wie im Kapitel **Reinigung und Pflege** beschrieben.

Bedienen

Zerkleinern

- 1) Setzen Sie die Schüssel **9** auf den Antirutschring **11**.
- 2) Stecken Sie den Messerhalter **7** mit dem Messer **8** auf die Führungsschse **10**.
- 3) Bereiten Sie das Füllgut vor:

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Besonders harte Lebensmittel müssen vor der Bearbeitung in kleinere Stücke zerteilt werden (ca. 2 cm). Ansonsten kann der Motor blockieren. Wählen Sie eine pulsierende Bearbeitung bei harten Lebensmitteln. Drücken Sie hierzu mehrfach kurzzeitig die jeweilige Geschwindigkeits-Taste **1/2**.

- Schneiden Sie feste Lebensmittel in ca. 2 cm große Stücke.
- Entfernen Sie Stängel und Stiele von Kräutern.
- Entfernen Sie bei Nüssen, z. B. Walnüsse, die Außenschale.
- Entfernen Sie Knochen, Haut und Sehnen vom Fleisch.

- 4) Geben Sie das Füllgut in die Schüssel **9**. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir folgende maximale Füllmengen:

Lebensmittel	Max. Füllmenge	Bearbeitungszeit	Geschwindigkeit
Knoblauch	250 g	pulsierend ca. 5 x 2 Sek.	Stufe II
Zwiebeln	250 g	pulsierend ca. 5 x 1 Sek.	Stufe I
Karotten	250 g	2 x 5 Sek	Stufe I
Mandeln	250 g	grob: 1 x 10 Sek. mittel: 1 x 15 Sek. fein: 3 x 15 Sek.	Stufe II
Fleisch (gewürfelt, 2 x 2 cm)	300 g	6 x 5 Sek.	Stufe II
Eiswürfel	100 g*	pulsierend grob 10 x 1 Sek. fein 20 x 1 Sek.	Stufe II

Die angegebenen Zeiten und Mengen in dieser Tabelle sind Richtwerte und können je nach Beschaffenheit der verarbeiteten Lebensmittel variieren!

*Bei 100 g Füllmenge werden die Eiswürfel bestmöglich zerstoßen. Sie können jedoch auch Eiswürfel bis zur 500 ml - Markierung einfüllen. Das zerstoßene Eis wird dann etwas ungleichmäßiger.

- 5) Legen Sie den Deckel **5** so auf die Schüssel **9**, dass der Dichtungsring **6** auf dem Rand der Schüssel **9** aufliegt und der Messerhalter **7** durch die Öffnung des Deckels **5** ragt. Eine der beiden Arretierungen **13**, die sich am inneren Ring des Deckels **5** befinden, sollte dabei nach vorne, zu Ihnen, weisen.
- 6) Setzen Sie den Motorblock **3** mittig auf den Deckel **5**, so dass das Logo zu Ihnen weist. Die beiden Arretierungen **13** am inneren Ring des Deckels **5** greifen nun in die beiden Aussparungen an der Unterseite des Motorblocks **3**. Sollten die Arretierungen **13** nicht sofort in die Aussparungen an der Unterseite des Motorblocks **3** rutschen, drehen Sie den Motorblock **3** ein wenig, bis dieser bündig auf dem Deckel **5** sitzt und die Arretierungen **13** in die Aussparungen gerutscht sind.
- 7) Verbinden Sie den Netzstecker mit einer Netzsteckdose.

HINWEIS

- Halten Sie während der Verarbeitung der Lebensmittel mit der einen Hand die Schüssel **9** fest und mit der anderen den Motorblock **3**.
- 8) Drücken Sie die gewünschte Geschwindigkeitstaste **1/2**. Das Messer **8** dreht sich, solange Sie die Geschwindigkeitstaste **1/2** gedrückt halten. Sobald Sie diese lösen, stoppt der Motor.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Falls sich das Messer **8** nur stockend oder gar nicht dreht, lösen Sie sofort die Geschwindigkeitstaste **1/2** und ziehen Sie den Netzstecker. Kontrollieren Sie, ob das Messer **8** durch zu harte/zähe Lebensmittel eingeklemmt ist und lösen Sie diese. Ansonsten kann der Motor überhitzen.

HINWEIS

- Sollten Lebensmittel an der Innenseite der Schüssel **9** hängen bleiben und nicht mehr von dem Messer **8** erfasst werden, öffnen Sie den Deckel **5** und schieben Sie die Lebensmittel mit einem Teigschaber o. Ä. wieder nach unten.
- 9) Wenn das Füllgut zerkleinert worden ist, lassen Sie die Geschwindigkeitstaste **1/2** los.
 - 10) Ziehen Sie den Netzstecker.

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Entnehmen Sie niemals die Lebensmittel aus der Schüssel **9**, solange sich das Messer **8** noch dreht. Es besteht Verletzungsgefahr und herausspritzender Inhalt könnte zu Verschmutzungen führen.
- 11) Warten Sie, bis das Messer **8** stillsteht.
 - 12) Heben Sie den Motorblock **3** vom Deckel **5**.

13) Nehmen Sie den Deckel **5** ab.

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer **8** besteht Verletzungsgefahr. Machen Sie das Messer **8** für Kinder unzugänglich.

