

SILVERCREST®



MINI CHOPPER / MULTIZERKLEINERER / HACHOIR MULTIFONCTION SMZE 500 C2

(GB) (IE)

MINI CHOPPER

Operating instructions

(FR) (BE)

HACHOIR MULTIFONCTION

Mode d'emploi

(CZ)

UNIVERZÁLNÍ DRTIČ

Návod k obsluze

(SK)

MULTIFUNKČNÝ KRÁJAČ

Návod na obsluhu

(DK)

MULTIHAKKER

Betjeningsvejledning

(DE) (AT) (CH)

MULTIZERKLEINERER

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

MULTIHAKKER

Gebruiksaanwijzing

(PL)

ROZDRABNIACZ UNIWERSALNY

Instrukcja obsługi

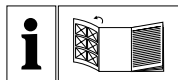
(ES)

PICADORA

Instrucciones de uso

IAN 373139_2104

(DE) (BE) (NL)
(CZ) (PL) (SK)



(GB) (IE)

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.

(FR) (BE)

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

(NL) (BE)

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

(PL)

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

(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

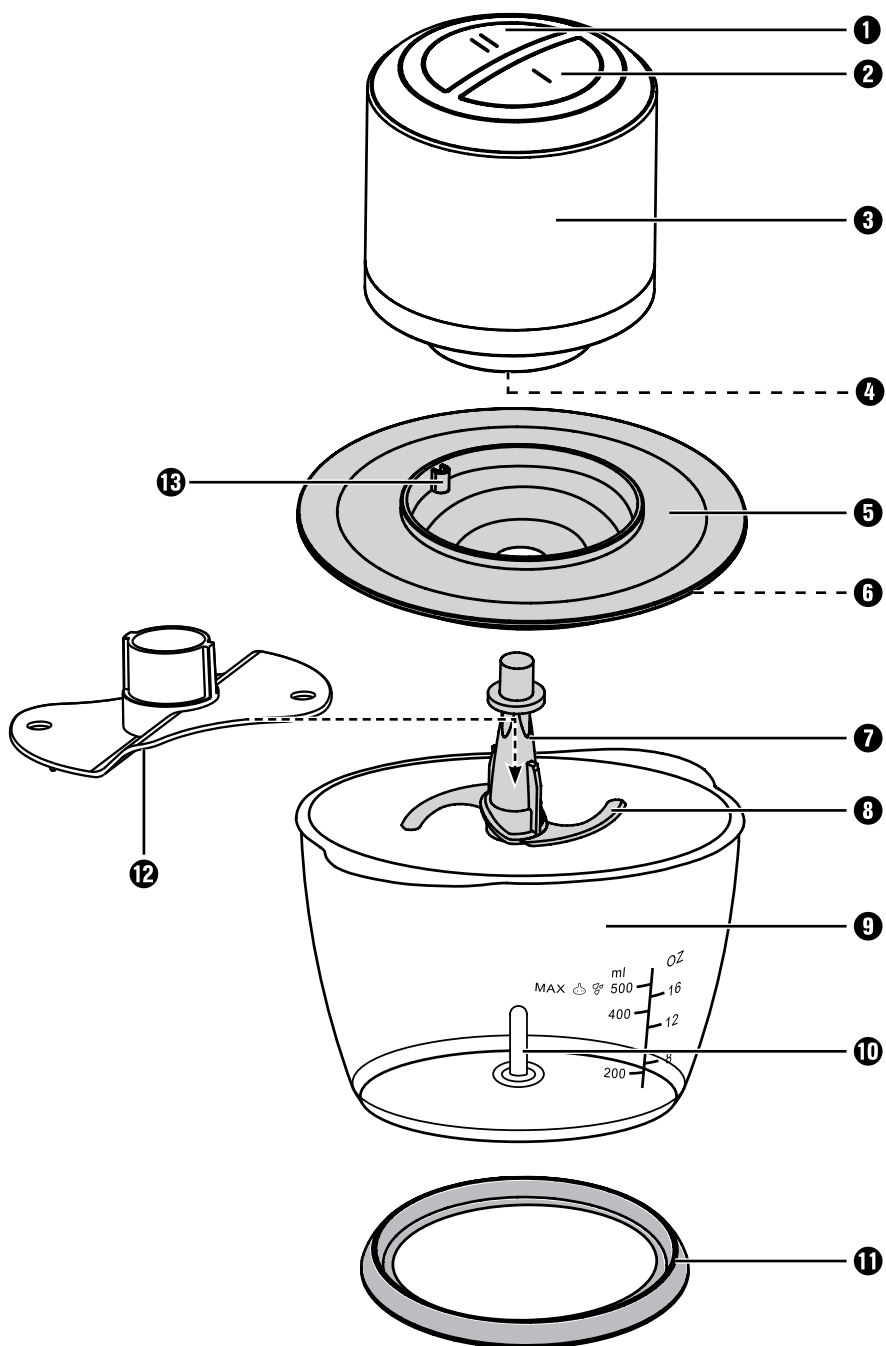
(ES)

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

(DK)

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

GB/IE	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	17
FR/BE	Mode d'emploi	Page	33
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	51
CZ	Návod k obsluze	Strana	67
PL	Instrukcja obsługi	Strona	83
SK	Návod na obsluhu	Strana	99
ES	Instrucciones de uso	Página	115
DK	Betjeningsvejledning	Side	131



Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Unpacking	2
Disposal of the packaging	3
Appliance description	3
Technical data	4
Safety information	4
Before first use	7
Operation	8
Chopping	8
Whipping cream	10
Cleaning and care	11
Storage	12
Troubleshooting	13
Disposal of the appliance	13
Kompernass Handels GmbH warranty	14
Service	15
Importer	15



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 protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for aspects of environmental friendliness and disposal, and they are therefore recyclable.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials which 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.

NOTE

- ▶ No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adapts automatically to either 50 or 60 Hz.

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.

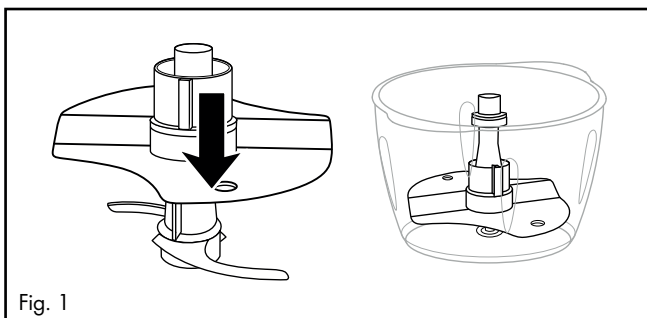
- 14) Pull the blade holder **7** with the blade **8** carefully out of the bowl **9**.

- 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 the blade **8**, the lid **5** with the sealing ring **6** and the non-slip ring **11** in the dishwasher. Place the parts in the upper dishwasher basket if possible. Ensure that the parts cannot become jammed 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.



The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.

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

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR / Min., (peak))

(0,06 EUR / Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

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	18
Bestimmungsgemäße Verwendung	18
Lieferumfang	18
Auspacken	18
Verpackung entsorgen	19
Gerätebeschreibung	19
Technische Daten	20
Sicherheitshinweise	21
Vor der ersten Inbetriebnahme	23
Bedienen	24
Zerkleinern	24
Sahne schlagen	26
Reinigung und Pflege	27
Lagerung	28
Fehlerbehebung	29
Gerät entsorgen	29
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	30
Service	31
Importeur	31



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 Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. 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

- ➊ Geschwindigkeitstaste - Stufe II
- ➋ Geschwindigkeitstaste - Stufe I
- ➌ Motorblock
- ➍ Messerhalter-Aufnahme
- ➎ Deckel
- ➏ Dichtungsring
- ➐ Messerhalter
- ➑ Messer
- ➒ Schüssel
- ➓ Führungsschne
- ➔ Antirutschring
- ➖ Emulgierscheibe
- ➘ 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):

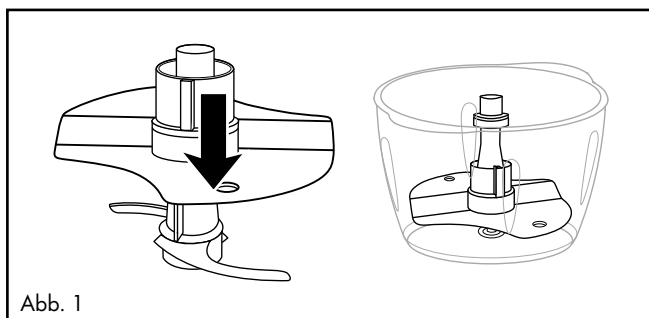


Abb. 1

- 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.



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.

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

Table des matières

Introduction	34
Utilisation conforme	34
Matériel livré	34
Déballage	34
Élimination de l'emballage	35
Description de l'appareil	35
Caractéristiques techniques	36
Consignes de sécurité	36
Avant la première mise en service	39
Utilisation	39
Broyer	39
Fouetter de la crème	42
Nettoyage et entretien	43
Stockage	44
Résolution des pannes	45
Mise au rebut de l'appareil	45
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique	46
Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France	47
Service après-vente	50
Importateur	50



Veuillez lire attentivement et entièrement le mode d'emploi avant la première utilisation et le conserver en vue d'une réutilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous avez opté pour un produit moderne et de grande qualité. Le présent mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez l'appareil que de la manière indiquée et pour les domaines d'application spécifiés. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

Cet appareil sert exclusivement à broyer des produits alimentaires en petite quantité ou à fouetter de la crème ou à émulsionner des liquides. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Un usage conforme consiste aussi à respecter toutes les informations figurant dans le présent mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels, voire des accidents. Aucune responsabilité ne peut être assumée au titre de dommages engendrés par un usage non conforme.

Matériel livré

L'appareil est livré équipé standard avec les composants suivants :

- Bloc moteur
- Couvercle
- Bol
- Porte-lame avec lame
- Disque émulsionneur
- Anneau antidérapant
- Mode d'emploi

Déballage

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Retirez tout le matériel d'emballage de l'appareil.

REMARQUE

- Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez-vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant leur élimination écologique.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

1 - 7 : Plastiques,

20 - 22 : Papier et carton,

80 - 98 : Matériaux composites.

REMARQUE

- Si possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer ce dernier en bonne et due forme en cas de recours en garantie.

Description de l'appareil

- 1 Touche de vitesse - Niveau II
- 2 Touche de vitesse - Niveau I
- 3 Bloc-moteur
- 4 Logement du porte-lame
- 5 Couvercle
- 6 Anneau d'étanchéité
- 7 Porte-lame
- 8 lame
- 9 Bol
- 10 Axe de guidage
- 11 Anneau antidérapant
- 12 Disque émulsionneur
- 13 Verrouillage

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50/60 Hz
Puissance nominale	500 W
Classe de protection	II  (double isolation)
Temps d'opération par intermittence	30 secondes en cas d'utilisation de la lame  2 minutes en cas de travail avec le disque émulsionneur 
Capacité du bol 	1200 ml
Quantité de remplissage max. (liquides  et hacher  Tenir compte du tableau au chapitre "Utilisation" !	jusqu'au repère 500 ml
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

TEMPS D'OPÉRATION PAR INTERMITTENCE

Le temps d'opération par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être opéré sans que le moteur ne surchauffe ou subisse de dommages. Suite au temps d'opération par intermittence, l'appareil doit être éteint jusqu'à ce que le moteur soit refroidi.

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ L'appareil ne doit être branché que dans une prise réglementairement installée et alimentée par une tension secteur de 220 - 240 V ~ en 50/60 Hz.
- ▶ Faites immédiatement remplacer une fiche secteur ou un cordon d'alimentation endommagé(e) par des spécialistes agréés, ou par le service après-vente ou par une autre personne qualifiée pour éviter tous risques.
- ▶ En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Pour débrancher le cordon d'alimentation, toujours prendre soin de retirer la fiche de la prise et de ne pas tirer sur le cordon.
 - ▶ Évitez de plier ou d'écraser le cordon d'alimentation et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ni trébucher dessus.
 - ▶ Il est interdit d'exposer l'appareil à l'humidité et de l'utiliser à l'extérieur. Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à un atelier spécialisé pour le réparer.
 - ▶ Ne jamais saisir l'appareil, le cordon ou la fiche avec des mains humides.
 - ▶ Si le cordon d'alimentation ou le bloc-moteur est endommagé, il faut confier la réparation de l'appareil à du personnel qualifié avant de le réutiliser à nouveau. Il ne faut jamais ouvrir le corps du bloc-moteur. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.
 - ▶ Après utilisation de l'appareil, débranchez-le immédiatement du réseau électrique. L'appareil n'est entièrement hors tension que si vous débranchez la fiche mâle de la prise secteur.
-  Ne plongez jamais le bloc moteur dans des liquides et ne laissez jamais des liquides pénétrer dans le corps du bloc-moteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Avant de changer les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché du secteur.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans cette notice. En cas d'usage abusif de l'appareil, il y a un risque de blessures !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous videz le bol ! La lame est extrêmement tranchante !
- ▶ Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous nettoyez l'appareil ! La lame est extrêmement tranchante !
- ▶ Il faut toujours débrancher l'appareil du réseau électrique s'il doit rester sans surveillance, avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Il faut surveiller les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ Risque de blessures pendant le maniement de la lame extrêmement tranchante. Après l'utilisation et le nettoyage, remontez l'appareil afin de ne pas vous blesser au contact de la lame à nu. Rangez la lame hors de portée des enfants.
- ▶ Ne retirez jamais les produits alimentaires du bol tant que la lame tourne. Risque de blessures !
- ▶ Avant de retirer le bloc-moteur, attendez que la lame se soit immobilisée.
- ▶ N'approchez jamais les doigts de la lame en train de tourner ! Risque de blessures !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Vous ne devez pas faire fonctionner l'appareil plus de 2 minutes avec le disque émulsionneur et pas plus de 30 secondes avec la lame-hélice. Laissez-le ensuite refroidir.

