

SILVERCREST®



www.lidl-service.com

PDF online

MULTIZERKLEINER MINI CHOPPER HACHOIR MULTIFONCTION SMZ 260 I2

(DE) (AT) (CH)

MULTIZERKLEINER

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

HACHOIR MULTIFONCTION

Mode d'emploi

(CZ)

UNIVERZÁLNÍ DRTIČ

Návod k obsluze

(PT)

PICADORA MULTIUSOS

Manual de instruções

(GB) (IE)

MINI CHOPPER

Operating instructions

(NL) (BE)

MULTIHAKKER

Gebruiksaanwijzing

(ES)

PICADORA

Instrucciones de uso

IAN 288402



DE AT CH

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

GB IE

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

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 seznamte se všemi funkcemi přístroje.

ES

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

PT

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	17
FR/BE	Mode d'emploi	Page	31
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	45
CZ	Návod k obsluze	Strana	59
ES	Instrucciones de uso	Página	73
PT	Manual de instruções	Página	87

A**B****C**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	2
Auspacken	2
Entsorgung der Verpackung	3
Gerätebeschreibung	3
Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	4
Bedienen	7
Zerkleinern	7
Sahne schlagen	10
Reinigung und Pflege	11
Fehlerbehebung	12
Anhang	13
Gerät entsorgen	13
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	13
Service	15
Importeur	15



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 knochenlosen Lebensmitteln in kleinen Mengen oder dem Schlagen von Sahne. 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:

- Multizerkleinerer
- Messerhalter mit Messer
- Quirlaufsatz
- 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**).

Entsorgung der Verpackung

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.

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Turbo-Taste
- 2 Motorblock
- 3 Deckel-Bund
- 4 Deckel
- 5 Messerhalter
- 6 Schüssel
- 7 Messer
- 8 Lager
- 9 Standfuß
- 10 Quirlaufsatz

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung	260 W
Schutzklasse	II 
KB-Zeit	1 Minute (mit Quirlaufsatz )
Fassungsvermögen Schüssel	500 ml
Max. Einfüllmengen	Lebensmittel bis zur 300 ml-Markierung 
	Flüssigkeiten bis zur 200 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 solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V~, mit 50 Hz an.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice 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.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ 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 von 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.
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Leeren der Schüssel vor! Das Messer ist sehr scharf!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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 sollten 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.
- ▶ 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!

⚠ **WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

- Sie dürfen das Gerät nicht länger als 1 Minute laufen lassen. Lassen Sie es danach abkühlen.

ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!

- 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.
- Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten in das Gerät! Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden!

Bedienen

Zerkleinern

HINWEIS

- Vor der ersten Benutzung müssen Sie das Gerät entsprechend den Anweisungen im Reinigungskapitel gründlich reinigen.

- 1) Setzen Sie die Schüssel **6** in den Standfuß **9**.
- 2) Stecken Sie den Messerhalter **5** mit dem Messer **7** auf das Lager **8**.
- 3) Bereiten Sie das Füllgut vor, indem Sie große Stücke soweit zerkleinern (ca. 2 cm), dass diese in die Schüssel **6** passen.
- 4) Geben Sie das Füllgut in die Schüssel **6**. Beachten Sie dabei folgende Tabelle:

Lebensmittel	Füllmenge	Bearbeitungszeit	Geschwindigkeit
Salami	130 g	3 x 5 Sek.	turbo
Käse (Gouda, jung, Kühlschranktemperatur)	100 g	4 x 15 Sek.	turbo
Zwiebeln Knoblauch	100 g	pulsierend	turbo

Karotten	100 g	3 x 5 Sek.	normal
Mandeln	50 g	grob: 1 x 10 Sek. mittel: 2 x 10 Sek. fein: 3 x 10 Sek.	turbo
Eier (hart gekocht)	150 g	2 x 4 Sek.	turbo
Walnüsse	50 g	2 x 8 Sek.	turbo
Eiswürfel	100 g	10 x 1 Sek. pulsierend	turbo

- 5) Verschließen Sie die Schüssel **6** mit dem Deckel **4**: Setzen Sie ihn so auf die Schüssel **6**, dass die Nasen am Deckel **4** in die Schienen an der Schüssel **6** greifen. Drehen Sie den Deckel **4** dann so, dass die Nasen in den Schienen nach unten gleiten.
- 6) Setzen Sie den Motorblock **2** auf den Deckel-Bund **3**.
- 7) Drücken Sie den Motorblock **2** nach unten, wie in der Abbildung B gezeigt. Der Motor startet mit der normalen Bearbeitungsgeschwindigkeit.
- Um eine höhere Bearbeitungsgeschwindigkeit „Turbo“ für das Füllgut zu erhalten, drücken Sie zusätzlich zum Motorblock **2** die Turbo-Taste **1** und halten Sie diese gedrückt, wie in der Abbildung C gezeigt.

HINWEISE

- Sollten sich während der Bearbeitung größere Stücke des Füllguts an der Schüsselwand ansammeln, heben Sie den Motorblock **2** vom Deckel-Bund **3** ab. Schütteln Sie die Schüssel **6** kräftig durch und beginnen Sie anschließend mit der Bearbeitung von vorne. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einem Teigschaber.
 - 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 Turbo-Taste **1** (zusätzlich zum Motorblock **2**). Sollte das Füllgut nicht vollständig zerkleinert werden, können Sie es entweder in kleinere Stücke schneiden oder heben Sie den Motorblock **2** vom Deckel-Bund **3** ab. Schütteln Sie die Schüssel **6** kräftig durch und beginnen Sie anschließend mit der Bearbeitung von vorne.
- 8) Wenn das Füllgut zerkleinert worden ist, lassen Sie Motorblock **2** und gegebenenfalls die Turbo-Taste **1** los.
 - 9) Ziehen Sie den Netzstecker.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Entnehmen Sie niemals die Lebensmittel aus der Schüssel **6**, solange sich das Messer **7** noch dreht. Es besteht Verletzungsgefahr und herausspritzender Inhalt könnte zu Verschmutzungen führen.

- 10) Warten Sie bis das Messer **7** still steht.
- 11) Heben Sie den Motorblock **2** vom Deckel-Bund **3**.
- 12) Nehmen Sie den Deckel **4** ab.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer **7** besteht Verletzungsgefahr. Machen Sie das Messer **7** für Kinder unzugänglich.

- 13) Ziehen Sie den Messerhalter **5** mit dem Messer **7** vorsichtig aus der Schüssel **6**.
- 14) Entnehmen Sie das Füllgut.

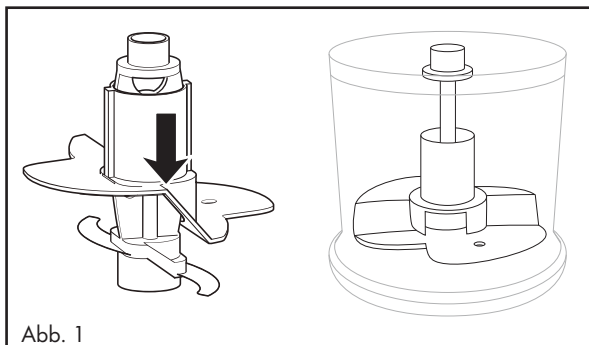
HINWEISE

- Durch das Zerkleinern von härteren, reibenden Lebensmitteln kann die Schüssel **6** mit der Zeit ein trübes Aussehen bekommen. Dies ist normal und beeinträchtigt die Funktion des Gerätes nicht.
- Sie können den Standfuß **9**, nachdem Sie die Bearbeitung der Lebensmittel beendet haben, als Deckel für die Schüssel **6** verwenden, um die Lebensmittel länger frisch zu halten.
 - Nehmen Sie den Motorblock **2** und den Deckel **4** von der Schüssel **6** ab.
 - Der Messerhalter **5** mit dem Messer **7** kann, wenn Sie wünschen, in der Schüssel **6** verbleiben.
 - Lösen Sie den Standfuß **9** von der Unterseite der Schüssel **6**. Sie können den Standfuß **9** nun auf die Schüssel **6** setzen, so dass dieser die Schüssel **6** verschließt.