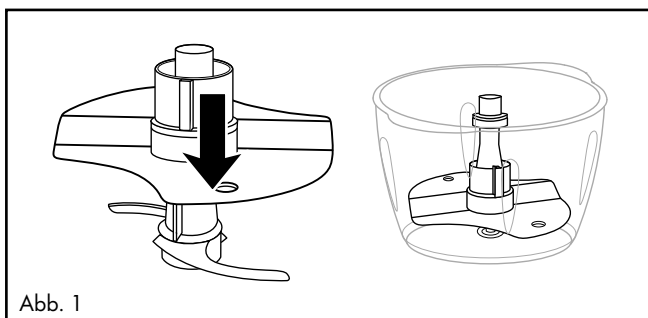
14) Ziehen Sie den Messerhalter **7** mit dem Messer **8** vorsichtig aus der Schüssel **9**.

15) Entnehmen Sie das Füllgut.

Sahne schlagen

Mit der Emulgierscheibe **12** können Sie mit diesem Gerät auch Sahne schlagen (min. 200 ml, max. 400 ml):

- 1) Setzen Sie die Schüssel **9** auf den Antirutschring **11**.
- 2) Schieben Sie die Emulgierscheibe **12** auf den Messerhalter **7**:
 - Um 200–400 ml Sahne zu schlagen, stecken Sie die Emulgierscheibe **12** so auf den Messerhalter **7**, dass die Emulgierscheibe **12** auf beiden Teilen des Messers **8** aufliegt und einrastet (Abb. 1):



- 3) Stecken Sie den Messerhalter **7** mit der Emulgierscheibe **12** auf die Führungsschnecke **10**.
- 4) Füllen Sie die Sahne ein.
- 5) Legen Sie den Deckel **5** so auf die Schüssel **9**, dass der Dichtungsring **6** auf dem Rand der Schüssel **9** aufliegt und der Messerhalter **7** durch die Öffnung des Deckels **5** ragt.
Eine der beiden Arretierungen **13**, die sich am inneren Ring des Deckels **5** befinden, sollte dabei nach vorne, zu Ihnen, weisen.

- 6) Setzen Sie den Motorblock **3** mittig auf den Deckel **5**, so dass das Logo zu Ihnen weist. Die beiden Arretierungen **13** am inneren Ring des Deckels **5**, greifen nun in die beiden Aussparungen an der Unterseite des Motorblocks **3**. Sollten die Arretierungen **13** nicht sofort in die Aussparungen an der Unterseite des Motorblocks **3** rutschen, drehen Sie den Motorblock **3** ein wenig, bis dieser bündig auf dem Deckel **5** sitzt und die Arretierungen **13** in die Aussparungen gerutscht sind.
- 7) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

HINWEIS

- ▶ Um Sahne zu schlagen, sollte diese vor dem Steifschlagen gut gekühlt sein (max. 8 °C/Kühlschrantemperatur).
- ▶ Wir empfehlen bei 200 ml Sahne eine Schlagzeit von ca. 30–40 Sekunden bei Geschwindigkeitsstufe I **2**.
- ▶ Bei 400 ml Sahne empfehlen wir eine Schlagzeit von ca. 40 Sekunden bei Geschwindigkeitsstufe I **2**.
- ▶ Bedingt durch die Menge und verschiedene Einflüsse, wie z. B. Fettgehalt der Sahne oder die Außentemperatur, kann die Schlagzeit variieren! Beobachten Sie die Sahne während des Steifschlagens und passen Sie die Schlagzeit Ihren Bedürfnissen an.

Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Sie dürfen das Gerät bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer **8** besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie das Gerät nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer **8** verletzen. Machen Sie das Messer **8** für Kinder unzugänglich.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Sie dürfen den Motorblock **3** nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, dieser würde dadurch beschädigt.

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Nehmen Sie das Gerät zum Reinigen auseinander. Ziehen Sie den Dichtungsring **6** vom Deckel **5**. Entfernen Sie die kleine Gummischeibe, die sich am oberen Ende des Messerhalters **7** befindet.
- 3) Reinigen Sie den Motorblock **3** mit einem feuchten Tuch. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, so dass alle Spülmittelreste entfernt werden.
- 4) Reinigen Sie die Schüssel **9**, die Emulgierscheibe **12**, den Deckel **5** mit Dichtungsring **6**, den Messerhalter **7** mit Messer **8**, die kleine Gummischeibe des Messerhalters **7** und den Antirutschring **11** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach, so dass keine Spülmittelreste daran haften. Trocknen Sie alle Teile gut ab.

HINWEIS



Alternativ können die Schüssel **9**, die Emulgierscheibe **12**, der Messerhalter **7** mit Messer **8**, der Deckel **5** mit Dichtungsring **6** und der Antirutschring **11** in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Legen Sie die Teile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass die Teile nicht eingeklemmt werden.

- 5) Schieben Sie nach der Reinigung den Dichtungsring **6** wieder auf den Bund des Deckels **5**. Achten Sie darauf, dass die flache Seite des Dichtungsringes **6** plan auf dem Deckel **5** aufliegt.
- 6) Stecken Sie den kleinen Gummiring wieder auf das obere Ende des Messerhalters **7**.

Sie können das Gerät nun wieder zusammenstecken.

Lagerung

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

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Eine Haushaltssicherung ist defekt.	Überprüfen Sie die Haushaltssicherungen und erneuern Sie diese gegebenenfalls.
	Das Gerät ist möglicherweise defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Der Motorblock ❸ sitzt nicht korrekt auf dem Messerhalter ❶.	Setzen Sie den Motorblock ❸ korrekt auf den Messerhalter ❶.

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

Gerät entsorgen



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

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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 373139_2104 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) 373139_2104 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 373139_2104

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 · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
08 / 2021 · Ident.-No.: SMZE500C2-062021-1

IAN 373139_2104