ATTENTION - DOMMAGES SUR L'APPAREIL !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil pour transformer des produits alimentaires en ébullition ou très chauds.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil pour broyer des os, grains de café, céréales, noix muscades ou des produits alimentaires congelés. Exception : les glaçons.
- ▶ Respectez le contenu du tableau des quantités au chapitre "Broyer". Il y a sinon risque de vous salir au contact du contenu en train de déborder.
- ▶ Le bloc-moteur ne doit pas passer au lave-vaisselle car il risque d'être endommagé.
- ▶ N'opérez jamais l'appareil à vide.

REMARQUE

- ▶ Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit est à la fois adapté à 50 et à 60 Hz.

Avant la première mise en service

Nettoyez l'appareil avant la première mise en service, comme décrit au chapitre **Nettoyage et entretien**.

Utilisation**Broyer**

- 1) Posez le bol **9** sur l'anneau antidérapant **11**.
- 2) Placez le porte-lame **7** avec la lame **8** sur l'axe de guidage **10**.

3) Préparez le contenu :

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► Avant de transformer des aliments particulièrement durs, il faut les couper en morceaux plus petits (2 cm env.). Le moteur risque sinon de se bloquer. Avec les aliments durs, utilisez de préférence une transformation par impulsions. Appuyez pour cela plusieurs fois brièvement sur la touche de vitesse respective **1/2**.

- Coupez les aliments fermes en morceaux d'environ 2 cm.
- Retirez les pédoncules et les tiges des herbes aromatiques.
- Retirez la coque de tous les types de noix utilisés.
- Retirez les os, la peau et les tendons de la viande.

4) Placez les aliments dans le bol **9**. Pour d'excellents résultats, nous recommandons les quantités maximales suivantes :

Aliments	Quantité max.	Temps de transformation	Vitesse
Ail	250 g	par impulsions env. 5 x 2 sec.	Niveau II
Oignons	250 g	par impulsions env. 5 x 1 sec.	Niveau I
Carottes	250 g	2 x 5 sec.	Niveau I
Amandes	250 g	Broyage grossier : 1 x 10 sec. Broyage moyen : 1 x 15 sec. Broyage fin : 3 x 15 sec.	Niveau II
Viande (découpée en dés de 2 x 2 cm)	300 g	6 x 5 sec.	Niveau II
Glaçons	100 g*	par impulsions broyage grossier 10 x 1 sec. broyage grossier 20 x 1 sec.	Niveau II

Les temps et quantités indiqués dans ce tableau sont des valeurs indicatives susceptibles de varier suivant la nature des produits alimentaires transformés !

*Une quantité de 100 g à la fois permet de piler les glaçons le mieux possible. Toutefois, vous pouvez également remplir de glaçons jusqu'au repère 500 ml. Dans ce cas, la glace pilée sera un peu plus irrégulière.

- 5) Posez le couvercle ⑤ sur le bol ⑨ de sorte que l'anneau d'étanchéité ⑥ repose sur le bord du bol ⑨ et que le porte-lame ⑦ dépasse de l'ouverture du couvercle ⑤.
L'une des deux butées ⑬ qui se trouvent contre l'anneau intérieur du couvercle ⑤ devrait ce faisant pointer vers l'avant, vers vous.
- 6) Posez le bloc-moteur ③ centré sur le couvercle ⑤ de sorte que le logo pointe vers vous. Les deux butées ⑬ contre l'anneau intérieur du couvercle ⑤ engrenent maintenant dans les deux évidements contre le côté inférieur du bloc-moteur ③. Si les butées ⑬ ne glissent pas immédiatement dans les évidements sur le côté inférieur du bloc-moteur ③, tournez un peu le bloc-moteur ③ jusqu'à ce qu'il se retrouve en assise à ras sur le couvercle ⑤ et que les butées ⑬ aient glissé dans les évidements.
- 7) Branchez la fiche mâle dans une prise secteur.

REMARQUE

- Pendant le traitement des produits alimentaires, tenez fermement le bol ⑨ d'une main et de l'autre tenez le bloc moteur ③.

- 8) Appuyez sur la touche de vitesse ①/② désirée. La lame ⑧ tourne aussi longtemps que vous maintenez la touche de vitesse ①/② appuyée. Dès que vous la relâchez, le moteur stoppe.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Si la lame ⑧ tourne seulement par à-coups ou pas du tout, relâchez immédiatement la touche de vitesse ①/② et débranchez la fiche secteur de la prise secteur. Contrôlez si la lame ⑧ s'est coincée du fait de produits alimentaires trop durs/coriaces et détachez-les. Le moteur risque sinon de surchauffer.

REMARQUE

- Si des produits alimentaires adhèrent contre la paroi intérieure du bol ⑨ ou s'il ne sont plus saisis par la lame ⑧, ouvrez le couvercle ⑤ et poussez les produits alimentaires vers le bas avec une spatule à pâte ou similaire.

- 9) Une fois que le contenu a été broyé, relâchez la touche de vitesse ①/②.
- 10) Retirez la fiche mâle de la prise secteur.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- Ne retirez jamais d'aliments du bol ⑨ tant que la lame ⑧ tourne. Il y a risque de blessures et le contenu risque de causer des salissures en jaillissant.

- 11) Attendez que la lame ⑧ se soit immobilisée.
- 12) Soulevez le bloc-moteur ③ pour le détacher du couvercle ⑤.

13) Retirez le couvercle **5**.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- Pendant le maniement de la lame **8** qui est extrêmement tranchante, vous risquez de vous blesser. Rangez la lame **8** hors de portée des enfants.

14) Extrayez prudemment le porte-lame **7** et la lame **8** du bol **9**.

15) Retirez le contenu.

Fouetter de la crème

Avec le disque émulsionneur **12**, l'appareil vous permet également de fouetter de la crème (min. 200 ml, max. 400 ml) :

- 1) Posez le bol **9** sur l'anneau antidérapant **11**.
- 2) Poussez le disque émulsionneur **12** sur le porte-lame **7** :
 - Pour fouetter 200 - 400 ml de crème, montez le disque émulsionneur **12** sur le porte-lame **7** de sorte que le disque émulsionneur **12** repose sur les deux parties de la lame **8** et s'encrante (fig. 1) :

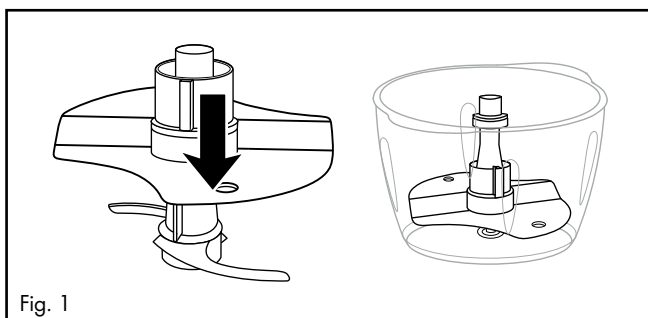


Fig. 1

- 3) Montez le porte-lame **7** avec le disque émulsionneur **12** sur l'axe de guidage **10**.
- 4) Versez la crème.
- 5) Posez le couvercle **5** sur le bol **9** de sorte que l'anneau d'étanchéité **6** repose sur le bord du bol **9** et que le porte-lame **7** dépasse de l'ouverture du couvercle **5**.
L'une des deux butées **13** qui se trouvent contre l'anneau intérieur du couvercle **5** devrait ce faisant pointer vers l'avant, vers vous.

- 6) Posez le bloc-moteur ③ centré sur le couvercle ⑤ de sorte que le logo pointe vers vous. Les deux butées ⑬ contre l'anneau intérieur du couvercle ⑤ engrènent maintenant dans les deux évidements contre le côté inférieur du bloc-moteur ③. Si les butées ⑬ ne glissent pas immédiatement dans les évidements sur le côté inférieur du bloc-moteur ③, tournez un peu le bloc-moteur ③ jusqu'à ce qu'il se retrouve en assise à ras sur le couvercle ⑤ et que les butées ⑬ aient glissé dans les évidements.
- 7) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.

REMARQUE

- Pour fouetter de la crème et obtenir une crème fouettée ferme, il faut qu'elle soit bien froide (max. 8 °C/température du réfrigérateur).
- Nous recommandons de fouetter 200 ml de crème pendant env. 30 - 40 secondes au niveau de vitesse I ②.
- Nous recommandons de fouetter 400 ml de crème pendant env. 40 secondes au niveau de vitesse I ②.
- La durée de battage peut varier en fonction de la quantité et de différents facteurs comme par ex. la teneur en matière grasse de la crème et la température ambiante ! Pendant que vous fouettez la crème, observez sa consistance et adaptez la durée selon vos besoins.

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.
-  Lors du nettoyage, il ne faut en aucun cas plonger l'appareil dans l'eau ou le maintenir sous l'eau du robinet.

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- Pendant le maniement de la lame ⑧ qui est extrêmement tranchante, vous risquez de vous blesser. Après avoir utilisé et nettoyé l'appareil, remontez-le afin de ne pas vous blesser au contact de la lame ⑧ à nu. Rangez la lame ⑧ hors de portée des enfants.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Ne lavez jamais le bloc-moteur ③ au lave-vaisselle car cela l'endommagerait.

- 1) Retirez la fiche mâle de la prise secteur.
- 2) Démontez l'appareil pour le nettoyer. Retirez l'anneau d'étanchéité **6** du couvercle **5**. Retirez la petite rondelle en caoutchouc qui se trouve à l'extrémité supérieure du porte-lame **7**.
- 3) Nettoyez le bloc-moteur **3** à l'aide d'un chiffon humide. Le cas échéant, ajoutez du liquide vaisselle doux sur le chiffon. Pour enlever tous les résidus de produit vaisselle, essuyez avec un chiffon imbibé seulement d'eau claire.
- 4) Nettoyez le bol **9**, le disque émulsionneur **12**, le couvercle **5** avec anneau d'étanchéité **6** le porte-lame **7** avec la lame **8**, la petite rondelle en caoutchouc du porte-lame **7** et l'anneau antidérapant **11** à l'eau chaude en ajoutant du liquide vaisselle doux. Rincez toutes les pièces à l'eau claire afin qu'aucun résidu de produit n'y adhère. Séchez bien toutes les pièces.

REMARQUE



À titre d'alternative, il est possible de laver le bol **9**, le disque émulsionneur **12**, le porte-lame **7** avec lame **8**, le couvercle **5** avec anneau d'étanchéité **6** et l'anneau antidérapant **11** au lave-vaisselle. Placez les pièces de préférence dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veillez à ce que les pièces ne soient pas coincées.

- 5) Après le nettoyage, remontez l'anneau d'étanchéité **6** sur le collet du couvercle **5**. Veillez bien à ce que le côté plat de l'anneau d'étanchéité **6** applique bien à plat sur le couvercle **5**.
- 6) Montez à nouveau la petite bague en caoutchouc sur l'extrémité supérieure du porte-lame **7**.

Vous pouvez maintenant réassembler l'appareil.

Stockage

- Rangez l'appareil nettoyé dans un endroit sec et exempt de poussière.

Résolution des pannes

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise secteur.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
	Un fusible est défectueux dans le logement.	Vérifiez les fusibles du logement et changez-les si nécessaire.
	L'appareil est peut-être défectueux	Adressez-vous au service après-vente.
	Le bloc-moteur ❸ n'est pas correctement en assise sur le porte-lame ❶.	Posez le bloc-moteur ❸ correctement sur le porte-lame ❶.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des indications données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Mise au rebut de l'appareil



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 373139_2104 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 373139_2104.

Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 373139_2104 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 373139_2104.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 373139_2104

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	52
Gebruik in overeenstemming met bestemming	52
Inhoud van het pakket	52
Uitpakken	52
De verpakking afvoeren	53
Beschrijving van het apparaat	53
Technische specificaties	54
Veiligheidsvoorschriften	54
Voor de ingebruikname	57
Bedienen	58
Fijnhakken	58
Slagroom kloppen	60
Reiniging en onderhoud	61
Opbergen	62
Problemen oplossen	63
Apparaat afvoeren	63
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	64
Service	65
Importeur	65



Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Geef deze mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U hebt hiermee gekozen voor een modern en hoogwaardig product.

De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden.

Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het fijnhakken van levensmiddelen in kleine hoeveelheden of voor het kloppen van slagroom en emulgeren van vloeistoffen. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in het privéhuishouden. Daartoe behoort ook het in acht nemen van alle informatie in deze gebruiksaanwijzing, met name de veiligheidsvoorschriften. Elk ander gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming en kan resulteren in materiële schade of zelfs lichamelijk letsel. Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor schade die wordt veroorzaakt door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Motorblok
- Deksel
- Kom
- Meshouder met mes
- Emulsieschijf
- Antislip-ring
- Gebruiksaanwijzing

Uitpakken

- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder alle verpakkingsmateriaal van het apparaat.

OPMERKING

- Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- Neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

1 - 7: kunststoffen,

20 - 22: papier en karton,

80 - 98: composietmaterialen.

OPMERKING

- Bewaar, indien mogelijk, de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat bij een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Beschrijving van het apparaat

- 1 Snelheidsknop - Stand II
- 2 Snelheidsknop - Stand I
- 3 Motorblok
- 4 Meshouderklem
- 5 Deksel
- 6 Afdichtring
- 7 Meshouder
- 8 Mes
- 9 Kom
- 10 Geleidingsas
- 11 Antislip-ring
- 12 Emulsieschijf
- 13 Vergrendeling

Technische specificaties

Netspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50/60 Hz
Nominaal vermogen	500 W
Beschermingsklasse	II  (dubbel geïsoleerd)
KB-tijd	30 seconden bij gebruik van het mes 
	2 minuten bij gebruik van de emulsieschijf 
Inhoud van kom 	1200 ml
Max. vulniveau (vloeistoffen  en fijnhakken ). Neem de tabel in het hoofdstuk "Bedienen" in acht!	tot aan de 500 ml-markering
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

KB-TIJD

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend zonder dat de motor oververhit en beschadigd raakt. Na de aangegeven KB-tijd moet het apparaat zo lang worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Laat beschadigde stekkers of snoeren onmiddellijk vervangen door geautoriseerd vakkundig personeel of door de klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon, om risico's te vermijden.
- ▶ Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Knik of plet het snoer niet en leg het snoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
 - ▶ Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht. Mocht er toch vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd deskundig personeel repareren.
 - ▶ Pak het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit met natte handen vast.
 - ▶ Wanneer het snoer of het motorblok beschadigd is, dient u het apparaat door deskundig personeel te laten repareren voordat u het opnieuw gebruikt. U mag de behuizing van het motorblok niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
 - ▶ Koppel het apparaat meteen na gebruik los van het lichtnet. Alleen wanneer u de stekker uit het stopcontact trekt, is het apparaat helemaal spanningsloos.
-  Dompel het motorblok in geen geval onder in vloeistoffen en voorkom dat er vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven. Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel!
- ▶ Wees voorzichtig bij het legen van de kom! Het mes is zeer scherp!