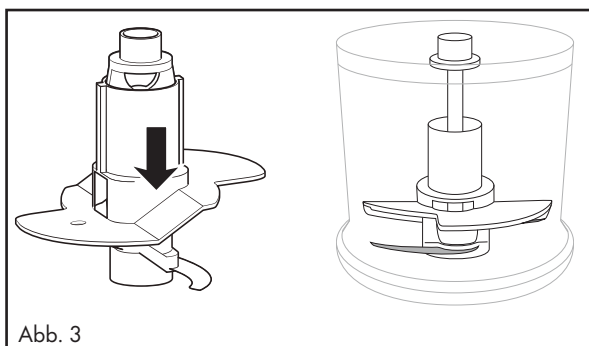
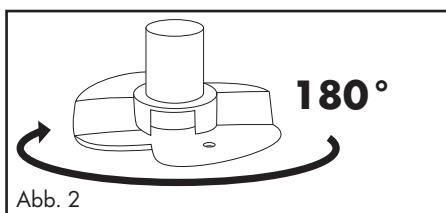
Sahne schlagen

Mit dem Quirlaufsatz **10** können Sie mit diesem Gerät auch Sahne schlagen:

- 1) Setzen Sie die Schüssel **6** in den Standfuß **9**.
- 2) Schieben Sie den Quirlaufsatz **10** auf den Messerhalter **5**:
 - Für 100 ml Sahne stecken Sie ihn so auf den Messerhalter **5**, dass der Quirlaufsatz **10** auf beiden Messern **7** aufliegt und einrastet (Abb.1):



- Für 200 ml Sahne drehen Sie den Quirlaufsatz **10** vertikal um 180° (Abb.2), so dass dieser nur noch auf einem Messer **7** aufliegt und einrastet (Abb.3). Er pflügt dann höher durch die Sahne:



- 3) Stecken Sie den Messerhalter **5** mit dem Quirlaufsatz **10** auf das Lager **8**.
- 4) Füllen Sie die Sahne ein.
- 5) Verschließen Sie die Schüssel **6** mit dem Deckel **4**: Setzen Sie ihn so auf die Schüssel **6**, dass die Nasen am Deckel **4** in die Schienen an der Schüssel **6** greifen. Drehen Sie den Deckel **4** dann so, dass die Nasen in den Schienen nach unten gleiten.
- 6) Setzen Sie den Motorblock **2** auf den Deckel-Bund **3**.
- 7) Drücken Sie den Motorblock **2** nach unten, wie in der Abbildung B gezeigt. Der Motor startet mit der normalen Bearbeitungsgeschwindigkeit.

HINWEIS

- ▶ Um Sahne zu schlagen, sollte diese vor dem Steifschlagen gut gekühlt sein (max. 8°C/Kühlschrantemperatur).
- ▶ Wir empfehlen bei 100 ml Sahne eine Schlagzeit von ca. 30 Sekunden bei normaler Geschwindigkeit.
- ▶ Bei 200 ml Sahne empfehlen wir eine Schlagzeit von ca. 30 - 50 Sekunden bei normaler Geschwindigkeit.
- ▶ Bedingt durch verschiedene Einflüsse, wie z.B. Fettgehalt der Sahne oder die Außentemperatur, kann die Schlagzeit jedoch 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 **7** besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie das Gerät nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer **7** verletzen. Machen Sie das Messer **7** für Kinder unzugänglich.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Sie dürfen den Motorblock ❷ nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, dieser würde dadurch beschädigt.
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Reinigen Sie den Motorblock ❷ und den Messerhalter ❺ mit dem Messer ❷ mit einem gut ausgedrückten Schwamm.
- Reinigen Sie die Schüssel ❻, den Quirlaufsatz ❿, den Deckel ❹ und den Standfuß ❸ unter fließendem Wasser und trocknen Sie diese mit einem Trockentuch.
- Alternativ können alle Teile, bis auf den Motorblock ❷, in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Legen Sie dabei, wenn möglich, die Teile in den oberen Korb der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass die Teile nicht eingeklemmt werden.

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.

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.

Anhang

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.

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Anschrift übersenden.



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

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 288402

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Contents

Introduction	18
Intended use	18
Package contents	18
Unpacking	18
Disposal of the packaging	19
Appliance description	19
Technical details	20
Safety information	20
Operation	23
Chopping	23
Whipping cream	26
Cleaning and care	27
Troubleshooting	28
Appendix	28
Disposal of the appliance	28
Kompernass Handels GmbH warranty	29
Service	30
Importer	30



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).

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 boneless foods in small amounts or for whipping cream. 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:

- Mini Chopper
- Blade holder with blade
- Whisk attachment
- 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 for 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 their environmental friendliness and ease of disposal, and 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 that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.

NOTE

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

Appliance description

Figure A:

- 1 Turbo button
- 2 Motor unit
- 3 Lid flange
- 4 Lid
- 5 Blade holder
- 6 Bowl
- 7 Blade
- 8 Bearing
- 9 Stand
- 10 Whisk attachment

Technical details

Mains voltage	220 - 240 V ~, 50 Hz
Rated power	260 W
Protection class	II 
CO time	1 minute (with whisk attachment )
Bowl capacity:	500 ml
Max. filling quantity	Food products up to the 300 ml marking  Liquids up to the 200 ml marking 
	All parts of this appliance which 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 this duration of time, switch it off until the motor has cooled down.

Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Connect the appliance only to a correctly installed power socket supplying a mains power voltage of 220 - 240 V~, at 50 Hz.
- ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
- ▶ In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the power plug from the mains power socket.
- ▶ Always remove the power cable from the socket by pulling on the plug, not on the power cable itself.

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ 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 changing any accessories or additional parts which 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.
- ▶ 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 for 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!

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Do not allow the appliance to run for more than 1 minute. Afterwards, allow it to cool down.

CAUTION – APPLIANCE DAMAGE!

- ▶ 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 fill the appliance with hot liquids! Otherwise the appliance could be damaged!

Operation

Chopping

NOTE

- ▶ Before first use, you must clean the appliance thoroughly as described in the section on cleaning.

- 1) Place the bowl **6** on the stand **9**.
- 2) Insert the blade holder **5** with the blade **7** onto the bearing **8**.
- 3) Prepare the food by chopping larger pieces into pieces (approx. 2 cm) which will fit better into the bowl **6**.
- 4) Add the food to the bowl **6**. Please note the following table:

Food	Fill level	Processing time	Speed
Salami	130 g	3 x 5 sec.	turbo
Cheese (Gouda, young, fridge temperature)	100 g	4 x 15 sec.	turbo
Onions Garlic	100 g	pulse	turbo

Carrots	100 g	3 x 5 sec.	normal
Almonds	50 g	coarse: 1 x 10 sec. medium: 2 x 10 sec. fine: 3 x 10 sec.	turbo
Eggs (hard-boiled)	150 g	2 x 4 sec.	turbo
Walnuts	50 g	2 x 8 sec.	turbo
Ice cubes	100 g	10 x 1 sec. pulse	turbo

- 5) Close the bowl **6** with the lid **4**: Place it onto the bowl **6** so that the lugs on the lid **4** grip into the guides on the bowl **6**. Turn the lid **4** so that the lugs slide into the guides below.
 - 6) Place the motor unit **2** on the lid flange **3**.
 - 7) Press the motor unit **2** downwards as shown in fig. B. The motor starts at normal speed.
- For a higher processing speed (Turbo) for the food, press on both the motor unit **2** and the Turbo button **1** and keep both pressed down as shown in Fig. C.

NOTES

- If larger pieces start collecting on the wall of the bowl during processing, lift the motor unit **2** off the lid flange **3**. Give the bowl **6** a firm shake and restart the processing. Any residues can be removed with a spatula.
- 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 Turbo button **1** several times briefly (in addition to the motor unit **2**). If the food is not completely chopped, you can either cut it into smaller pieces or lift the motor unit **2** off of the lid flange **3**. Give the bowl **6** a firm shake and restart the processing.

- 8) If the food is fully chopped, let go of the motor unit **2** and, if applicable, the Turbo button **1**.
- 9) Remove the power plug from the socket.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Never attempt to remove food from the bowl **6** while the blade **7** is still turning. There is a risk of injury and food can also spray out and make a mess.

- 10) Wait until the blade **7** has come to a complete standstill.
- 11) Lift the motor unit **2** off the lid flange **3**.
- 12) Remove the lid **4**.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Handle the extremely sharp blade **7** with caution as it can cause injuries. Keep the blade **7** out of the reach of children.

- 13) Pull the blade holder **5** with the blade **7** carefully out of the bowl **6**.
- 14) Remove the food.

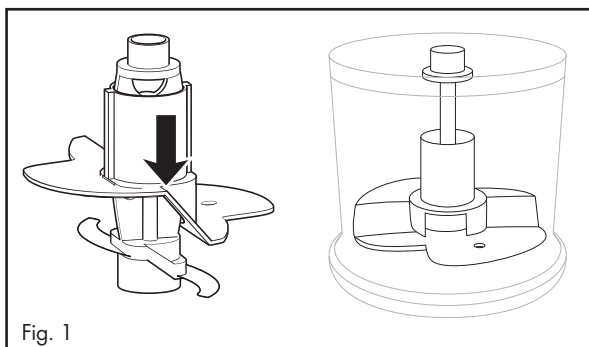
NOTES

- ▶ Chopping harder, abrasive foods can cause the bowl **6** to take on a dull appearance. This is normal and will not impair the functioning of the appliance.
- ▶ After you have finished processing the food, you can use the stand **9** as a lid for the bowl **6** to keep the food fresh for longer.
 - Take the motor unit **2** and the lid **4** off the bowl **6**.
 - The blade holder **5** with the blade **7** can, if so desired, remain in the bowl **6**.
 - Remove the stand **9** from the underside of the bowl **6**. You can now place the stand **9** on the bowl **6** so that it closes off the bowl **6**.

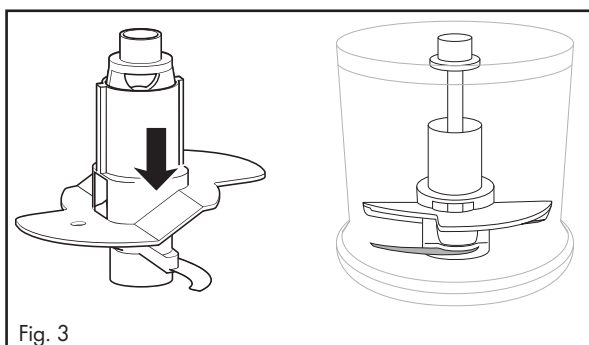
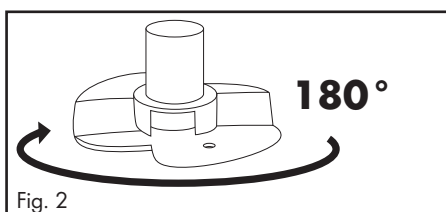
Whipping cream

You can also use the appliance to whip cream with the help of the whisk attachment **10**:

- 1) Place the bowl **6** on the stand **9**.
- 2) Push the whisk attachment **10** onto the blade holder **5**:
 - For 100 ml of cream, place it onto the blade holder **5** so that the whisk attachment **10** is in contact with both blades **7** and clicks into place (fig. 1):



- For 200 ml of cream, turn the whisk attachment **10** horizontally by 180° (fig. 2), so that it is in contact with only one blade **7** and clicks into place (fig. 3). It then churns higher through the cream.



- 3) Attach the blade holder ⑤ together with the whisk attachment ⑩ to the bearing ⑧.
- 4) Add the cream.
- 5) Close the bowl ⑥ with the lid ④: Place it onto the bowl ⑥ so that the lugs on the lid ④ grip into the guides on the bowl ⑥. Turn the lid ④ so that the lugs slide into the guides below.
- 6) Place the motor unit ② on the lid flange ③.
- 7) Press the motor unit ② downwards as shown in fig. B. The motor starts at normal speed.

NOTE

- ▶ To whip cream, you should make sure that it is well chilled before whipping (max. 8°C/fridge temperature).
- ▶ For 100 ml of cream, we recommend a whipping time of around 30 seconds at normal speed.
- ▶ For 200 ml of cream, we recommend a whipping time of around 30 - 50 seconds at normal speed.
- ▶ Depending on certain factors, such as fat content or the ambient temperature, the whipping time can vary. Keep an eye on the cream while you are whipping it and adjust the whipping time to fit 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 when cleaning it or hold it under running water.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Handle the extremely sharp blade ⑦ 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 ⑦. Keep the blade ⑦ out of the reach of children.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

► Do not clean the motor unit **2** in the dishwasher, as this will damage it.

- Remove the power plug from the socket.
- Clean the motor block **2** and the blade holder **5** and the blade **7** with a well-wrung-out sponge.
- Clean the bowl **6**, the whisk attachment **10**, the lid **4** and the stand **9** under running water and dry them off with a dish cloth.
- Alternatively, you can clean all of the parts apart from the motor unit **2** in the dishwasher. If possible, place the parts in the top basket of the dishwasher. Ensure that the parts are not trapped in any way.

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.

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.

Appendix

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 via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.

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 validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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 fragile parts such as switches, batteries, baking moulds 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 (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- 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 software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

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 288402

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

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	32
Usage conforme	32
Matériel livré	32
Déballage	32
Élimination de l'emballage	33
Description de l'appareil	33
Caractéristiques techniques	34
Consignes de sécurité	34
Utilisation	37
Broyer	37
Fouetter de la crème	40
Nettoyage et entretien	41
Dépannage	42
Annexe	42
Mise au rebut de l'appareil	42
Garantie de Kompennass Handels GmbH	43
Service après-vente	44
Importateur	44



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.

Usage conforme

L'appareil sert uniquement à broyer des produits alimentaires sans os et en petites quantités, et à fouetter de la crème. 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 :

- Hachoir multifonction
- Porte-lame avec lame-hélice
- Accessoire batteur
- 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.

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

Figure A :

- 1 Touche Turbo
- 2 Bloc-moteur
- 3 Collet du couvercle
- 4 Couvercle
- 5 Porte-lame
- 6 Bol
- 7 Lame-hélice
- 8 Support
- 9 Embase
- 10 Accessoire batteur

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance nominale	260 W
Classe de protection	II 
Temps d'opération par intermittence	1 minute (avec accessoire batteur )
Capacité du bol	500 ml
Quantités max.	Aliments jusqu'au repère 300 ml 
	Liquides jusqu'au repère 200 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

- Ne branchez la fiche secteur de cet appareil que dans une prise secteur réglementairement installée et débitant une tension nominale comprise entre 220 et 240 V~, à 50 Hz.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- Pour débrancher le cordon d'alimentation, toujours prendre soin de retirer la fiche de la prise et de ne pas tirer sur le cordon.

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ 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.
- ▶ Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous videz le bol mélangeur ! La lame est extrêmement tranchante !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- 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 aient reçu une supervision ou 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 D'INCENDIE !

- ▶ Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus d'une minute. Laissez-le ensuite refroidir.

ATTENTION - DOMMAGES SUR L'APPAREIL !

- ▶ 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.
- ▶ Ne versez aucun produit alimentaire/liquide très chaud dans l'appareil ! Vous risquez d'endommager l'appareil !

Utilisation

Broyer

REMARQUE

- ▶ Avant la première utilisation, il faut nettoyer l'appareil soigneusement, conformément aux instructions du chapitre sur le nettoyage.

- 1) Placez le bol **6** dans son embase **9**.
- 2) Placez le porte-lame **5** avec la lame-hélice **7** sur le support **8**.
- 3) Préparez le contenu : réduisez la taille des gros morceaux (jusqu'à 2 cm env.) afin qu'ils puissent rentrer dans le bol **6**.
- 4) Placez les aliments dans le bol **6**. Respectez ce faisant le tableau suivant :

Aliments	Quantité	Temps de transformation	Vitesse
Salami	130 g	3 x 5 sec.	turbo
Fromage (Gouda jeune, à la température du réfrigérateur)	100 g	4 x 15 sec.	turbo
Oignons Ail	100 g	par impulsions	turbo

Carottes	100 g	3 x 5 sec.	normal
Amandes	50 g	Broyage grossier : 1 x 10 sec. Broyage moyen : 2 x 10 sec. Broyage fin : 3 x 10 sec.	turbo
Œufs (cuits durs)	150 g	2 x 4 sec.	turbo
Noix	50 g	2 x 8 sec.	turbo
Glaçons	100 g	10 x 1 sec. par impulsions	turbo

- 5) Fermez le bol **6** avec le couvercle **4** : Placez le couvercle sur le bol **6** de sorte que les ergots du couvercle **4** s'enclenchent dans les rails du bol **6**. Ensuite, tournez le couvercle **4** de manière à ce que les ergots glissent vers le bas dans les rails.
 - 6) Placez le bloc-moteur **2** sur le collet du couvercle **3**.
 - 7) Poussez le bloc-moteur **2** vers le bas, comme le montre la figure B. Le moteur démarre à la vitesse normale.
- Pour obtenir une vitesse de transformation du contenu plus élevée («Turbo»), appuyez, en plus du bloc-moteur **2**, sur la touche Turbo **1** et maintenez-la appuyée comme le montre la figure C.