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Wees voorzichtig bij het reinigen van het apparaat! Het mes is zeer scherp!
- ▶ Het apparaat moet altijd van het lichtnet worden losgekoppeld als er geen toezicht is, en tevens voor montage, demontage en reiniging.
- ▶ Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Houd kinderen in de buurt van het apparaat in de gaten zodat ze er niet mee kunnen gaan spelen.
- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het extreem scherpe mes. Zet het apparaat na gebruik en reiniging weer in elkaar, zodat u zich niet aan het blootliggende mes kunt verwonden. Zorg dat kinderen niet bij het mes kunnen komen.
- ▶ Haal nooit de levensmiddelen uit de kom terwijl het mes nog draait. Letselgevaar!
- ▶ Wacht tot het mes tot stilstand is gekomen voordat u het motorblok afneemt.
- ▶ Grijp nooit in het nog draaiende mes!
Letselgevaar!
- ▶ U mag het apparaat bij gebruik van de emulsieschijf niet langer dan 2 minuut laten werken, en bij gebruik van het mes niet langer dan 30 seconden. Laat het daarna afkoelen.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik het apparaat niet om kokende of hete levensmiddelen te verwerken.
- ▶ Gebruik het apparaat niet om beenderen, koffiebonen, granen, muskaatnoten of diepgevroren levensmiddelen fijn te hakken. Een uitzondering daarop zijn ijsblokjes.
- ▶ Neem de tabel voor vulhoeveelheden in het hoofdstuk "Fijnhakken" in acht. Anders kunnen de levensmiddelen uit de kom lopen en de omgeving bevuilen.
- ▶ Was het motorblok nooit in de vaatwasmachine, want dan kan het motorblok beschadigd raken.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit in lege toestand.

OPMERKING

- ▶ Om het product tussen 50 en 60 Hz te schakelen, is geen tussenkomst van de gebruiker vereist. Het product past zich zowel voor 50 als voor 60 Hz aan.

Voor de ingebruikname

Reinig eerst het apparaat zoals beschreven in hoofdstuk **Reiniging en onderhoud** voordat u het in gebruik neemt.

Bedienen

Fijnhakken

- 1) Zet het deksel ⑨ op de antislip-ring ⑪.
- 2) Steek de meshouder ⑦ met het mes ⑧ op de geleidingsas ⑩.
- 3) Bereid de te verwerken levensmiddelen voor:

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Vooral harde levensmiddelen moeten voor de bewerking in kleinere stukken worden gesneden (ca. 2 cm). Anders kan de motor blokkeren. Kies voor harde levensmiddelen een pulserende bewerking. Druk daartoe meermaals kort op de snelheidsknop ①/②.

- Snijd de groente in stukken van ongeveer 2 cm.
 - Verwijder stengels en stelen van kruiden.
 - Verwijder de dop van noten, bv. bij walnoten.
 - Verwijder beenderen, huid en pezen van vlees.
- 4) Doe de te verwerken levensmiddelen in de kom ⑨. Voor optimale resultaten adviseren wij de volgende maximale vulhoeveelheden:

Levens-middel	Max. vulhoe-veelheid	Bewerkingstijd	Snelheid
Knoflook	250 g	pulserend ong. 5 x 2 sec.	Stand II
Uien	250 g	pulserend ong. 5 x 1 sec.	Stand I
Wortels	250 g	2 x 5 sec.	Stand I
Amandelen	250 g	grof: 1 x 10 sec. middel: 1 x 15 sec. fijn: 3 x 15 sec.	Stand II
Vlees (blokjes 2 x 2 cm)	300 g	6 x 5 sec.	Stand II
Ijsklontjes	100 g*	pulserend grof 10 x 1 sec. fijn 20 x 1 sec.	Stand II

De in deze tabel vermelde tijden en hoeveelheden zijn richtwaarden en kunnen afwijken naargelang de toestand van de te bewerken levensmiddelen!

*Bij een vulhoeveelheid van 100 g worden de ijsklontjes het beste vermalen. Desgewenst kunt u echter ook ijsklontjes toevoegen tot de 500 ml-markering. Het ijs wordt dan iets onregelmatiger vermalen.

- 5) Leg het deksel ⑤ zo op de kom ⑨ dat de afdichtring ⑥ op de rand van de kom ⑨ ligt en de meshouder ⑦ door de opening van het deksel ⑤ steekt. Een van beide vergrendelingen ⑬, die zich op de binnenste ring van het deksel ⑤ bevinden, moet daarbij naar voren, dus naar u, wijzen.
- 6) Plaats het motorblok ③ centraal op het deksel ⑤, zodat het logo naar u wijst. De beide vergrendelingen ⑬ op de binnenste ring van het deksel ⑤ grijpen nu in de beide uitsparingen op de onderkant van het motorblok ③. Als de vergrendelingen ⑬ niet direct in de uitsparingen op de onderkant van het motorblok ③ klikken, draai dan het motorblok ③ een beetje tot het motorblok stevig op het deksel ⑤ zit en de vergrendelingen ⑬ in de uitsparingen klikken.
- 7) Steek de stekker in een stopcontact.

OPMERKING

- Houd tijdens het verwerken van levensmiddelen met de ene hand de kom ⑨ vast en met de andere hand het motorblok ③.

- 8) Druk op de gewenste snelheidsknop ①/②. Het mes ⑧ blijft draaien zolang u op de snelheidsknop ①/② drukt. Zodra u de knop loslaat, stopt de motor.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Als het mes ⑧ haperend of helemaal niet draait, laat dan de snelheidsknop ①/② onmiddellijk los en haal de stekker uit het stopcontact. Controleer of het mes ⑧ niet vastzit in te harde/zachte levensmiddelen en maak het mes indien nodig los. Anders kan de motor oververhit raken.

OPMERKING

- Als er levensmiddelen aan de binnenkant van de kom ⑨ blijven kleven en niet meer door het mes ⑧ bereikt worden, open dan het deksel ⑤ en schuif de levensmiddelen met behulp van bijv. een spatel weer naar onderen.

- 9) Wanneer de levensmiddelen zijn fijngehakt, laat u de snelheidsknop ①/② los.
- 10) Haal de stekker uit het stopcontact.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Haal de levensmiddelen nooit uit de kom ⑨ terwijl het mes ⑧ nog draait. Er bestaat dan letselgevaar en de rondspattende inhoud kan vuil veroorzaken.

- 11) Wacht tot het mes ⑧ stilstaat.
- 12) Til het motorblok ③ van het deksel ⑤.

13) Neem het deksel ⑤ van de kom.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Tijdens de omgang met het extreem scherpe mes ⑧ bestaat er letselgevaar. Zorg dat kinderen niet bij het mes ⑧ kunnen komen.

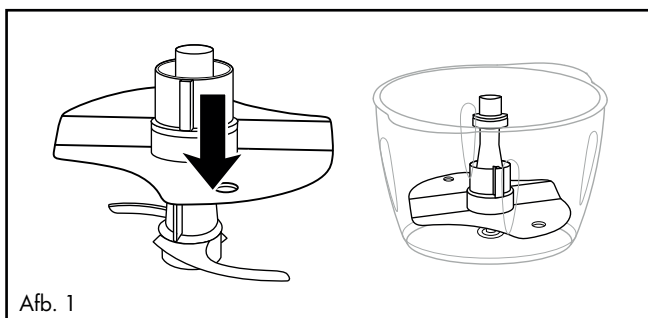
14) Trek de meshouder ⑦ met het mes ⑧ voorzichtig uit de kom ⑨.

15) Verwijder de levensmiddelen.

Slagroom kloppen

Met het garde-opzetstuk ⑫ kunt u met dit apparaat ook slagroom kloppen (min. 200 ml, max. 400 ml):

- 1) Zet het deksel ⑨ op de antislip-ring ⑪.
- 2) Schuif de emulsieschijf ⑫ op de meshouder ⑦:
 - Voor 200 - 400 ml slagroom steekt u de emulsieschijf ⑫ zo op de meshouder ⑦ dat de emulsieschijf ⑫ op beide delen van het mes ⑧ rust en vastklikt (afb. 1):



- 3) Steek de meshouder ⑦ met de emulsieschijf ⑫ op de geleidingsas ⑩.
- 4) Doe de room in de kom.
- 5) Leg het deksel ⑤ zo op de kom ⑨ dat de afdichtring ⑥ op de rand van de kom ⑨ ligt en de meshouder ⑦ door de opening van het deksel ⑤ steekt. Een van beide vergrendelingen ⑬, die zich op de binnenste ring van het deksel ⑤ bevinden, moet daarbij naar voren, dus naar u, wijzen.

- 6) Plaats het motorblok ③ centraal op het deksel ⑤, zodat het logo naar u wijst. De beide vergrendelingen ⑬ op de binnenste ring van het deksel ⑤ grijpen nu in de beide uitsparingen op de onderkant van het motorblok ③. Als de vergrendelingen ⑬ niet direct in de uitsparingen op de onderkant van het motorblok ③ klikken, draai dan het motorblok ③ een beetje tot het motorblok stevig op het deksel ⑤ zit en de vergrendelingen ⑬ in de uitsparingen klikken.
- 7) Steek de stekker in een stopcontact.

OPMERKING

- Om slagroom te kloppen moet die vooraf goed gekoeld zijn (max. 8 °C/koelkasttemperatuur).
- We raden voor 200 ml room een kloptijd van ca. 30-40 seconden in snelheidsstand I ② aan.
- Voor 400 ml room raden we een kloptijd van ca. 40 seconden in snelheidsstand I ② aan.
- De kloptijd kan echter variëren afhankelijk van de hoeveelheid room en van andere elementen zoals het vetgehalte van de room of de omgevingstemperatuur! Houd de room tijdens het kloppen in de gaten en pas de kloptijd aan uw wensen aan.

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
-  Dompel het apparaat bij het schoonmaken in geen geval onder in water en houd het niet onder stromend water.

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Tijdens de omgang met het extreem scherpe mes ⑧ bestaat er letselgevaar. Zet het apparaat na gebruik en reiniging weer in elkaar, zodat u zich niet aan het blootliggende mes ⑧ kunt verwonden. Zorg dat kinderen niet bij het mes ⑧ kunnen komen.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Was het motorblok ③ nooit in de vaatwasmachine, want dan kan het motorblok beschadigd raken.

- 1) Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2) Neem het apparaat uit elkaar om het te reinigen. Trek de afdichtring **6** van het deksel **5**. Verwijder de kleine rubberschijven die zich aan de bovenkant van de meshouder **7** bevinden.
- 3) Reinig het motorblok **3** met een vochtige doek. Doe desgewenst een beetje afwasmiddel op de doek. Veeg vervolgens het motorblok schoon met een doek die met schoon water is bevochtigd, om alle resten van het schoonmaakmiddel te verwijderen.
- 4) Reinig de kom **9**, de emulsieschijf **12**, het deksel **5** met de afdichtring **6**, de meshouder **7** met het mes **8**, de kleine rubberschijven van de meshouder **7** en de antislip-ring **11** in warm water waaraan u wat mild afwasmiddel toevoegt. Spoel daarna alle onderdelen af met schoon water, zodat er geen afwasmiddelresten achterblijven. Droog alle onderdelen goed af.

OPMERKING



U kunt de kom **9**, de emulsieschijf **12**, de meshouder **7** met het mes **8**, het deksel **5** met de afdichtring **6** en de antislip-ring **11** ook in de vaatwasmachine reinigen. Leg de onderdelen in het bovenste gedeelte van de vaatwasser. Zorg ervoor dat de onderdelen niet beklemd raken.

- 5) Schuif na reiniging de afdichtring **6** weer op de rand van het deksel **5**. Zorg ervoor dat de platte kant van de afdichtring **6** vlak op het deksel **5** ligt.
- 6) Steek de kleine rubberschijven terug op de bovenkant van de meshouder **7**. Nu kunt u het apparaat weer in elkaar zetten.

Opbergen

- Bewaar het apparaat op een droge en stofvrije plaats.

Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet verbonden met een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice.
	Een zekering in de meterkast is defect.	Controleer de zekeringen in de meterkast en vervang ze zo nodig.
	Het apparaat is mogelijk defect.	Neem contact op met de klantenservice.
	Het motorblok 3 zit niet juist op de meshouder 7 .	Zet het motorblok 3 correct op de meshouder 7 .

Neem contact op met de klantenservice als de storingen met de bovenstaande aanwijzingen niet verholpen kunnen worden of indien u andere storingen constateert.

Apparaat afvoeren



Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.



Het product is recycleerbaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 373139_2104 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 373139_2104 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 373139_2104

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

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

Obsah

Úvod	68
Použití v souladu s určením	68
Rozsah dodávky	68
Vybalení	68
Likvidace obalu	69
Popis přístroje	69
Technické údaje	70
Bezpečnostní pokyny	70
Před prvním uvedením do provozu	73
Obsluha	74
Rozměňování	74
Šlehání šlehačky	76
Čištění a údržba	77
Skladování	78
Odstranění závad	79
Likvidace přístroje	79
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	80
Servis	81
Dovozce	81



Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k obsluze a uschovejte jej pro pozdější potřebu. V případě předání přístroje třetí osobě předejte také tento návod.

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje!