REMARQUES

- Si pendant la transformation de gros morceaux le contenu s'accumule contre la paroi du bol, soulevez le bloc moteur **2** pour le détacher du collet du couvercle **3**. Agitez le bol **6** énergiquement et reprenez la transformation depuis le début. Retirez d'éventuels résidus à l'aide d'une spatule à pâte.
- 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 Turbo **1** (en plus d'appuyer sur le bloc-moteur **2**). Si l'appareil ne broie pas complètement le contenu, vous pouvez soit couper ce dernier en plus petits morceaux ou détacher le bloc-moteur **2** du collet du couvercle **3**. Agitez le bol **6** énergiquement et reprenez la transformation depuis le début.

- 8) Une fois que le contenu a été broyé, cessez d'appuyer sur le bloc-moteur **2** et le cas échéant sur la touche Turbo **1**.
- 9) Retirez la fiche mâle de la prise secteur.

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

- Ne retirez jamais d'aliments du bol **6** tant que la lame-hélice **7** tourne. Il y a risque de blessures et le contenu risque de causer des salissures en jaillissant.

- 10) Attendez que la lame-hélice **7** se soit immobilisée.
- 11) Soulevez le bloc-moteur **2** pour le détacher du collet **3** du couvercle.
- 12) Retirez le couvercle **4**.

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

- Risque de blessures pendant le maniement de la lame-hélice **7** extrêmement tranchante. Rangez la lame-hélice **7** hors de portée des enfants.

- 13) Extrayez prudemment le porte-lame **5** et la lame-hélice **7** du bol **6**.
- 14) Retirez le contenu.

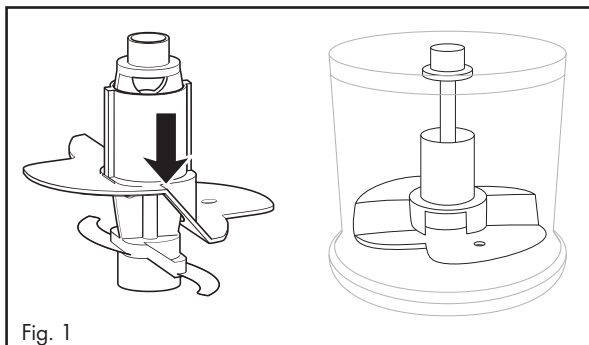
REMARQUES

- Le broyage d'aliments plutôt durs et générateurs de friction peut avec le temps opacifier la paroi intérieure du bol **6**. Il s'agit d'un phénomène normal qui ne gêne aucunement le fonctionnement de l'appareil !
- Après avoir fini de traiter les aliments et pour les maintenir frais plus longtemps, vous pouvez utiliser l'embase **9** comme couvercle du bol **6**.
 - Détachez le bloc-moteur **2** et le couvercle **4** du bol **6**.
 - Si vous le souhaitez, le porte-lame **5** et la lame-hélice **7** peuvent rester dans le bol **6**.
 - Détachez l'embase **9** du dessous du bol **6**. Maintenant, vous pouvez poser l'embase **9** sur le bol **6** afin de fermer le bol **6**.

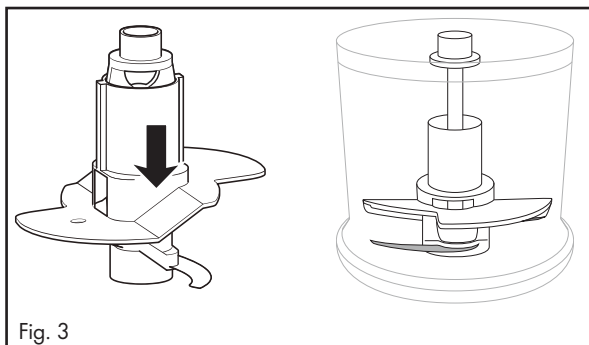
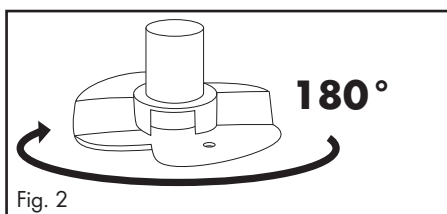
Fouetter de la crème

L'accessoire batteur **10** vous permet aussi de fouetter de la crème :

- 1) Placez le bol **6** dans son embase **9**.
- 2) Poussez l'accessoire batteur **10** sur le porte-lame **5** :
 - Pour 100 ml de crème, montez l'accessoire batteur sur le porte-lame **5** de sorte que l'accessoire batteur **10** s'applique sur les deux lames-hélice **7** et s'enclenche (fig. 1) :



- Pour 200 ml de crème, tournez l'accessoire batteur **10** verticalement à 180° (fig. 2) de sorte qu'il n'appuie plus que sur une lame-hélice **7** et s'enclenche (fig. 3). Dans ce cas, il fouette la crème plus en hauteur :



- 3) Fixez le porte-lame ❸ avec l'accessoire batteur ❶ sur le support ❸.
- 4) Versez la crème dans le bol.
- 5) Fermez le bol ❷ avec le couvercle ❹ : Placez le couvercle sur le bol ❷ de sorte que les ergots du couvercle ❹ s'enclenchent dans les rails du bol ❷. Ensuite, tournez le couvercle ❹ de manière à ce que les ergots glissent vers le bas dans les rails.
- 6) Placez le bloc-moteur ❷ sur le collet du couvercle ❸.
- 7) Poussez le bloc-moteur ❷ vers le bas, comme le montre la figure B. Le moteur démarre à la vitesse normale.

REMARQUE

- Pour fouetter la crème et lui donner une consistance ferme, il faut qu'elle soit bien froide (8 °C max./température du réfrigérateur).
- Nous recommandons de fouetter 100 ml de crème pendant env. 30 secondes à la vitesse normale.
- Nous recommandons de fouetter 200 ml de crème pendant env. 30 à 50 secondes à la vitesse normale.
- Ces durées peuvent varier en fonction de différents facteurs dont par ex. la teneur en matière grasse de la crème et la température extérieure ! Pendant que vous fouettez la crème, observez sa consistance et adaptez la durée suivant besoin.

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant de nettoyer l'appareil, toujours retirer la fiche secteur de la prise de courant.
-  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 BLESSURES !

- Risque de blessures pendant le maniement de la lame-hélice ❶ extrêmement tranchante. Après avoir utilisé et nettoyé l'appareil, remontez-le afin de ne pas vous blesser au contact de la lame-hélice ❶ à nu. Rangez la lame-hélice ❶ hors de portée des enfants.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Il ne faut jamais passer le bloc-moteur ❷ au lave-vaisselle, il risquerait d'être abîmé.
- Retirez la fiche mâle de la prise secteur.
- Nettoyez le bloc moteur ❷, le porte-lame ❺ et la lame-hélice ❷ avec une éponge auparavant bien pressée.
- Nettoyez le bol ❻, l'accessoire batteur ❿, le couvercle ❹ et l'embase ❸ sous l'eau du robinet puis séchez-les avec une serviette à cet effet.
- À titre d'alternative, vous pouvez mettre toutes les pièces – sauf le bloc moteur ❷ – au lave-vaisselle. Si possible, placez les pièces dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veillez à ce que les pièces ne soient pas coincées.

Dépannage

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.

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.

Annexe

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.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

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 de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document 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 ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un 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 garantie est valable pour des 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. connecteur, accu, moules 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 (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- 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 pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

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 288402

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

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	46
Gebruik in overeenstemming met bestemming	46
Inhoud van het pakket	46
Uitpakken	46
De verpakking afvoeren	47
Apparaatbeschrijving	47
Technische gegevens	48
Veiligheidsvoorschriften	48
Bedienen	51
Fijnhakken	51
Slagroom kloppen	54
Reiniging en onderhoud	55
Problemen oplossen	56
Bijlage	56
Apparaat afvoeren	56
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	57
Service	58
Importeur	58



Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Geef alle documenten 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 zonder bot in kleine hoeveelheden of voor het kloppen van slagroom. 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:

- Multihakker
- Meshouder met mes
- Garde-opzetstuk
- 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 sprake is van zichtbare schade.
- Neem contact op met de Service-Hotline (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.