Svým nákupem jste se rozhodli pro moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznáme se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj slouží výlučně k rozmělnování potravin v malých množstvích nebo ke šlehání šlehačky a emulgaci kapalin. Tento přístroj je určen výlučně pro použití v soukromé domácnosti. K tomu patří také dodržování veškerých informací v tomto návodu k obsluze, zejména bezpečnostních pokynů. Jakékoli jiné použití neodpovídá určenému účelu a může vést ke vzniku hmotných škod, nebo dokonce k újmě na zdraví osob. Za škody vzniklé použitím k jinému účelu nebo vzniklé nesprávnou obsluhou se nepřebírá ručení.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- motorový blok
- víko
- mísa
- držák nože s nožem
- emulgační kotouč
- protiskluzový kroužek
- návod k obsluze

Vybalení

- 1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte z přístroje všechny obalový materiál.

UPOZORNĚNÍ

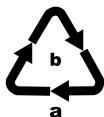
- Zkontrolujte kompletnost dodávky a zda není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již více nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1–7: Plasty,

20–22: Papír a lepenka,

80–98: Kompozitní materiály.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud možno, uschovejte originální obal během záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Popis přístroje

- 1 tlačítko rychlosti – stupeň II
- 2 tlačítko rychlosti – stupeň I
- 3 motorový blok
- 4 úchytka držáku nože
- 5 víko
- 6 těsnicí kroužek
- 7 držák nože
- 8 nůž
- 9 mísa
- 10 vodicí osa
- 11 protiskluzový kroužek
- 12 emulgační kotouč
- 13 aretace

Technické údaje

Síťové napětí	220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	500 W
Třída ochrany	II  (dvojitá izolace)
Doba nepřetržitého provozu	30 sekund při práci s nožem 8 2 minuty při práci s emulgačním kotoučem 12
Kapacita mísy 9	1 200 ml
Max. plnicí množství (tekutiny  a drcení  Dodržujte údaje uvedené v tabulce v kapitole „Obsluha“!	až po značku 500 ml
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

DOBA NEPŘETRŽITÉHO PROVOZU

Doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál a tím se poškodil motor. Po uvedené době nepřetržitého provozu se musí přístroj vypnout tak dlouho, dokud se motor neochladí.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Přístroj zapojte výhradně do síťové zásuvky instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220 - 240 V~, mit 50/60 Hz.
- ▶ Poškozenou síťovou zástrčku nebo síťový kabel nechte okamžitě vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo nebezpečí.
- ▶ V případě provozních poruch a před čištěním přístroje vytahujte zástrčku ze síťové zásuvky.
- ▶ Síťový kabel vytahujte ze zásuvky vždy za zástrčku, nikdy ne za samotný kabel.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Sítový kabel neohýbejte ani nestlačujte a položte jej tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj zakopnout.
- Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku. Pokud přesto do pláště přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze sítové zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- Přístroje, sítového kabelu ani zástrčky se nikdy nedotýkejte vlhkýma rukama.
- Pokud jsou sítový kabel nebo motorový blok poškozeny, musíte přístroj před dalším použitím nechat opravit kvalifikovaným personálem. Skříň motorového bloku nesmíte otvírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a zaniká záruka.
- Ihned po použití odpojte přístroj od elektrické sítě. Pouze až když vytáhnete sítovou zástrčku ze sítové zásuvky, je přístroj plně odpojen od proudu.



Motorový blok nesmíte v žádném případě namáčet do tekutin a také se nesmí dostat žádné kapaliny do krytu motorového bloku.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Před výměnou příslušenství nebo dílů příslušenství, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu. Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění!
- Buďte opatrní při vyprazdňování mísy! Nůž je velmi ostrý!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Buďte opatrní při čištění přístroje! Nůž je velmi ostrý!
- ▶ Přístroj bez dohledu a před složením, rozebráním nebo čištěním se musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ Přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícímu nebezpečí.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Děti musí být pod dohledem, a to pro jistotu, aby si s přístrojem nehrály.
- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrým nožem hrozí nebezpečí poranění. Po použití a vyčištění přístroj opět složte, aby nedošlo k poranění o volně ležící nůž. Nůž uložte mimo dosah dětí.
- ▶ Nikdy nevybírejte potraviny z mísy, dokud se nůž ještě otáčí. Nebezpečí zranění!
- ▶ Než sejmete motorový blok počkejte, než se nůž zastaví.
- ▶ Nezasahujte nikdy do ještě rotujícího nože! Nebezpečí zranění!
- ▶ Při práci s emulgačním kotoučem nesmíte přístroj nechat běžet déle než 2 minuty a při práci s nožem 30 sekund. Poté jej nechte vychladnout.

POZOR - POŠKOZENÍ PŘÍSTROJE!

- ▶ Nepoužívejte přístroj ke zpracování vařících nebo horkých potravin.
- ▶ Nepoužívejte přístroj k rozmělnování kostí, kávových zrn, obilí, muškátových oříšků nebo mražených potravin. Výjimkou jsou kostky ledu.
- ▶ Dodržujte množství naplnění uvedená v tabulce v kapitole „Rozmělnování“. V opačném případě hrozí nebezpečí znečištění přetékajícími naplněnými potravinami.
- ▶ Motorový blok nesmíte umývat v myčce nádobí, tím by se poškodil.
- ▶ Nikdy neprovozujte přístroj naprázdno.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

Před prvním uvedením do provozu

Před prvním uvedením do provozu přístroj vyčistěte podle popisu v kapitole **Čištění a údržba**.

Obsluha

Rozmělnování

- 1) Nasadíte mísu ⑨ na protiskluzový kroužek ⑪.
- 2) Nasadíte držák nože ⑦ s nožem ⑧ do vodící osy ⑩.
- 3) Připravte potraviny určené k naplnění:

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

► Především tvrdé potraviny se před zpracováním musí nakrájet na malé kousky (cca 2 cm). V opačném případě může dojít k zablokování motoru. V případě tvrdých potravin zvolte pulzující zpracování. Za tímto účelem několikrát krátce stiskněte příslušné tlačítko rychlosti ①/②.

- Nakrájejte pevné potraviny na kousky velké cca 2 cm.
 - Odstraňte stopky a stonky bylin.
 - U ořechů, např. vlašských ořechů, odstraňte skořápku.
 - Odstraňte kosti, kůži a šlachy z masa.
- 4) Potraviny určené k naplnění vložte do mísy ⑨. Pro optimální výsledky doporučujeme následující maximální množství naplnění:

Potravina	Max. množství naplnění	Doba zpracování	Rychlost
česnek	250 g	pulzující cca 5x 2 s	Stupeň II
cibule	250 g	pulzující cca 5x 1 s	Stupeň I
mrkev	250 g	2x 5 s	Stupeň I
mandle	250 g	nahrubo: 1x 10 s středně: 1x 15 s nejemno: 3x 15 s	Stupeň II
maso (nakrájené na kostky 2 x 2 cm)	300 g	6x 5 s	Stupeň II
kostky ledu	100 g*	pulzující hrubé 10 x 1 s jemné 20 x 1 s	Stupeň II

Časy a množství, uvedené v této tabulce, jsou orientační hodnoty a mohou se lišit v závislosti na povaze zpracovávaných potravin!

*Při množství náplně 100 g se kostky ledu rozdrtí co nejlépe. Kostky ledu však můžete naplnit až po značku 500 ml. Drcený led pak bude trochu méně stejnoměrný.

- 5) Nasadíte víko **5** na mísu **9** tak, aby těsnicí kroužek **6** přiléhál k okraji mísy **9** a držák nože **7** vyčníval skrz otvor víka **5**.
Jedna z obou aretací **13**, nacházející se na vnitřním kroužku víka **5**, by přitom měla ukazovat dopředu, směrem k Vám.
- 6) Nasadíte motorový blok **3** na střed víka **5** tak, aby logo ukazovalo směrem k Vám. Obě aretace **13** na vnitřním kroužku víka **5** nyní zapadnou do obou drážek v dolní části motorového bloku **3**. Pokud aretace **13** nezapadnou ihned do drážek na spodní straně motorového bloku **3**, pootočte mírně motorový blok **3**, dokud v jedné rovině nedoléhá na víko **5** a aretace **13** nezapadly do drážek.
- 7) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky.

UPOZORNĚNÍ

- Při zpracování potravin přidržujte jednou rukou mísu **9** a druhou rukou motorový blok **3**.
- 8) Stiskněte požadované tlačítko rychlosti **1/2**. Nůž **8** se otáčí tak dlouho, dokud držíte stisknuté tlačítko rychlosti **1/2**. Jakmile tlačítko pustíte, se motor zastaví.

POZOR – Hmotné škody!

- V případě, že se nůž **8** otáčí jen ztěžka nebo se vůbec neotáčí, ihned pusťte tlačítko rychlosti **1/2** a vytáhněte zástrčku. Zkontrolujte, zda nůž **8** neuvázl v příliš tvrdých/tuhých potravinách a případně jej uvolněte. Jinak se motor může přehřát.

UPOZORNĚNÍ

- Ulpívají-li potraviny na vnitřní straně mísy **9** a nůž **8** je již nezachytí, otevřete víko **5** a vytlačte potraviny škrabkou na těsto nebo podobným nástrojem znovu směrem dolů.
- 9) Jakmile jsou naplněné potraviny rozmělněny, pusťte tlačítko rychlosti **1/2**.
 - 10) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nikdy nevybírejte potraviny z mísy **9**, dokud se nůž **8** ještě otáčí. Hrozí nebezpečí zranění a vystřikující obsah by mohl způsobit znečištění.
- 11) Vyčkejte, než se nůž **8** zastaví.
 - 12) Nadzvedněte motorový blok **3** z víka **5**.

13) Sejměte víko **5**.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Při manipulaci s mimořádně ostrým nožem **8** hrozí nebezpečí poranění. Nůž **8** uložte mimo dosah dětí.

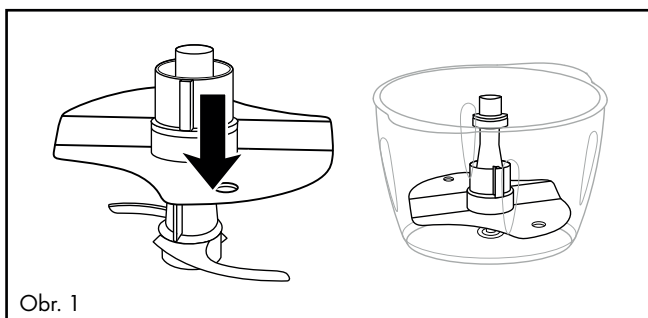
14) Vytáhněte držák nože **7** s nožem **8** opatrně z mísy **9**.

15) Vyjměte naplněné potraviny.

Šlehání šlehačky

Pomocí emulgačního kotouče **12** můžete tento přístroj používat také ke šlehání šlehačky (min. 200 ml, max. 400 ml):

- 1) Nasadíte mísu **9** na protiskluzový kroužek **11**.
- 2) Nasuňte emulgační kotouč **12** na držák nože **7**:
 - Chcete-li ušlehat 200 – 400 ml šlehačky, nasadíte emulgační kotouč **12** na držák nože **7** tak, aby emulgační kotouč **12** doléhal k oběma částem nože **8** a zacvakl (obr. 1):



- 3) Nasadíte držák nože **7** s emulgačním kotoučem **12** na vodící osu **10**.
- 4) Nalijte šlehačku.
- 5) Nasadíte víko **5** na mísu **9** tak, aby těsnicí kroužek **6** přiléhal k okraji mísy **9** a držák nože **7** vyčníval skrz otvor víka **5**. Jedna z obou aretací **13**, nacházející se na vnitřním kroužku víka **5**, by přitom měla ukazovat dopředu, směrem k Vám.

- 6) Nasaďte motorový blok **3** na střed víka **5** tak, aby logo ukazovalo směrem k Vám. Obě aretace **13** na vnitřním kroužku víka **5** nyní zapadnou do obou drážek v dolní části motorového bloku **3**. Pokud aretace **13** nezapadnou ihned do drážek na spodní straně motorového bloku **3**, pootočte mírně motorový blok **3**, dokud v jedné rovině nedoléhá na víko **5** a aretace **13** nezapadly do drážek.
- 7) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Chcete-li ušlehat šlehačku, měla by šlehačka být před šleháním dobře vychlazená (max. 8 °C / teplota v chladničce).
- ▶ U šlehačky o 200 ml doporučujeme dobu šlehání cca 30 - 40 sekund při stupni rychlosti I **2**.
- ▶ U šlehačky o 400 ml doporučujeme dobu šlehání cca 40 sekund při stupni rychlosti I **2**.
- ▶ Podle množství nebo z důvodu různých vlivů, např. obsahu tuku ve šlehačce nebo venkovní teploty, se doba šlehání může lišit! Během šlehání do tuha sledujte šlehačku a přizpůsobte dobu šlehání svým požadavkům.

Čištění a údržba

VÝSTRAHA - NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze sítě.
- ▶  Při čištění v žádném případě nesmíte přístroj ponořit do vody ani jej držet pod tekoucí vodou.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrým nožem **8** hrozí nebezpečí poranění. Po použití a vyčištění přístroj opět složte, aby nedošlo k poranění o volně ležící nůž **8**. Nůž **8** uložte mimo dosah dětí.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Motorový blok **3** nesmíte umývat v myčce nádobí, protože by se blok poškodil.

- 1) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- 2) Pro čištění přístroj rozeberte. Stáhněte těsnicí kroužek **6** z víka **5**. Sejměte malý pryžový kroužek, který se nachází na horním konci držáku nože **7**.
- 3) Motorový blok **3** ořete vlhkým hadrem. Pokud je to nutné, přidejte na hadřík trochu jemného čistícího prostředku. Přístroj následně ořete hadříkem navlhčeným pouze čistou vodou, aby se odstranily všechny zbytky mycího prostředku.
- 4) Vyčistěte mísu **9**, emulgační kotouč **12**, víko **5** s těsnicím kroužkem **6**, držák nože **7** s nožem **8**, malý pryžový kroužek držáku nože **7** a protiskluzový kroužek **11** v teplé vodě s přídavkem jemného mycího prostředku. Poté všechny díly dobře opláchněte čistou vodou, aby na nich nezůstaly zbytky mycího prostředku. Všechny díly dobře osušte.