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.

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

- 1 Turbo-toets
- 2 Motorblok
- 3 Motorblokzitting
- 4 Deksel
- 5 Meshouder
- 6 Kom
- 7 Mes
- 8 Lager
- 9 Voet
- 10 Garde-opzetstuk

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominaal vermogen	260 W
Beschermingsklasse	II 
KB-tijd	1 minuut (met garde-opzetstuk )
Capaciteit kom	500 ml
Max. vulhoeveelheden:	Vaste levensmiddelen tot aan de 300 ml-markering 
	Vloeistoffen tot aan de 200 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 alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 - 240 V~, met 50 Hz.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, 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 leidt 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 een keer 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.
- ▶ 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 schaal zolang 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!

⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- U mag het apparaat niet langer dan 1 minuut laten werken. Laat het daarna afkoelen.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Neem de tabel voor vulhoeveelheden in het hoofdstuk "Fijnhakken" in acht. Anders kunnen er dingen vuil worden door uit de kom lopende levensmiddelen.
- U mag het motorblok niet in de vaatwasmachine reinigen, het zou daardoor beschadigd raken.
- Vul het apparaat niet met hete vloeistoffen! Anders kan het apparaat beschadigd raken!

Bedienen

Fijnhakken

OPMERKING

- Voorafgaand aan het eerste gebruik moet u het apparaat conform de aanwijzingen in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" grondig reinigen.

- 1) Plaats de kom **6** op de voet **9**.
- 2) Steek de meshouder **5** met het mes **7** op het lager **8**.
- 3) Prepareer de fijn te hakken levensmiddelen door grote stukken zo ver klein te snijden (ca. 2 cm), dat ze in de kom **6** passen.
- 4) Doe de fijn te hakken levensmiddelen in de kom **6**. Ga daarbij uit van de volgende tabel:

Levensmiddel	Vulhoeveelheid	Bewerkingstijd	Snelheid
Salami	130 g	3 x 5 sec.	turbo
Kaas (Gouda, jong, koelkasttempe- ratuur)	100 g	4 x 15 sec.	turbo
Uien Knoflook	100 g	pulserend	turbo

Wortels	100 g	3 x 5 sec.	normaal
Amandelen	50 g	grof: 1 x 10 sec. middel: 2 x 10 sec. fijn: 3 x 10 sec.	turbo
Eieren (hardgekookt)	150 g	2 x 4 sec.	turbo
Walnoten	50 g	2 x 8 sec.	turbo
Ijsklontjes	100 g	10 x 1 sec. pulserend	turbo

- 5) Sluit de kom **6** af met het deksel **4**: plaats het zodanig op de kom **6**, dat de punten van het deksel **4** in de geleiders op de kom **6** grijpen. Draai het deksel **4** dan zo, dat de punten in de geleiders omlaag glijden.
 - 6) Plaats het motorblok **2** op de motorblokzitting **3**.
 - 7) Druk het motorblok **2** omlaag (zie afbeelding B). De motor start met de normale snelheid.
- Voor een hogere bewerkingssnelheid "Turbo" drukt u niet alleen op het motorblok **2** maar ook op de Turbo-toets **1** en houdt u deze ingedrukt (zie afbeelding C).

OPMERKINGEN

- Neem het motorblok **2** van de motorblokzitting **3** als er tijdens de bewerking grote stukken levensmiddelen tegen de wand van de kom blijven zitten. Schud de kom **6** krachtig heen en weer en begin weer opnieuw met de bewerking. Verwijder eventuele resten met een spatel.
 - 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 meerdere keren kort op de Turbo-toets **1** (gelijktijdig met drukken op het motorblok **2**). Mochten de levensmiddelen niet volledig worden fijngehakt, dan kunt u ze in kleinere stukken snijden of het motorblok **2** van de motorblokzitting **3** nemen. Schud de kom **6** krachtig heen en weer en begin weer opnieuw met de bewerking.
- 8) Wanneer de levensmiddelen zijn fijngehakt, laat u het motorblok **2** en eventueel de Turbo-toets **1** los.
 - 9) Haal de stekker uit het stopcontact.

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Haal de levensmiddelen nooit uit de kom **6** zolang het mes **7** nog draait. Er is letselgevaar en de rondspattende inhoud kan vuil veroorzaken.

- 10) Wacht tot het mes **7** stilstaat.
- 11) Til het motorblok **2** van de motorblokzitting **3**.
- 12) Neem het deksel **4** van de kom.

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het extreem scherpe mes **7**. Zorg dat kinderen niet bij het mes **7** kunnen komen.

- 13) Trek de meshouder **5** met het mes **7** voorzichtig uit de kom **6**.
- 14) Verwijder de levensmiddelen.

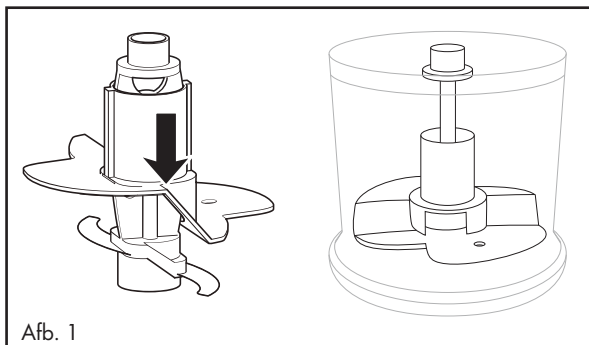
OPMERKINGEN

- ▶ Door het fijnhakken van hardere, schurende levensmiddelen kan de kom **6** er in de loop der tijd troebel uit gaan zien. Dit is normaal en beïnvloedt de werking van het apparaat niet.
- ▶ U kunt de voet **9**, nadat u de bewerking van de levensmiddelen hebt afgesloten, als deksel voor de kom **6** gebruiken, om de levensmiddelen langer vers te houden.
 - Neem het motorblok **2** en het deksel **4** van de kom **6**.
 - De meshouder **5** met het mes **7** kan desgewenst in de kom **6** blijven.
 - Maak de voet **9** los van de onderkant van de kom **6**. U kunt de voet **9** nu op de kom **6** plaatsen, zodat deze de kom **6** afsluit.

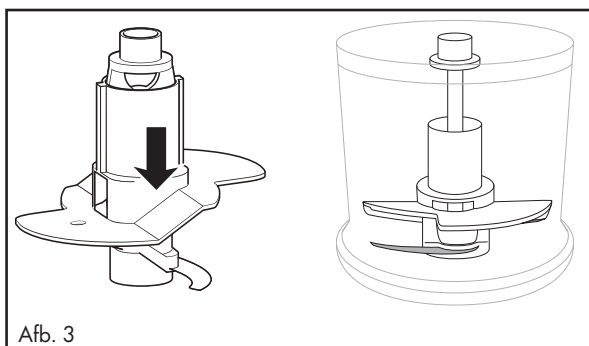
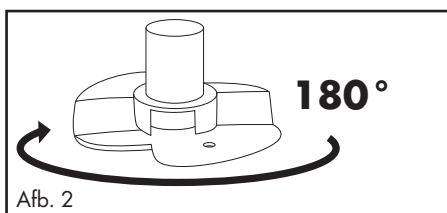
Slagroom kloppen

Met het garde-opzetstuk **10** kunt u met dit apparaat ook slagroom kloppen:

- 1) Plaats de kom **6** op de voet **9**.
- 2) Schuif het garde-opzetstuk **10** op de meshouder **5**:
 - Voor 100 ml slagroom steekt u deze zodanig op de meshouder **5**, dat het garde-opzetstuk **10** op beide messen **7** rust en vastklikt (afb. 1):



- Voor 200 ml draait u het garde-opzetstuk **10** verticaal 180° (afb. 2), zodat het op slechts één mes **7** rust en vastklikt (afb. 3). Het ploegt dan hoger door de slagroom:



- 3) Steek de meshouder ⑤ met het garde-opzetstuk ⑩ op het lager ⑧.
- 4) Doe de room in de kom.
- 5) Sluit de kom ⑥ af met het deksel ④: plaats het zodanig op de kom ⑥, dat de punten van het deksel ④ in de geleiders op de kom ⑥ grijpen. Draai het deksel ④ dan zo, dat de punten in de geleiders omlaag glijden.
- 6) Plaats het motorblok ② op de motorblokzitting ③.
- 7) Druk het motorblok ② omlaag (zie afbeelding B). De motor start met de normale snelheid.

OPMERKING

- Om slagroom te kloppen, moet die voor het stijf kloppen goed gekoeld zijn (max. 8 °C/koelkasttemperatuur).
- Wij adviseren bij 100 ml room een kloptijd van ca. 30 seconden bij normale snelheid.
- Bij 200 ml room adviseren wij een kloptijd van ca. 30 - 50 seconden bij normale snelheid.
- Afhankelijk van verschillende invloeden, bijv. het vetgehalte van de room of de buitentemperatuur, kan de kloptijd echter variëren! 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!

- Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het extreem scherpe mes ⑦. Zet het apparaat na gebruik en reiniging weer in elkaar, zodat u zich niet aan het blootliggende mes ⑦ kunt verwonden. Zorg dat kinderen niet bij het mes ⑦ kunnen komen.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- U mag het motorblok **2** niet in de vaatwasmachine reinigen, het zou daardoor beschadigd raken.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Reinig het motorblok **2** en de meshouder **5** met het mes **7** met een goed uitgeknepen schuurspons.
- Reinig de kom **6**, het garde-opzetstuk **10**, het deksel **4** en de voet **9** onder stromend water en droog ze af met een vaatdoek.
- Alle onderdelen, behalve het motorblok **2**, kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd. Leg de onderdelen daarbij indien mogelijk in het bovenste rek van de vaatwasser. Zorg ervoor dat de onderdelen niet beklemd raken.

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.

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

Bijlage

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 momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.

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 originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) 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 blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen 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 (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als 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 handboeken, productvideo's en software downloaden.

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 288402

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	60
Použití v souladu s určením	60
Rozsah dodávky	60
Vybalení	60
Likvidace obalu	61
Popis přístroje	61
Technické údaje	62
Bezpečnostní pokyny	62
Obsluha	65
Rozměňování	65
Šlehání šlehačky	68
Čištění a údržba	69
Odstranění závad	70
Příloha	70
Likvidace přístroje	70
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	71
Servis	72
Dovozce	72



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

Gratulujeme Vám k zakoupení 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 prosím dobře seznámte 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 rozmělnění vykostěných potravin v malých množstvích nebo ke šlehání šlehačky. Tento přístroj je určen výlučně pro použití v soukromé domácnosti. K tomu patří 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 ke škodám 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:

- universální drtič
- držák nože s nožem
- šlehací nástavec
- 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 nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

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

Popis přístroje

Obrázek A:

- 1 tlačítko Turbo
- 2 motorový blok
- 3 vazba víka
- 4 víko
- 5 držák nože
- 6 mísa
- 7 nůž
- 8 ložisko
- 9 stojan
- 10 šlehací nástavec

Technické údaje

Síťové napětí	220 - 240 V ~, 50 Hz
Jmenovitý výkon	260 W
Třída ochrany	II 
Doba nepřetržitého provozu	1 minuta (s šlehací nástavec )
Kapacita mísy	500 ml
Max. množství naplnění	potraviny až po značku 300 ml  tekutiny až po značku 200 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, dokud se motor neochladí.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Přístroj zapojte pouze do síťové zásuvky instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220 - 240 V ~, 50 Hz.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili 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, musí se přístroj nechat opravit kvalifikovaným personálem, než jej opět použijete. Skříň motorového bloku nesmíte otvírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a zaniká záruka.
- ▶ Ihned po použití odpojte přístroj od elektrické sítě. Pouze tehdy, je-li sítová zástrčka vytažena 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.
- ▶ 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 přívodní 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 vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Děti musí být pod dohledem, a to pro jistotu, aby si se zařízením nehrály.
- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrým nožem hrozí nebezpečí poranění. Po použití a vyčištění přístroj opět sestavte, 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!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- Příklad nesmíte nechat běžet déle než 1 minutu. Poté jej nechte vychladnout.

POZOR - POŠKOZENÍ PŘÍSTROJE!

- Dodržujte množství naplnění uvedená v tabulce v kapitole „Rozměňování“. V opačném případě hrozí nebezpečí znečištění přetékajícími naplněnými potravinami.
- Motorový blok nesmíte umývat v myčce na nádobí, tím by se poškodil.
- Neplňte přístroj horkými tekutinami! V opačném případě může dojít k poškození přístroje.

Obsluha

Rozměňování

UPOZORNĚNÍ

- Před prvním použitím musíte přístroj důkladně očistit podle instrukcí v kapitole Čištění.

- 1) Nasadte mísu **6** do stojanu **9**.
- 2) Nasuňte držák nože **5** s nožem **7** na ložisko **8**.
- 3) Připravte potraviny, určené k naplnění tak, že je nakrájíte na takové velké kusy (cca 2 cm), aby se vešly do mísy **6**.
- 4) Potraviny určené k naplnění dejte do mísy **6**. Přitom dodržujte následující tabulku:

Potravina	Množství naplnění	Doba zpracování	Rychlost
salám	130 g	3 x 5 s	turbo
sýr (Gouda, čerstvý, teplota chladničky)	100 g	4 x 15 s	turbo
cibule česnek	100 g	pulzující	turbo

mrkev	100 g	3 x 5 s	normální
mandle	50 g	nahrubo: 1 x 10 s středně: 2 x 10 s nejemno: 3 x 10 s	turbo
vejce (uvařená natvrdo)	150 g	2 x 4 s	turbo
vlašské ořechy	50 g	2 x 8 s	turbo
kostky ledu	100 g	10 x 1 s pulzující	turbo

- 5) Mísu **6** uzavřete víkem **4**: Nasadíte jej na mísu **6** tak, aby jazýčky na víku **4** zaskočily do žlábků na míse **6**. Potom otočte víko **4** tak, aby jazýčky zapadly dolů do žlábků.
- 6) Nasadíte motorový blok **2** na okraj víka **3**.
- 7) Zatlačíte motorový blok **2** dolů tak, jak je znázorněno na obrázku B. Motor se spustí s normální rychlostí zpracování.
- Pro vyšší rychlost „Turbo“ při zpracování naplněných potravin stiskněte dodatečně k motorovému bloku **2** tlačítko Turbo **1** a podržte jej stisknuté tak, jak je znázorněno na obrázku C.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud se během zpracování na stěně mísy nahromadí větší kusy naplněných potravin, sejměte motorový blok **2** z okraje víka **3**. Silně mísou **6** zatřepejte a poté začněte se zpracováním od začátku. Případné zbytky odstraňte škrabkou na těsto.
- 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. K tomu účelu stiskněte několikrát na krátkou dobu tlačítko Turbo **1** (dodatečně k motorovému bloku **2**). Pokud se naplněné potraviny nerozemelou úplně, můžete je buď nakrájet na malé kousky nebo motorový blok **2** sejmout z okraje víka **3**. Silně mísou **6** zatřepejte a poté začněte se zpracováním od začátku.

- 8) Když se naplněné potraviny rozešlely, pusťte motorový blok **2** a případně tlačítko Turbo **1**.
- 9) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ÚRAZU!

- ▶ Nikdy nevybírejte potraviny z mísy **6**, dokud se nůž **7** ještě otáčí. Hrozí nebezpečí zranění a vystřikující obsah by mohl způsobit znečištění.

- 10) Vyčkejte, než se nůž **7** zastaví.
- 11) Nadzvedněte motorový blok **2** z okraje víka **3**.
- 12) Sejměte víko **4**.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ÚRAZU!

- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrým nožem **7** hrozí nebezpečí poranění. Nůž **7** uložte mimo dosah dětí.

- 13) Vytáhněte držák nože **5** s nožem **7** opatrně z mísy **6**.
- 14) Vyjměte naplněné potraviny.