UPOZORNĚNÍ



Alternativně lze mísu **9**, emulgační kotouč **12**, držák nože **7** s nožem **8**, víko **5** s těsnicím kroužkem **6** a protiskluzový kroužek **11** umýt v myčce nádobí. Pokud je to možné, umístěte díly do horního koše myčky nádobí. Dbejte na to, aby díly nebyly zaklíněny.

- 5) Po vyčištění nasuňte těsnicí kroužek **6** zpět na límec víka **5**. Dbejte na to, aby plochá strana těsnicího kroužku **6** doléhala na plochu k víku **5**.
- 6) Nasaďte malý pryžový kroužek zpět na horní konec držáku nože **7**.

Nyní můžete přístroj znovu smontovat.

Skladování

- Vyčištěný přístroj skladujte na suchém a bezprašném místě.

Odstranění závad

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	MOŽNÁ ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje.	Zástrčka přístroje není zastrčena do síťové zásuvky.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je poškozený.	Obraťte se na servis.
	Domácí pojistka je vadná.	Zkontrolujte domácí pojistky a případně je vyměňte.
	Přístroj je zřejmě vadný.	Obraťte se na servis.
	Motorový blok ❸ správně nedoléhá k držáku nože ❶.	Nasadíte motorový blok ❸ správně na držák nože ❶.

Pokud nemůžete odstranit poruchy výše popsáním způsobem nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš servis.

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném likvidačním podniku nebo ve Vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.



Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměnění a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 373139_2104 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 373139_2104 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 373139_2104

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp	84
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	84
Zakres dostawy	84
Rozpakowanie	84
Utylizacja opakowania	85
Opis urządzenia	85
Dane techniczne	86
Wskazówki bezpieczeństwa	86
Przed pierwszym uruchomieniem	89
Obsługa	90
Rozdrabnianie	90
Ubijanie śmieci	92
Czyszczenie i pielęgnacja	93
Przechowywanie	94
Usuwanie usterek	95
Utylizacja urządzenia	95
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	96
Serwis	97
Importer	97



Przed pierwszym użyciem zapoznaj się z instrukcją obsługi i zachowaj ją w celu późniejszego wykorzystania. W przypadku przekazania urządzenia osobom trzecim należy przekazać im także instrukcję.

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie służy wyłącznie do rozdrabniania w małych ilościach produktów spożywczych, albo do ubijania śmietany i emulgowania płynów. Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Należy przestrzegać wszystkich informacji, znajdujących się w niniejszej instrukcji obsługi, a w szczególności wskazówek bezpieczeństwa. Każde inne użycie jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem i może spowodować szkody materialne lub nawet uszkodzenia ciała. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane użytkowaniem w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Blok silnika
- Pokrywka
- Misa
- Uchwyt noża z nożem
- Tarcza do emulgowania
- Pierścień antypoślizgowy
- Instrukcja obsługi

Rozpakowanie

- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- 2) Usuń z urządzenia całe opakowanie.

WSKAZÓWKA

- Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
- W przypadku niekompletnej dostawy, bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można poddać je procesowi recyklingu.



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.



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

WSKAZÓWKA

- W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji. Umożliwi to prawidłowe zapakowanie urządzenia do wysyłki.

Opis urządzenia

- 1 Przycisk regulacji prędkości - stopień II
- 2 Przycisk regulacji prędkości - stopień I
- 3 Blok silnika
- 4 Mocowanie uchwytu noża
- 5 Pokrywka
- 6 Pierścień uszczelniający
- 7 Uchwyt noża
- 8 Nóż
- 9 Misa
- 10 Oś prowadząca
- 11 Pierścień antypoślizgowy
- 12 Tarcza do emulgowania
- 13 Zaczep

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50/60 Hz
Moc znamionowa	500 W
Stopień ochrony	II  (podwójna izolacja)
Czas pracy krótkotrwałej	30 sekund podczas pracy z użyciem noża  2 minuty przy pracy z tarczą do emulgowania 
Pojemność misy 	1200 ml
Maks. pojemność (płynny  i rozdrabnianie ) Przestrzegać danych z rozdziału „Obsługa”!	do oznaczenia 500 ml
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

CZAS PRACY KRÓTKOTRWAŁEJ

Czas pracy krótkotrwałej określa, jak długo można używać urządzenia bez zagrożenia przegrzaniem silnika i tym samym jego uszkodzenia. Po upływie określonego czasu pracy urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego o napięciu 220 - 240 V~ / 50/60 Hz.
- ▶ By uniknąć zagrożeń, zlecaj wymianę uszkodzonych wtyków sieciowych lub kabli zasilających wyłącznie autoryzowanemu specjalście, serwisowi lub innej podobnie wykwalifikowanej osobie.
- ▶ W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Wyciągając kabel sieciowy z gniazda, pociągaj zawsze za wtyk, a nie za kabel.
 - ▶ Kabla zasilającego nie należy zaginać ani zgniatać. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
 - ▶ Nie wolno wystawiać urządzenia na działanie wilgoci ani używać go na otwartej przestrzeni. Jeśli już ciecz dostanie się do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego i oddać urządzenie do naprawy przez wykwalifikowanego specjalistę.
 - ▶ Nigdy nie chwytać ani nie dotykać urządzenia, kabla zasilającego ani wtyku wilgotnymi rękoma.
 - ▶ W wypadku uszkodzenia kabla zasilającego lub bloku silnika, urządzenie musi zostać naprawione w serwisie, zanim będzie można z niego ponownie skorzystać. Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.
 - ▶ Bezpośrednio po użyciu odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Jedynie po wyciągnięciu wtyku z gniazda sieciowego uzyskujemy pewność, że urządzenie nie znajduje się pod napięciem.
-  Bloku silnika urządzenia nie wolno zanurzać w żadnej cieczy ani dopuszczać do przedostania się cieczy do jego obudowy.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje ryzyko powstania obrażeń!
- Podczas opróżniania misy zachowaj ostrożność! Nóż jest bardzo ostry!
- Podczas czyszczenia urządzenia zachowaj ostrożność! Nóż jest bardzo ostry!
- Przy braku nadzoru oraz przed złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania sieciowego.
- Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Należy zapewnić nadzór nad dziećmi, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrym nożem istnieje niebezpieczeństwo obrażeń. Po użyciu i umyciu urządzenia należy je z powrotem złożyć, aby uniknąć skaleczenia się odkrytym nożem. Należy koniecznie zapobiec kontaktowi dzieci z nożem.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Zabrania się wyjmować produkty spożywcze z miski do rozdrabniania, jeśli nóż jeszcze się obraca. Niebezpieczeństwo obrażeń!
- ▶ Przed zdjęciem bloku silnika należy poczekać, aż nóż się zatrzyma.
- ▶ Nie wolno chwytać obracającego się noża!
Niebezpieczeństwo obrażeń!
- ▶ Podczas prac z tarczą do emulgowania urządzenie nie może być używane dłużej niż 2 minuty, natomiast podczas prac z nożem 30 sekund. Potem należy odczekać do jego ostygnięcia.

UWAGA - MOŻLIWOŚĆ USZKODZENIA URZĄDZENIA!

- ▶ Nie należy używać urządzenia do przygotowywania gotującej się lub gorącej żywności.
- ▶ Nie należy używać urządzenia do rozdrabniania kości, ziaren kawy, ziaren zbóż, gałki muszkatołowej ani mrożonej żywności. Wyjątek stanowią tu kostki lodu.
- ▶ Należy przestrzegać informacji zawartych w tabeli dotyczącej ilości napełnienia w rozdziale „Rozdrabnianie”.
W przeciwnym razie istnieje ryzyko zanieczyszczenia przez wylewającą się zawartość.
- ▶ Nie wolno myć bloku silnika w zmywarce, gdyż mogłoby to doprowadzić do jego uszkodzenia.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia bez produktów w środku!

Przed pierwszym uruchomieniem

Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie je wyczyść, jak opisano w rozdziale **Czyszczenie i pielęgnacja**.

Obsługa Rozdrabnianie

- 1) Załóż misę **9** na pierścień antypoślizgowy **11**.
- 2) Załóż uchwyt noża **7** z nożem **8** na oś prowadzącą **10**.
- 3) Przygotuj wsad:

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Szczególnie twarde produkty należy przed rozpoczęciem ich obróbki pokroić na mniejsze kawałki (około 2 cm). W przeciwnym przypadku, silnik może się zablokować.
- Wybierz obróbkę pulsującą w przypadku twardych produktów. W tym celu naciśnij kilkakrotnie krótko odpowiedni przycisk regulacji prędkości **1/2**.

- Twarde produkty pokrój na kawałki o wielkości ok. 2 cm.
- Usuń gałązki i łodygi z ziół.
- W przypadku orzechów, np. orzechów włoskich, usuń łupiny.
- Usuń kości, skóry i ścięgna z mięsa.

- 4) Umieść wsad w misie **9**. Dla uzyskania optymalnych wyników zalecamy następujące maksymalne ilości napełnienia:

Artykuł spożywczy	Maks. ilość napełnienia	Czas obróbki	Prędkość
Czosnek	250 g	pulsacyjnie ok. 5 x 2 sek.	Stopień II
Cebula	250 g	pulsacyjnie ok. 5 x 1 sek.	Stopień I
Marchewki	250 g	2 x 5 sek.	Stopień I
Migdały	250 g	grubo: 1 x 10 sek. średnio: 1 x 15 sek. drobno: 3 x 15 sek.	Stopień II
Mięso (pokrojone w kostkę 2 x 2 cm)	300 g	6 x 5 sek.	Stopień II
Kostki lodu	100 g*	pulsująca grubo 10 x 1 sek. drobno 20 x 1 sek.	Stopień II

Podane w tej tabeli czasy i ilości są wartościami orientacyjnymi i mogą się różnić w zależności od rodzaju przetwarzanej żywności!

*Przy 100 g ilości napełnienia kostki lodu są kruszone w najlepszy możliwy sposób. Kostki lodu można jednak napełniać również do oznaczenia 500 ml. Skruszony lód będzie wtedy nieco bardziej nierówny.

- 5) Załóż pokrywkę **5** w taki sposób na misę **9**, aby pierścień uszczelniający **6** przylegał do krawędzi miski **9**, a uchwyt noża **7** wystawał przez otwór pokrywki **5**.
Jeden z zaczepów **13** znajdujących się na wewnętrznym pierścieniu pokrywki **5**, powinien wskazywać do przodu, w Twoim kierunku.
- 6) Załóż blok silnika **3** centralnie na pokrywkę **5**, aby logo wskazywało w Twoim kierunku. Oba zaczepy **13** na wewnętrznym pierścieniu pokrywki **5**, wchodzić teraz w oba wycięcia znajdujące się u dołu bloku silnika **3**. Jeśli zaczepy **13** nie wsuną się od razu w wycięcia od dołu bloku silnika **3**, obróć nieco blok silnika **3**, aż zostanie on równo osadzony na pokrywce **5**, a zaczepy **13** wsuną się w wycięcia.
- 7) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania.

WSKAZÓWKA

- Podczas przetwarzania produktów spożywczych trzymaj jedną ręką misę **9**, a drugą ręką blok silnika **3**.

- 8) Naciśnij żądany przycisk regulacji prędkości **1/2**. Nóż **8** obraca się, dopóki przycisk regulacji prędkości **1/2** będzie wciśnięty. Po jego puszczeniu silnik się zatrzyma.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Jeśli nóż **8** obraca się tylko z oporem lub wcale się nie obraca, puść natychmiast przycisk regulacji prędkości **1/2** i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda. Sprawdź, czy nóż **8** nie zakleszczył się przez zbyt twarde/ciągłe produkty spożywcze i usuń je ewentualnie. W przeciwnym przypadku silnik może ulec przegrzaniu.

WSKAZÓWKA

- Jeśli produkty spożywcze zaczepią się po wewnętrznej stronie miski **9** i nie będą mogły zostać pochwycone przez nóż **8**, otwórz pokrywkę **5** i wsuń dany produkt łyżką lub innym podobnym przedmiotem do dołu.

- 9) Po rozdrobnieniu wsadu puść przycisk regulacji prędkości **1/2**.
- 10) Wyciągnij wtyk kabla zasilającego.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- Zabrania się wyjmować produkty spożywcze z miski **9**, dopóki nóż **8** jeszcze się obraca. Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń, a rozpryskująca się zawartość może spowodować zanieczyszczenia.

- 11) Poczekać do zatrzymania się noża **8**.
- 12) Podnieś blok silnika **3** z pokrywki **5**.

13) Zdejmij pokrywkę 5.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrym nożem 8 istnieje niebezpieczeństwo obrażeń. Należy koniecznie zapobiec kontaktowi dzieci z nożem 8.

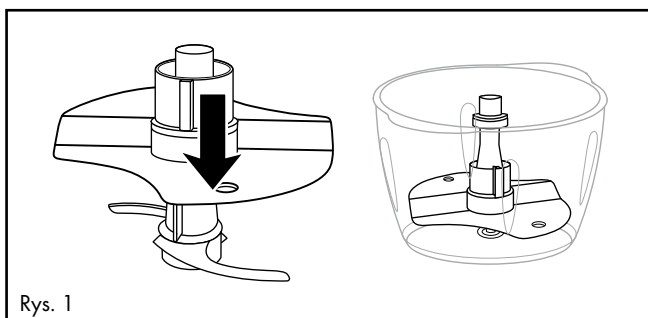
14) Wyciągnij uchwyt noża 7 wraz z nożem 8 ostrożnie z misy 9.

15) Wyjmij wsad.