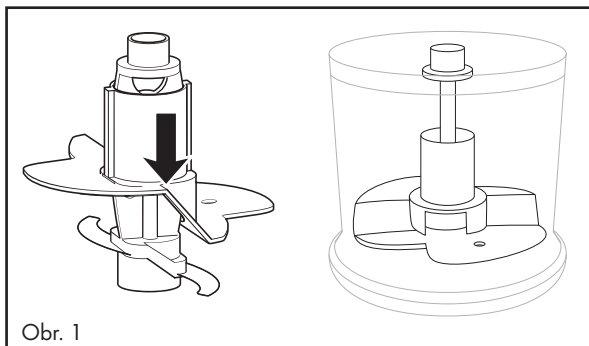
UPOZORNĚNÍ

- ▶ Rozmělňováním tvrdších, abrazivních potravin se může mísa **6** časem zakalit. To je normální a neovlivní se tím funkce přístroje.
- ▶ Poté, co jste ukončili zpracování potravin, můžete stojan **9** použít jako víko na mísu **6**, aby se potraviny udržely čerstvé po delší dobu.
 - Sejměte motorový blok **2** a víko **4** z mísy **6**.
 - Pokud si to přejete, může držák nože **5** s nožem **7** zůstat v míse **6**.
 - Povolte stojan **9** ze spodní strany mísy **6**. Nyní můžete stojan **9** nasadit na mísu **6** tak, aby mísu **6** uzavřel.

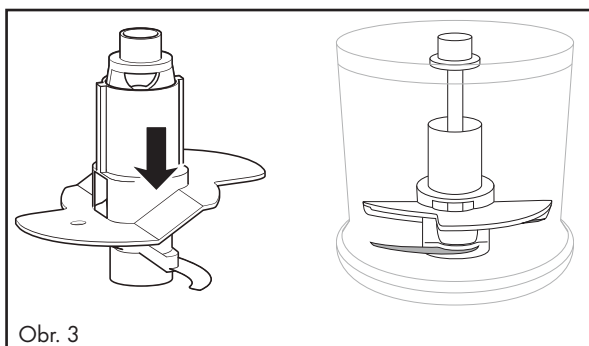
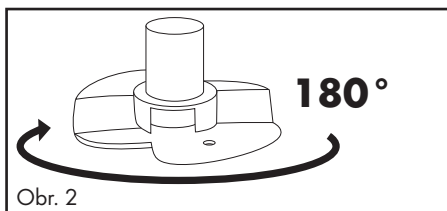
Šlehání šlehačky

Se šlehacím nástavcem **10** můžete tímto přístrojem vyšlehat i šlehačku:

- 1) Nasadíte mísu **6** do stojanu **9**.
- 2) Nasuňte šlehací nástavec **10** na držák nože **5**:
 - Na 100 ml šlehačky jej na držák nože **5** nastrčte tak, aby šlehací nástavec **10** doléhal na oba nože **7** a aby zaskočil (obr. 1):



- Na 200 ml šlehačky šlehací nástavec **10** otočte vertikálně o 180° (obr. 2) tak, aby doléhal pouze na jeden nůž **7** a aby zaskočil (obr. 3). Šlehačkou pak proplouvá ve vyšší výšce:



- 3) Nastrčte držák nože ⑤ se šlehacím nástavcem ⑩ na ložisko ⑧.
- 4) Nalijte šlehačku.
- 5) Mísu ⑥ uzavřete víkem ④: Nasaďte jej na mísu ⑥ tak, aby jazýčky na víku ④ zaskočily do žlábků na míse ⑥. Potom otočte víko ④ tak, aby jazýčky zapadly dolů do žlábků.
- 6) Nasaďte motorový blok ② na okraj víka ③.
- 7) Zatlačte motorový blok ② dolů tak, jak je zobrazeno na obrázku B. Motor se spustí s normální rychlostí zpracování.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Na šlehání šlehačky by měla být před vyšleháním do tuha dobře chlazená (max. 8 °C/teplota chladničky).
- ▶ Při 100 ml šlehačky doporučujeme dobu šlehání cca 30 sekund, při normální rychlosti.
- ▶ Při 200 ml šlehačky doporučujeme dobu šlehání cca 30 - 50 sekund, při normální rychlosti.
- ▶ Z důvodu různých vlivů, jako je např. obsah tuku v šlehačce nebo venkovní teplota, se doba šlehání může měnit! 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 ÚRAZU!

- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrým nožem ⑦ hrozí nebezpečí poranění. Po použití a vyčištění přístroj opět sestavte, aby nedošlo k poranění o volně ležící nůž ⑦. Nůž ⑦ uložte mimo dosah dětí.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- Motorový blok **2** nesmíte umývat v myčce na nádobí, tento by se tím poškodil.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Očistěte motorový blok **2** a držák nože **5** s nožem **7** dobře vyždímanou houbou.
- Mísu **6**, šlehací nástavec **10**, víko **4** a stojan **9** omyjte pod tekoucí vodou a vysušte vše utěrkou.
- Alternativně můžete všechny díly, kromě motorového bloku **2**, umýt v myčce na nádobí. Při tom uložte díly pokud možno do horního koše myčky na nádobí. Dbejte na to, aby díly nebyly zaklíněny.

Odstranění závad

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	MOŽNÁ ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje.	Zástrčka přístroje není zastrčená 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.

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

Příloha

Likvidace přístroje



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

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo Vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve sběrném dvoře.

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 originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) 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 produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, 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 (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepkou na zadní nebo spodní straně.
- 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 software.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 288402

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Índice

Introducción.....	74
Uso previsto	74
Volumen de suministro.....	74
Desembalaje	74
Desecho del embalaje.....	75
Descripción del aparato	75
Características técnicas.....	76
Indicaciones de seguridad	76
Manejo.....	79
Triturado/picado	79
Montar nata.....	82
Limpieza y mantenimiento.....	83
Eliminación de fallos.....	84
Anexo.....	84
Desecho del aparato.....	84
Garantía de Kompernass Handels GmbH	85
Asistencia técnica	86
Importador.....	86



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, el uso y el 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 alimentos sin huesos en pequeñas cantidades o montar nata. 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:

- Picadora
- Portacuchillas con cuchilla
- Accesorio batidor
- 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 que ya no necesite según lo dispuesto por las normativas locales aplicables.

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

Figura A:

- 1 Botón Turbo
- 2 Bloque motor
- 3 Unión de la tapa
- 4 Tapa
- 5 Portacuchillas
- 6 Recipiente
- 7 Cuchilla
- 8 Soporte
- 9 Base
- 10 Accesorio batidor

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~, 50 Hz
Potencia nominal	260 W
Clase de protección	II 
Duración del funcionamiento corto	1 minuto (con accesorio batidor )
Capacidad del recipiente	500 ml
Máx. cantidad de llenado	Alimentos sólidos: hasta la marca de 300 ml  Líquidos: hasta la marca de 200 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 el aparato exclusivamente a una base de enchufe instalada conforme a la normativa con una tensión de red de 220 - 240 V~ y 50 Hz.
- Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- Si se producen errores de funcionamiento y antes de limpiar el aparato, extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
- Cuando extraiga el cable de red de la base de enchufe, tire siempre de la clavija 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, extraiga la clavija de red de la base de enchufe y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.
- ▶ No toque el aparato, el cable ni la clavija de red 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 la clavija de red de la base de enchufe.



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.
- ▶ 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!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- No debe dejar el aparato en funcionamiento durante más de 1 minuto. Tras esto, deje que se enfríe.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS EN EL APARATO!

- 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.
- ¡No vierta líquidos calientes en el aparato! De lo contrario, podría dañarse el aparato.

Manejo

Triturado/picado

INDICACIÓN

- Antes del primer uso, debe limpiarse concienzudamente el aparato de acuerdo con las instrucciones del capítulo dedicado a la limpieza.

- 1) Coloque el recipiente ❹ en la base ❸.
- 2) Coloque el portacuchillas ❺ con la cuchilla ❷ en el soporte ❸.
- 3) Corte los alimentos grandes hasta que quepan en el recipiente ❹ (en trozos de aprox. 2 cm).
- 4) Introduzca los trozos en el recipiente ❹. Para ello, observe las indicaciones de la siguiente tabla:

Alimento	Cantidad	Tiempo de preparación	Velocidad
Salami	130 g	3 veces durante 5 s/vez	Turbo
Queso (Gouda joven a la temperatura de la nevera)	100 g	4 veces durante 15 s/vez	Turbo
Cebollas, ajos	100 g	Funcionamiento intermitente	Turbo

Zanahorias	100 g	3 veces durante 5 s/vez	Normal
Almendras	50 g	En trozos grandes: 1 vez durante 10 s En trozos medianos: 2 veces durante 10 s/vez En trozos finos: 3 veces durante 10 s/vez	Turbo
Huevos (cocidos)	150 g	2 veces durante 4 s/vez	Turbo
Nueces	50 g	2 veces durante 8 s/vez	Turbo
Cubitos de hielo	100 g	10 veces durante 1 s/vez Funciona- miento intermitente	Turbo

- 5) Cierre el recipiente **6** con la tapa **4**: para ello, colóquela sobre el recipiente **6** de forma que los salientes de la tapa **4** encajen en las guías del recipiente **6**. A continuación, gire la tapa **4** de manera que los salientes se deslicen por las guías hacia abajo.
 - 6) Coloque el bloque motor **2** sobre la unión de la tapa **3**.
 - 7) Presione el bloque motor **2** hacia abajo tal y como se muestra en la figura B. El motor se activa con la velocidad de procesamiento normal.
- Para lograr una mayor velocidad de procesamiento "Turbo" para el triturado de los alimentos, además del bloque motor **2**, debe mantenerse pulsado el botón Turbo **1** tal y como se muestra en la figura C.