Ubijanie śmietany

Za pomocą tarczy do emulgowania 12 można tym urządzeniem ubijać również śmietanę (min. 200 ml, maks. 400 ml):

- 1) Załóż misę 9 na pierścień antypoślizgowy 11.
- 2) Wsuń tarczę do emulgowania 12 na uchwyt noża 7:
 - Aby ubić 200 - 400 ml śmietany, załóż tarczę do emulgowania 12 w taki sposób na uchwyt noża 7, aby tarcza do emulgowania 12 przylegała po obu stronach noża 8 i się zatrzasknęła (rys. 1):



Rys. 1

- 3) Załóż uchwyt noża 7 wraz z tarczą do emulgowania 12 na oś prowadzącą 10.
- 4) Wlej śmietanę.
- 5) Załóż pokrywkę 5 w taki sposób na misę 9, aby pierścień uszczelniający 6 przylegał do krawędzi misy 9, a uchwyt noża 7 wystawał przez otwór pokrywki 5.
Jeden z zaczepów 13 znajdujących się na wewnętrznym pierścieniu pokrywki 5, powinien wskazywać do przodu, w Twoim kierunku.

- 6) Załóż blok silnika ❸ centralnie na pokrywę ❺, aby logo wskazywało w Twoim kierunku. Oba zaczepy ❶ na wewnętrznym pierścieniu pokrywki ❺, wchodzą teraz w oba wycięcia znajdujące się u dołu bloku silnika ❸. Jeśli zaczepy ❶ nie wsuną się od razu w wycięcia od dołu bloku silnika ❸, obróć nieco blok silnika ❸, aż zostanie on równo osadzony na pokrywce ❺, a zaczepy ❶ wsuną się w wycięcia.
- 7) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.

WSKAZÓWKA

- ▶ Aby ubić śmietanę, powinna ona zostać przed ubijaniem na sztywno dobrze schłodzona (maks. 8°C / temperatura z lodówki).
- ▶ Zalecamy przy 200 ml śmietany czas ubijania wynoszący ok. 30 - 40 sek. przy stopniu prędkości I ❷.
- ▶ Przy 400 ml śmietany zalecamy czas ubijania wynoszący ok. 40 sek. przy stopniu prędkości I ❷.
- ▶ W zależności od ilości oraz różnych czynników, jak np. zawartość tłuszczu w śmietanie lub temperatura zewnętrzna, czas ubijania śmietany może się zmieniać! Obserwuj śmietanę w czasie ubijania i dopasuj czas ubijania odpowiednio do swoich potrzeb.

Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia najpierw wyjmij wtyk z gniazda zasilania.
- ▶  Urządzenia nie wolno w czasie czyszczenia zanurzać w wodzie ani trzymać pod bieżącą wodą.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrym nożem ❸ istnieje niebezpieczeństwo obrażeń. Po użyciu i umyciu urządzenia należy je z powrotem złożyć, aby uniknąć skaleczenia się odkrytym nożem ❸. Należy koniecznie zapobiec kontaktowi dzieci z nożem ❸.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie wolno myć bloku silnika ❸ w zmywarce, gdyż mogłoby to doprowadzić do jego uszkodzenia.

- 1) Wyciągnij wtyk kabla zasilającego.
- 2) W celu wyczyszczenia należy urządzenie rozłożyć na części. Zdejmij pierścień uszczelniający **6** z pokrywki **5**. Usuń matą podkładkę gumową, która znajduje się na górnym końcu uchwyty noża **7**.
- 3) Blok silnika **3** wyczyść wilgotną szmatką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do zmywania. Następnie wytrzyj szmatką zwilżoną w czystej wodzie, by usunąć resztki płynu do zmywania.
- 4) Umyj misę **9**, tarczę do emulgowania **12**, pokrywkę **5** wraz z uchwytem noża **6**, uchwyt noża **7** z nożem **8**, matą podkładkę gumową uchwyty noża **7** oraz pierścień antypoślizgowy **11** w ciepłej wodzie, dodając do niej łagodny płyn do zmywania. Wyplucz wszystkie elementy czystą wodą, aby nie pozostały na nich żadne resztki płynu do zmywania. Po umyciu dokładnie wysusz wszystkie elementy.

WSKAZÓWKA



Alternatywnie misę **9**, tarczę do emulgowania **12**, uchwyt noża **7** z nożem **8** i pokrywkę **5** z pierścieniem uszczelniającym **6** można zmywać w zmywarce do naczyń. O ile to możliwe, części te ułóż w górnym koszu zmywarki. Uważaj, aby nie doszło do zaklinowania części.

- 5) Po umyciu wsuń pierścień uszczelniający **6** z powrotem na zespół pokrywki **5**. Zwróć uwagę na to, aby płaska strona pierścienia uszczelniającego **6** równo przylegała do pokrywki **5**.
- 6) Włóż matę gumową pierścień ponownie na górny koniec uchwyty noża **7**.

Teraz można ponownie zmontować urządzenie.

Przechowywanie

- Przechowuj urządzenie w suchym i niezapyłonym miejscu.

Usuwanie usterek

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda zasilania.	Podłącz urządzenie do gniazda zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
	Bezpiecznik w domu jest przepalony.	Sprawdź bezpieczniki w domu i w razie potrzeby wymienić.
	Urządzenie może być uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
	Blok silnika 3 nie jest prawidłowo osadzony na uchwycie noża 7 .	Założ blok silnika 3 prawidłowo na uchwyt noża 7 .

Jeżeli za pomocą powyższych wskazówek nie można usunąć usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

Utylizacja urządzenia



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 373139_2104 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystąpić nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 373139_2104.

Serwis

PL**Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl**IAN 373139_2104**

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	100
Používanie podľa určenia	100
Rozsah dodávky	100
Vybalenie	100
Likvidácia balenia	101
Opis prístroja	101
Technické údaje	102
Bezpečnostné pokyny	102
Pred prvým použitím	105
Obsluha	106
Rozomletie	106
Šľahanie šľahačky	108
Čistenie a údržba	109
Skladovanie	110
Odstraňovanie porúch	111
Likvidácia prístroja	111
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	112
Servis	113
Dovozca	113



Pred prvým použitím si pozorne prečítajte návod na obsluhu a uschovajte ho pre neskoršie použitie. Pri odovzdávaní prístroja tretej osobe odovzdajte aj tento návod.

Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe tohto nového prístroja!

Rozhodli ste sa tým pre moderný a vysoko kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie podľa určenia

Tento prístroj je určený výlučne na rozomletie malých množstiev potravín alebo na šľahanie šľahačky a emulgovanie tekutín. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. K tomu patrí tiež dodržiavanie všetkých informácií, uvedených v tomto návode na obsluhu, predovšetkým bezpečnostných pokynov. Akékoľvek iné používanie sa považuje za používanie v rozpore s určením a môže spôsobiť vecné škody alebo dokonca poranenia osôb. Nepreberá sa žiadne ručenie za škody, ktoré vzniknú v dôsledku používania v rozpore s určením.

Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:

- Blok motora
- Veko
- Misa
- Držiak noža s nožom
- Emulgačný kotúč
- Protišmykový krúžok
- Návod na obsluhu

Vybalenie

- 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- 2) Odstráňte z prístroja všetky obalové materiály.

UPOZORNENIE

- Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatočným balením alebo dopravou, sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Likvidácia balenia

Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Obalové materiály sú vyberané z hľadiska ekologickej a technickej likvidácie, a preto ich možno recyklovať.



Recykláciou obalu sa šetria suroviny a znižujú sa náklady za odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1 – 7: Plasty,

20 – 22: Papier a lepenka,

80 – 98: Kompozitné materiály.

UPOZORNENIE

- Podľa možnosti si odložte obalové materiály počas záručnej doby prístroja, aby ste ho mohli v prípade uplatnenia záruky správne zabaliť.

Opis prístroja

- 1 Tlačidlo rýchlosti – stupeň II
- 2 Tlačidlo rýchlosti – stupeň I
- 3 Blok motora
- 4 Držiak noža – objímka
- 5 Kryt
- 6 Tesniaci krúžok
- 7 Držiak noža
- 8 Nôž
- 9 Misa
- 10 Vodiaca os
- 11 Protišmykový krúžok
- 12 Emulgačný kotúč
- 13 Aretácia

Technické údaje

Sieťové napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50/60 Hz
Menovitý výkon	500 W
Trieda ochrany	II  (dvojitá izolácia)
Doba KP	30 sekúnd pri práci s nožom 8 2 minúty pri práci s emulgačným kotúčom 12
Kapacita misy 9	1200 ml
Max. plniace množstvo (Tekutiny  a rozomletie  Zohľadnite tabuľku v kapitole „Obsluha“!	až po značku 500 ml
	Všetky diely tohto prístroja, prichádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

DOBA KP

Doba KP (krátkodobá prevádzka) udáva, ako dlho sa dá prevádzkovať prístroj bez toho, že by sa motor prehrial a došlo k jeho poškodeniu. Po uvedenej dobe krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, dokiaľ motor nevychladne.

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Prístroj zapájajte len do elektrickej zásuvky s napätím 220 – 240 V ~, 50/60 Hz, inštalovanej podľa predpisov.
- ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť autorizovaným odborným personálom alebo zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa zabránilo ohrozeniam.
- ▶ Pri prevádzkových poruchách a pred čistením prístroja vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Sieťový kábel vyťahujte z elektrickej zásuvky vždy za zástrčku, nikdy neťahajte za samotný kábel.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel, a položte ho tak, aby na neho nikto nemohol stúpiť, ani sa oňho potknúť.
 - ▶ Prístroj nesmiete vystaviť vlhkosti ani ho používať vonku. Ak by do telesa prístroja predsa len vnikla kvapalina, ihneď vytiahnite zástrčku prístroja z elektrickej zásuvky a nechajte prístroj opraviť kvalifikovaným odborným personálom.
 - ▶ Prístroj, sieťový kábel a elektrickú zástrčku nikdy nechytajte mokrými rukami.
 - ▶ Keď je sieťový kábel alebo blok motora poškodený, musíte prístroj pred jeho opätovným použitím nechať opraviť odborným personálom. Teleso bloku motora nesmiete otvárať. V takomto prípade je ohrozená bezpečnosť a zanikne záruka.
 - ▶ Po použití prístroj ihneď odpojte od elektrickej siete. Len keď vytiahnete zástrčku z elektrickej zásuvky, je prístroj úplne odpojený od prúdu.
-  Blok motora nesmiete v žiadnom prípade ponárať do tekutín a do telesa bloku motora sa nesmú dostať žiadne tekutiny.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, musíte prístroj vypnúť a odpojiť ho od elektrickej siete.
- ▶ Nepoužívajte prístroj na iné účely, než na účely popísané v tomto návode. Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia!
- ▶ Pri vyprázdňovaní misy postupujte opatrne! Nôž je veľmi ostrý!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pri čistení prístroja postupujte opatrne! Nôž je veľmi ostrý!
- ▶ Prístroj sa v prípade neexistujúceho dozoru a pred zmontovaním, rozobratím alebo čistením musí vždy odpojiť od siete.
- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ Prístroj a jeho prípojný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Deti by mali byť pod dohľadom, aby bolo zaručené, že sa nebudú hrať s prístrojom.
- ▶ Pri manipulácii s mimoriadne ostrým nožom hrozí nebezpečenstvo zranenia. Po použití a očistení prístroj opäť zložte, aby ste sa neporanili o voľne ležiaci nôž. Nôž uchovávajte neprístupne deťom.
- ▶ Nikdy nevyberajte potraviny z misy, pokiaľ sa nôž ešte otáča. Nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Skôr než odoberiete blok motora počkajte, dokiaľ sa nôž celkom nezastaví.
- ▶ Nikdy nesiahajte do priestoru, v ktorom sa ešte otáča nôž! Nebezpečenstvo poranenia!
- ▶ Pri použití emulgačného kotúča nesmiete nechať prístroj bežať dlhšie ako 2 minúty a pri použití noža dlhšie ako 30 sekúnd. Potom ho nechajte vychladnúť.

POZOR – POŠKODENIA PRÍSTROJA!

- ▶ Nepoužívajte prístroj na spracovanie vriacich alebo horúcich potravín.
- ▶ Nepoužívajte prístroj na mletie kostí, kávových zŕn, obilia, muškátových orieškov alebo zmrazených potravín. Výnimkou z toho sú kocky ľadu.
- ▶ Dodržiavajte tabuľku týkajúcu sa množstiev naplnenia v kapitole „Rozomletie“. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo poranenia v dôsledku vytečeného naplneného množstva.
- ▶ Blok motora nesmiete umývať v umývačke riadu, mohol by sa tým poškodiť.
- ▶ Prístroj nikdy neprevádzkujte v prázdnom stave.

UPOZORNENIE

- ▶ Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50, tak aj na 60 Hz.

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím vyčistite prístroj tak, ako je uvedené v kapitole **Čistenie a údržba**.

Obsluha

Rozomletie

- 1) Nasadíte misu ⑨ na protišmykový krúžok ⑪.
- 2) Zastrčíte držiak noža ⑦ s nožom ⑧ na vodiacu os ⑩.
- 3) Pripravte potraviny na plnenie:

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

► Zvlášť tvrdé potraviny sa pred spracovaním musia nakrájať na menšie kúsky (cca 2 cm). Inak sa môže motor zablokovať.
V prípade tvrdých potravín zvolte pulzujúce spracovanie. Na tento účel viackrát stlačte krátko príslušné tlačidlo rýchlosti ①/②.

- Nakrájajte pevné potraviny na cca 2 cm veľké kusy.
 - Odstráňte stonky a stopky bylín.
 - V prípade orieškov, ako napr. orechov, odstráňte škrupinu.
 - Z mäsa odstráňte kosti, kožu a šľachy.
- 4) Dajte potraviny na plnenie do misy ⑨. Pre optimálne výsledky odporúčame nasledujúce množstvá naplnenia:

Potraviny	Max. množstvo naplnenia	Čas spracovania	Rýchlosť
Cesnak	250 g	pulzujúco cca 5 x 2 s	Stupeň II
Cibule	250 g	pulzujúco cca 5 x 1 s	Stupeň I
Mrkvy	250 g	2 x 5 s	Stupeň I
Mandle	250 g	nahrubo: 1 x 10 s stredne: 1 x 15 s najemno: 3 x 15 s	Stupeň II
Mäso (nakrájané na kocky 2 x 2 cm)	300 g	6 x 5 s	Stupeň II
Kocky ľadu	100 g*	pulzujúci 10 x 1 sek. jemno 20 x 1 sek.	Stupeň II

Časy a množstvá uvedené v tejto tabuľke sú smernými hodnotami a môžu sa líšiť v závislosti od vlastností spracovávaných potravín!

* Pri plniacom množstve 100 g sa ľadové kocky čo najlepšie rozdrvia. Ľadové kocky môžete avšak naplniť po značku 500 ml. Rozdrvený ľad bude potom trochu nerovnomernejší.

- 5) Položte kryt **5** na miskú **9** tak, aby tesniaci krúžok **6** doliehal k okraju misky **9** a držiak noža **7** prečnieval cez otvor v kryte **5**.
Jedna z dvoch aretácií **13**, nachádzajúca sa vo vnútornom prstenci krytu **5**, by mala pritom ukazovať dopredu, smerom k vám.
- 6) Položte blok motora **3** do stredu na kryt **5** tak, aby logo ukazovalo smerom k vám. Obe aretácie **13** na vnútornom prstenci krytu **5** teraz zasahujú do oboch výrezov na spodnej strane bloku motora **3**. V prípade, že aretácie **13** nevkĺznu ihneď do výrezov **15** na spodnej strane bloku motora **3**, trochu pootočte blok motora **3** tak, aby sedel lícujuúc s krytom **5** a aretácie **13** vkĺzli do výrezov.
- 7) Zástrčku zastrčte do elektrickej zásuvky.

UPOZORNENIE

- Počas spracovania potravín držte jednou rukou pevne misu **9** a druhou rukou držte blok motora **3**.

- 8) Stlačte želané tlačidlo rýchlosti **1/2**. Nôž **8** sa otáča dovtedy, kým držíte tlačidlo rýchlosti **1/2** stlačené. Len čo ho pustíte, motor sa zastaví.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Pokiaľ sa nôž **8** otáča len so zasekávaním alebo sa vôbec neotáča, uvoľnite ihneď tlačidlo rýchlosti **1/2** a vytiahnite sieťovú zástrčku. Skontrolujte, či nôž **8** nie je zaseknutý v príliš tvrdých/tuhých potravinách a uvoľnite ich. V opačnom prípade sa motor môže prehriať.

UPOZORNENIE

- Ak by potraviny ostali na vnútornej strane misky **9** a nôž **8** by ich ďalej nevedel zachytiť, otvorte kryt **5** a posuňte potraviny pomocou škrabky na cesto alebo podobného predmetu znovu nadol.

- 9) Keď sa potraviny na plnenie rozomelú, pustite tlačidlo rýchlosti **1/2**.

- 10) Vytiahnite zástrčku.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Nikdy nevyberajte potraviny z misky **9**, pokiaľ sa nôž **8** ešte točí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a vystreknutý obsah by mohol viesť k znečisteniu.

- 11) Počkajte, dokiaľ sa nôž **8** nezastaví.

- 12) Nadvihnite blok motora **3** z krytu **5**.

13) Odoberte kryt **5**.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri manipulácii s mimoriadne ostrým nožom **8** hrozí nebezpečenstvo zranenia. Nedovoľte, aby sa k nožu **8** dostali deti.

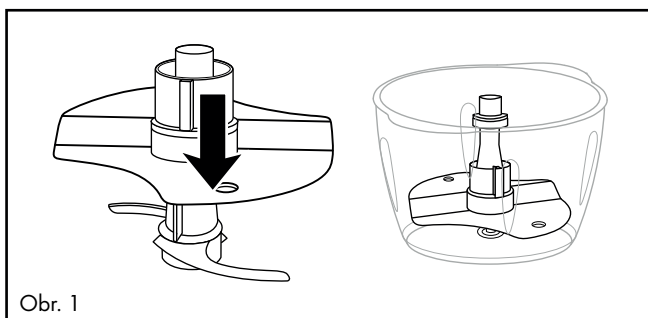
14) Vytiahnite držiak noža **7** s nožom **8** opatrne z misky **9**.

15) Odoberte potraviny na plnenie.

Šľahanie šľahačky

Pomocou nastavca na šľahanie **12** môžete týmto prístrojom šľahať tiež šľahačku (min. 200 ml, max. 400 ml):

- 1) Nasadíte misu **9** na protišmykový krúžok **11**.
- 2) Nasuňte emulgačný kotúč **12** na držiak noža **7**:
 - Na vyšľahanie 200 – 400 ml šľahačky nasadíte emulgačný kotúč **12** na držiak noža **7** tak, aby emulgačný kotúč **12** dosadal na obidva diely noža **8** a zaskočil (obr. 1):



Obr. 1

- 3) Nasadíte držiak noža **7** s emulgačným kotúčom **12** na vodiacu os **10**.
- 4) Naplňte šľahačku.
- 5) Položte kryt **5** na misu **9** tak, aby tesniaci krúžok **6** doliehal k okraju misky **9** a držiak noža **7** prečnieval cez otvor v kryte **5**. Jedna z dvoch aretácií **13**, nachádzajúca sa vo vnútornom prstenci krytu **5**, by mala pritom ukazovať dopredu, smerom k vám.

- 6) Položte blok motora **3** do stredu na kryt **5** tak, aby logo ukazovalo smerom k vám. Obe aretácie **13** na vnútornom prstenci krytu **5** teraz zasahujú do oboch výrezov na spodnej strane bloku motora **3**. V prípade, že aretácie **13** nevkĺznu ihneď do výrezov **15** na spodnej strane bloku motora **3**, trochu pootočte blok motora **3** tak, aby sedel lícujuúc s krytom **5** a aretácie **13** vkĺzli do výrezov.
- 7) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.

UPOZORNENIE

- Aby sa šľahačka dala vyšľahať, mala by byť pred vyšľahaním natuho dobre vychladená (max. 8 °C/pri teplote chladničky).
- Pri 200 ml šľahačky odporúčame čas šľahania cca 30 – 40 sekúnd na rýchlostnom stupni I **2**.
- Pri 400 ml smotany odporúčame dobu šľahania cca 40 sekúnd na rýchlostnom stupni I **2**.
- Doba šľahania sa však môže líšiť, v závislosti od množstva a rôznych vplyvov, ako napr obsah tuku šľahačky alebo vonkajšia teplota. Počas tuhého šľahania šľahačku sledujte a dobu šľahania prispôbte vašim potrebám.

Čistenie a údržba

VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Skôr než začnete prístroj čistiť, vždy vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
-  Pri čistení nesmiete prístroj v žiadnom prípade ponárať do vody ani ho držať pod tečúcou vodou.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri manipulácii s mimoriadne ostrým nožom **8** hrozí nebezpečenstvo zranenia. Po použití a očistení znova poskladajte prístroj, aby ste sa neporanili na voľne ležiacom noži **8**. Nedovoľte, aby sa k nožu **8** dostali deti.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Blok motora **3** nesmiete umývať v umývačke riadu, mohol by sa týmto poškodiť.

- 1) Vytiahnite zástrčku.
- 2) Na vyčistenie musíte prístroj rozobrať. Vyberte tesniaci krúžok **6** z krytu **5**. Odstráňte malý gumený kotúč, ktorý sa nachádza v hornom konci držiaka noža **7**.
- 3) Blok motora **3** vyčistíte vlhkou utierkou. V prípade potreby pridajte trochu jemného umývacieho prostriedku. Kryt potom ešte raz utrite už len vlhkou utierkou, namočenou do vlažnej vody, aby ste odstránili zvyšky umývacieho prostriedku.
- 4) Nádobu mixéra **9**, emulgačný kotúč **12**, kryt **5** s tesniacim krúžkom **6**, držiak noža **7** s nožom **8**, malý gumený krúžok držiaka noža **7** a protišmykový krúžok **11** očistíte v teplej vode, do ktorej pridáte jemný umývací prostriedok. Všetky diely opláchnite čistou vodou tak, aby na nich nezostali zachytené žiadne zvyšky umývacieho prostriedku. Poriadne vysušte všetky diely.

UPOZORNENIE



Alternatívne môžete misu **9**, emulgačný kotúč **12**, držiak noža **7** s nožom **8**, kryt **5** s tesniacim krúžkom **6** a protišmykový krúžok **11** umyť v umývačke riadu. Diely vložte podľa možnosti do horného košíka umývačky riadu. Dajte pozor, aby diely neboli zovreté.

- 5) Po vyčistení posuňte tesniaci krúžok **6** znovu späť na nákrúžok krytu **5**. Dbajte na to, aby plochá strana tesniaceho krúžku **6** dosadala rovno na kryt **5**.
- 6) Nasuňte malý gumený krúžok späť na horný koniec držiaka noža **7**. Teraz môžete zariadenie znovu zmontovať.

Skladovanie

- Vyčistený prístroj skladujte na suchom a neprašnom mieste.

Odstraňovanie porúch

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	MOŽNÉ RIEŠENIA
Prístroj nefunguje.	Prístroj nie je zapojený do sieťovej zásuvky.	Zapojte prístroj do sieťovej zásuvky.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na servis.
	Domáca poistka je chybná.	Skontrolujte domáce poistky a prípadne ich vymeňte.
	Prístroj je podľa možnosti chybný.	Obráťte sa na servis.
	Blok motora ❸ nesedí správne na držiaku noža ❷.	Nasadzte blok motora ❸ správne na držiak noža ❷.

Ak sa poruchy nedajú odstrániť spôsobom uvedeným vyššie v tabuľke alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš servis.

Likvidácia prístroja



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo vašom miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte váš miestny zberný dvor.



Informácie o možnostiach likvidácie vyslúženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobné chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 373139_2104 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalачný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 373139_2104 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 373139_2104

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción.....	116
Uso previsto	116
Volumen de suministro.....	116
Desembalaje	116
Desecho del embalaje.....	117
Descripción del aparato	117
Características técnicas.....	118
Indicaciones de seguridad	118
Antes de la primera puesta en funcionamiento	121
Manejo.....	121
Triturado/picado	121
Nata montada.....	124
Limpieza y mantenimiento.....	125
Almacenamiento.....	126
Eliminación de fallos.....	127
Desecho del aparato	127
Garantía de Kompernass Handels GmbH	128
Asistencia técnica	129
Importador.....	129



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

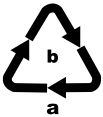
- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:

1 - 7: plásticos,

20 - 22: papel y cartón,

80 - 98: materiales compuestos.

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 dispuesto 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.

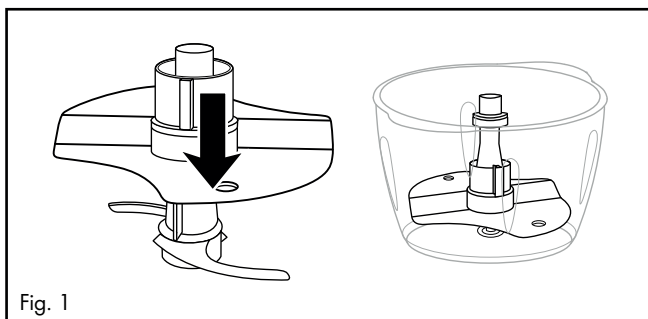
14) Retire cuidadosamente el portacuchillas ⑦ con la cuchilla ⑧ del recipiente ⑨.

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.



Este producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.

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

Indholdsfortegnelse

Indledning	132
Anvendelsesområde	132
Pakkens indhold	132
Udpakning	132
Bortskaffelse af emballagen	133
Beskrivelse af produktet	133
Tekniske data	134
Sikkerhedsanvisninger	135
Før første brug	137
Betjening	138
Blendning	138
Piskning af fløde	140
Rengøring og vedligeholdelse	141
Opbevaring	142
Afhjælpning af fejl	143
Bortskaffelse af produktet	143
Garanti for Kompernass Handels GmbH	144
Service	145
Importør	145



Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt igennem, før du bruger produktet første gang, og gem vejledningen til senere brug. Lad betjeningsvejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Indledning

Til lykke med købet af dit nye produkt!

Du har valgt et moderne produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til blendning af fødevarer i små mængder, til piskning af fløde og emulgering af væsker. Dette produkt er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Følg alle informationerne i denne betjeningsvejledning, især sikkerhedsanvisningerne. Al anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet og kan føre til personskader. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der skyldes anvendelse til andre formål end anvendelsesområdet eller forkert betjening.

Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Motordel
- Låg
- Skål
- Knivholder med kniv
- Emulgeringsskive
- Skridsikker ring
- Betjeningsvejledning

Udpakning

- 1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern alle emballeringsmaterialer fra produktet.

BEMÆRK

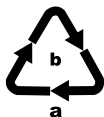
- Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:

1 - 7: Plast,

20 - 22: Papir og pap,

80 - 98: Kompositmaterialer.

BEMÆRK

- Opbevar den originale emballage i løbet af produktets garantiperiode, hvis det er muligt, så du kan pakke det ordentligt ind, hvis du skal gøre brug af garantien.

Beskrivelse af produktet

- 1 Hastighedsknap - trin II
- 2 Hastighedsknap - trin I
- 3 Motordel
- 4 Knivholder-indsætning
- 5 Låg
- 6 Tætningsring
- 7 Knivholder
- 8 Kniv
- 9 Skål
- 10 Styreaksel
- 11 Skridsikker ring
- 12 Emulgeringsskive
- 13 Låsemekanisme

Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~ (Vekselstrøm), 50/60 Hz
Nominel effekt	500 W
Beskyttelsesklasse	II  (Dobbeltisolering)
Tid for korttidsdrift	30 sekunder ved arbejde med kniven  2 minutter ved arbejde med emulgerings- skiven 
Skålens rumfang 	1200 ml
Maks. påfyldningsmængde (væsker  og findeling  Se tabellen i kapitlet "Betjening".	op til 500 ml-markeringen
	Alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er levnedsmiddelægte.

TID FOR KORTTIDSDRIFT

Tiden for korttidsdrift angiver, hvor længe man kan bruge produktet, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne korttidsdrift skal der slukkes for produktet, indtil motoren er kølet af.

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Slut produktet til en forskriftsmæssigt installeret stikkontakt med en netspænding på 220 - 240 V~, 50/60 Hz.
 - ▶ Hvis strømstikket eller ledningen er beskadiget, skal det/den straks udskiftes af en autoriseret reparatør, af kundeservice eller af en tilsvarende kvalificeret person, så farlige situationer undgås.
 - ▶ Træk stikket ud af stikkontakten ved driftsfejl, og før du rengør produktet.
 - ▶ Træk altid stikket ud af stikkontakten ved at trække i selve stikket og ikke i ledningen.
 - ▶ Ledningen må aldrig knækkes eller klemmes og heller ikke lægges, så man kan træde på den eller snuble over den.
 - ▶ Produktet må ikke udsættes for fugt og ikke bruges udendørs. Hvis der kommer væske ind i kabinettet, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og få produktet repareret af en autoriseret reparatør.
 - ▶ Rør ikke ved produktet, strømledningen eller stikket med våde hænder.
 - ▶ Hvis ledningen eller motordelen er beskadiget, skal du lade fagfolk reparere produktet, før du bruger det igen. Kabinettet til motordelen må ikke åbnes. Hvis du gør det, kan sikkerheden ikke garanteres, og garantien bortfalder.
 - ▶ Afbryd straks produktet fra strømmen efter brug. Produktet er kun fuldstændigt strømfrit, når stikket er trukket ud af stikkontakten.
-  Motordelen må aldrig komme i kontakt med væske, og der må ikke komme væske ind i motordelens hus.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under brug, skal produktet slukkes og afbrydes fra strømforsyningen.
- ▶ Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader!
- ▶ Vær forsigtig ved tømning af skålen! Kniven er meget skarp!
- ▶ Vær forsigtig ved rengøring af produktet! Kniven er meget skarp!
- ▶ Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- ▶ Produktet må ikke bruges af børn.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med produktet.
- ▶ Ved arbejde med den meget skarpe kniv er der fare for personskader. Saml produktet igen efter brug og rengøring, så du ikke kommer til skade på den fritsiddende kniv. Sørg for, at børn ikke kan komme i kontakt med kniven.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Tag aldrig fødevarer ud af skålen, så længe kniven drejer rundt. Fare for personskader!
- ▶ Vent, til kniven er standset, før du tager motordelen af.
- ▶ Stik aldrig fingrene ind i den roterende kniv!
Fare for personskader!
- ▶ Produktet må ikke køre i mere end 2 minutter ved arbejde med emulgeringsskiven og ikke mere end 30 sekunder ved arbejde med kniven. Lad det derefter afkøle.

OBS - SKADER PÅ PRODUKTET!

- ▶ Brug ikke produktet til kogende eller varme fødevarer.
- ▶ Brug ikke produktet til findeling af knogler, kaffebønner, korn, muskatnød eller frosne grøntsager. Undtaget herfra er isterninger.
- ▶ Følg tabellen for påfyldte mængder i kapitlet "Blendning". Ellers er der fare for, at fødevarerne løber over og snavser omgivelserne til.
- ▶ Motordelen må ikke rengøres i opvaskemaskinen, da den derved beskadiges.
- ▶ Brug aldrig produktet, når det er tomt.

BEMÆRK

- ▶ Brugeren behøver ikke at foretage sig noget for at omstille produktet fra 50 til 60 Hz eller omvendt. Produktet tilpasser sig både til 50 og til 60 Hz.

Før første brug

Rengør produktet som beskrevet i kapitlet **Rengøring og vedligeholdelse**, før det anvendes første gang.

Betjening

Blending

- 1) Sæt skålen ⑨ på den skridsikre ring ⑪.
- 2) Sæt knivholderen ⑦ med kniven ⑧ på styreakslen ⑩.
- 3) Tilberedning af fødevarerne:

OBS – MATERIELLE SKADER!

► Meget hårde fødevarer skal skæres i mindre stykker før bearbejdningen (ca. 2 cm). Ellers kan motoren blokere.
Vælg pulserende bearbejdning til hårde fødevarer. Det gør du ved at trykke flere gange hurtigt på hastighedsknappen ①/②.

- Skær faste fødevarer i ca. 2 cm store stykker.
- Fjern stængler og stilke fra krydderier.
- Fjern skallerne til nødder, f.eks. valnødder.
- Fjern knogler, hud og sener fra kød.

- 4) Hæld fødevarerne i skålen ⑨. For at opnå optimale resultater anbefaler vi følgende maksimale påfyldningsmængder:

Fødevarer	Maks. påfyldningsmængde	Bearbejdningstid	Hastighed
Hvidløg	250 g	pulserende ca. 5 x 2 sek.	Trin II
Løg	250 g	pulserende ca. 5 x 1 sek.	Trin I
Gulerødder	250 g	2 x 5 sek.	Trin I
Mandler	250 g	groft: 1 x 10 sek. mellem: 1 x 15 sek. fint 3 x 15 sek.	Trin II
Kød (i tern 2 x 2 cm)	300 g	6 x 5 sek.	Trin II
Isterninger	100 g*	Pulserende Groft 10 x 1 sek. Fint 20 x 1 sek.	Trin II

De angivne tider og mængder i denne tabel er vejledende og kan variere alt efter de bearbejdede fødevarers sammensætning!

*Ved en påfyldningsmængde på 100 g knuses isterningerne bedst muligt. Du kan dog også påfylde isterninger op til 500 ml-markeringen. Den knuste is bliver så noget mere uensartet.

- 5) Sæt låget **5** på skålen **9**, så tætningsringen **6** sidder på kanten af skålen **9**, og knivholderen **7** stikker ud igennem åbningen i låget **5**.
En af de to låseanordninger **13**, som sidder på den indvendige ring i låget **5**, skal vende fremad og ind mod dig.
- 6) Sæt motordelen **3** midt på låget **5**, så logoet vender ind mod dig. De to låseanordninger **13** på den indvendige ring på låget **5** griber nu ind i de to udskæringer **14** på undersiden af motordelen **3**. Hvis låseanordningerne **13** ikke straks går ind i udskæringerne **14** på undersiden af motordelen **3**, skal motordelen **3** drejes en lille smule, indtil den sidder helt tæt på låget **5**, og låseanordningerne **13** er gået ind i udskæringerne **14**.
- 7) Sæt strømstikket i en stikkontakt.

BEMÆRK

- Hold fast i skålen **9** med den ene hånd og i motordelen **3** med den anden hånd, når du anvender blenderen.

- 8) Tryk på den ønskede hastighedsknap **1/2**. Kniven **8** drejer, så længe du holder hastighedsknappen **1/2** trykket ind. Så snart du slipper den, standser motoren.

OBS – MATERIELLE SKADER!

- Hvis kniven **8** kun drejer stødvist eller slet ikke, skal du straks slippe hastighedsknappen **1/2** og tage stikket ud af stikkontakten. Kontroller, om kniven **8** sidder fast på grund af for hårde/seje fødevarer, og løs den. Ellers kan motoren blive overophedet.

BEMÆRK

- Hvis der bliver fødevarer siddende på siderne af skålen **9**, og kniven **8** ikke kan få fat i dem, skal du åbne låget **5** og skubbe fødevarerne ned i skålen med en dejskraber eller lignende.

- 9) Når fødevarerne er blendet, skal du slippe hastighedsknappen **1/2**.

- 10) Træk stikket ud.

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- Tag aldrig fødevarer op af skålen **9**, mens kniven **8** stadig drejer rundt. Der er fare for personskader, og indholdet, der sprøjter ud, kan snavse omgivelserne til.

- 11) Vent, til kniven **8** står stille.

- 12) Tag motordelen **3** af låget **5**.

13) Tag låget **5** af.

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- Når du arbejder med den ekstremt skarpe kniv **8**, er der fare for personskader. Sørg for, at børn ikke kan få adgang til kniven **8**.

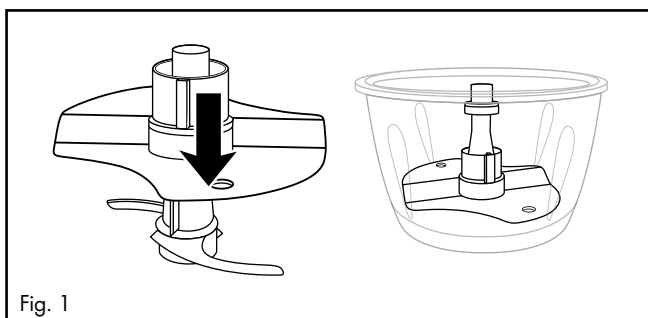
14) Tag forsigtigt knivholderen **7** med kniven **8** ud af skålen **9**.

15) Tag fødevarerne op.

Piskning af fløde

Med emulgeringsskiven **12** kan du piske fløde (min. 200 ml, maks. 400 ml):

- 1) Sæt skålen **9** på den skridsikre ring **11**.
- 2) Sæt emulgeringsskiven **12** på knivholderen **7**:
 - For at piske 200 - 400 ml fløde skal du sætte emulgeringsskiven **12** på knivholderen **7**, så emulgeringsskiven **12** sidder på begge dele af kniven **8** og klikker fast (fig.1):



- 3) Sæt knivholderen **7** med emulgeringsskiven **12** på styreakslen **10**.
- 4) Hæld fløden i.
- 5) Sæt låget **5** på skålen **9**, så tætningsringen **6** sidder på kanten af skålen **9**, og knivholderen **7** stikker ud igennem åbningen i låget **5**.
En af de to låseanordninger **13**, som sidder på den indvendige ring i låget **5**, skal vende fremad og ind mod dig.

- 6) Sæt motordelen **3** midt på låget **5**, så logoet vender ind mod dig. De to låseanordninger **13** på den indvendige ring på låget **5** griber nu ind i de to udskæringer **14** på undersiden af motordelen **3**. Hvis låseanordningerne **13** ikke straks går ind i udskæringerne **14** på undersiden af motordelen **3**, skal motordelen **3** drejes en lille smule, indtil den sidder helt tæt på låget **5**, og låseanordningerne **13** er gået ind i udskæringerne **14**.
- 7) Sæt stikket i en stikkontakt.

BEMÆRK

- For at piske fløden stiv skal den være godt afkølet (maks. 8°C/køleskabstemperatur).
- Vi anbefaler, at 200 ml fløde piskes i 30-40 sekunder på hastighedstrin I **2**.
- Ved 400 ml fløde anbefaler vi en pisketid på 40 sekunder på hastighedstrin I **2**.
- Af forskellige grunde kan pisketiden dog variere. Det kan f.eks. skyldes fedtindholdet i fløden eller temperaturen i omgivelserne! Hold øje med fløden, mens du pisker, og tilpas pisketiden efter dine ønsker.

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL – FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet.
-  Du må aldrig lægge produktet ned i vand eller holde det ind under rindende vand under rengøringen.

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- Når du arbejder med den ekstremt skarpe kniv **8**, er der fare for personskader. Saml produktet igen efter brug og rengøring, så du ikke kommer til skade på den fritsiddende kniv **8**. Sørg for, at børn ikke kan få adgang til kniven **8**.

OBS – MATERIELLE SKADER!

- Motordelen **3** må ikke rengøres i opvaskemaskinen, da den derved beskadiges.

- 1) Træk stikket ud.
- 2) Skil produktet ad for at rengøre det. Tag tætningsringen **6** af låget **5**. Fjern den lille gummiskive, der sidder øverst i knivholderen **7**.
- 3) Rengør motordelen **3** med en fugtig klud. Tilsæt et mildt opvaskemiddel til kluden ved behov. Tør af med en klud, der kun er fugtet med rent vand, så eventuelle rester af opvaskemiddel fjernes.
- 4) Rengør skålen **9**, emulgeringsskiven **12**, låget **5** med tætningsringen **6**, knivholderen **7** med kniven **8**, den lille gummi-skive på knivholderen **7** og den skridsikre ring **11** i varmt vand tilsat et mildt opvaskemiddel. Skyl derefter alle dele af med rent vand, så alle sæberester fjernes. Tør alle dele godt af.

BEMÆRK



Skålen **9**, emulgeringsskiven **12**, knivholderen **7** med kniv **8**, låget **5** med tætningsring **6** og den skridsikre ring **11** kan også vaskes i opvaskemaskinen. Læg så vidt muligt delene i den øverste kurv i opvaskemaskinen. Sørg for, at delene ikke kommer i klemme.

- 5) Sæt tætningsringen **6** på kanten af låget **5** igen efter vask. Sørg for, at den flade side af tætningsringen **6** sidder plant på låget **5**.
 - 6) Sæt den lille gummiring på den øverste del af knivholderen **7** igen.
- Nu kan du samle produktet igen.

Opbevaring

- Opbevar det rengjorte produkt på et tørt og støvfrit sted.

Afhjælpning af fejl

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	MULIGE LØSNINGER
Produktet fungerer ikke.	Produktet er ikke sluttet til en stikkontakt.	Slut produktet til en stikkontakt.
	Produktet er beskadiget.	Henvend dig til Service.
	En af husets sikringer er defekt.	Kontrollér husets sikringer, og udskift ved behov.
	Produktet er muligvis defekt.	Henvend dig til Service.
	Motordelen ❸ sidder ikke korrekt på knivholderen ❷.	Sæt motordelen ❸ korrekt på knivholderen ❷.

Hvis fejlene ikke kan rettes med ovenstående fejlahjælpning, eller hvis du finder andre typer fejl, bedes du henvende dig til vores service.

Bortskaffelse af produktet



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.



Produktet kan genbruges, er underlagt udvidet producentansvar og indsamles separat.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 373139_2104 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 373139_2104.

Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 373139_2104

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations · Stand van de informatie
Stav informací · Stan informací · Stav informácií · Estado de las informaciones · Tilstand af information:
08 / 2021 · Ident.-No.: SMZE500C2-062021-1

IAN 373139_2104