INDICACIONES

- Si durante el procesamiento, se acumulan los trozos más grandes de alimentos en la pared del recipiente, levante el bloque motor **2** para retirarlo de la unión de la tapa **3**. Agite el recipiente **6** con fuerza y reinicie el procesamiento. Retire cualquier posible resto con una espátula de silicona.
- 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 el botón Turbo **1** de forma breve (además del bloque motor **2**). Si el alimento no se ha triturado totalmente, puede cortarlo en trozos más pequeños o levantar el bloque motor **2** para retirarlo de la unión de la tapa **3**. Tras esto, agite el recipiente **6** con fuerza y reinicie el procesamiento.

- 8) Una vez triturado el alimento, suelte el bloque motor **2** y, si procede, el botón Turbo **1**.
- 9) Tras esto, extraiga la clavija de red.

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- No retire nunca los alimentos del recipiente **6** mientras la cuchilla **7** siga girando. Existe peligro de lesiones y el contenido podría salpicar y ensuciar.

- 10) Espere a que la cuchilla **7** se pare.
- 11) Levante el bloque motor **2** para retirarlo de la unión de la tapa **3**.
- 12) Retire la tapa **4**.

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Existe peligro de lesiones al manipular la cuchilla **7** extremadamente afilada. Guarde la cuchilla **7** fuera del alcance de los niños.

- 13) Retire cuidadosamente el portacuchillas **5** con la cuchilla **7** del recipiente **6**.
- 14) Extraiga los alimentos.

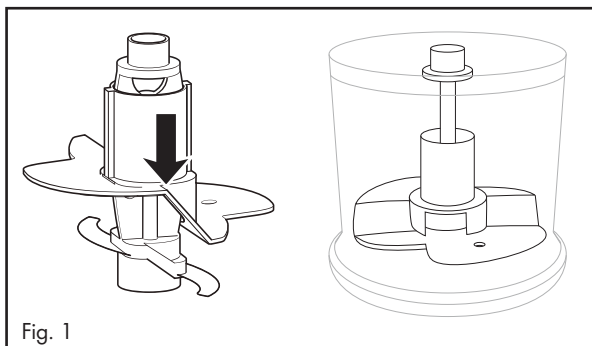
INDICACIONES

- Si se trituran alimentos duros y abrasivos, es posible que el recipiente **6** acabe adquiriendo un aspecto turbio con el tiempo. Esto es normal y no afecta al funcionamiento del aparato.
- Una vez finalizado el procesamiento de los alimentos, puede utilizar la base **9** como tapa para el recipiente **6** para mantenerlos frescos durante más tiempo.
 - Retire el bloque motor **2** y la tapa **4** del recipiente **6**.
 - Si lo desea, el portacuchillas **5** con la cuchilla **7** pueden permanecer en el recipiente **6**.
 - Retire la base **9** de la parte inferior del recipiente **6**. Tras esto, podrá colocar la base **9** sobre el recipiente **6** para cerrar el recipiente **6**.

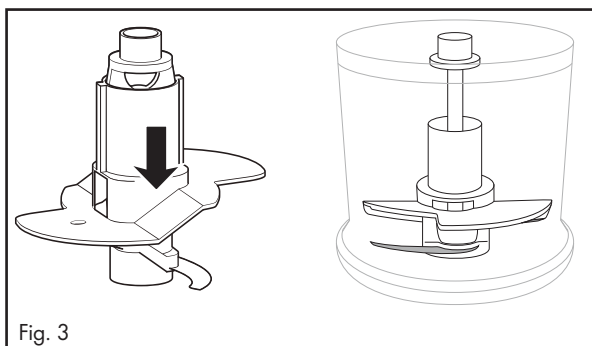
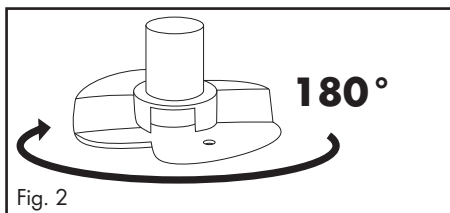
Montar nata

También puede montarse nata con este aparato por medio del accesorio batidor ⑩:

- 1) Coloque el recipiente ⑥ en la base ⑨.
- 2) Coloque el accesorio batidor ⑩ sobre el portacuchillas ⑤:
 - Para 100 ml de nata, colóquelo sobre el portacuchillas ⑤ de forma que el accesorio batidor ⑩ quede sobre las dos cuchillas ⑦ y encastre (fig. 1):



- Para 200 ml de nata, gire el accesorio batidor ⑩ verticalmente 180° (fig. 2) de forma que solo quede sobre una cuchilla ⑦ y encastre (fig. 3). Con esto, se montará la nata desde una posición superior:



- 3) Coloque el portacuchillas **5** con el accesorio batidor **10** en el soporte **8**.
- 4) Añada la nata.
- 5) Cierre el recipiente **6** con la tapa **4**: para ello, colóquela sobre el recipiente **6** de forma que los salientes de la tapa **4** encajen en las guías del recipiente **6**. A continuación, gire la tapa **4** de manera que los salientes se deslicen por las guías hacia abajo.
- 6) Coloque el bloque motor **2** sobre la unión de la tapa **3**.
- 7) Presione el bloque motor **2** hacia abajo tal y como se muestra en la figura B. El motor se activa con la velocidad de procesamiento normal.

INDICACIÓN

- ▶ Para montar la nata, esta debe estar bien fría (máx. 8 °C/temperatura de la nevera).
- ▶ Para 100 ml de nata, recomendamos batirla durante aprox. 30 segundos a velocidad normal.
- ▶ Para 200 ml de nata, recomendamos batirla durante aprox. 30-50 segundos a velocidad normal.
- ▶ No obstante, el tiempo puede variar por 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 a sus necesidades.

Limpieza y mantenimiento

**ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!**

- ▶ Antes de limpiar el aparato, extraiga siempre la clavija de red de la base de enchufe.
- ▶  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 **7** extremadamente afilada. Vuelva a montar el aparato tras su uso y limpieza para no dañarse con la cuchilla suelta **7**. Guarde la cuchilla **7** fuera del alcance de los niños.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

► El bloque motor **2** no debe limpiarse en el lavavajillas porque se dañaría.

- Extraiga la clavija de red.
- Limpie el bloque motor **2** y el portacuchillas **5** con la cuchilla **7** con una esponja bien escurrida.
- Limpie el recipiente **6**, el accesorio batidor **10**, la tapa **4** y la base **9** bajo el agua corriente y séquelos con un paño seco.
- Alternativamente, pueden lavarse todas las piezas, excepto el bloque motor **2**, en el lavavajillas. Coloque las piezas, dentro de lo posible, en la cesta superior del lavavajillas. Tenga cuidado de no aprisionar las piezas.

Eliminación de fallos

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLES SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a una base de enchufe.	Conecte el aparato a una base de enchufe.
	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.

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.

Anexo

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.

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 original, 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 a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del 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 solo rige para 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, moldes de horno 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 advierte 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 (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- 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.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 288402

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

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução	88
Utilização correta	88
Conteúdo da embalagem	88
Desembalagem	88
Eliminação da embalagem	89
Descrição do aparelho	89
Dados técnicos	90
Instruções de segurança	90
Utilização	93
Triturar	93
Bater natas	96
Limpeza e conservação	97
Resolução de falhas	98
Anexo	98
Eliminação do aparelho	98
Garantia da Kompernass Handels GmbH	99
Assistência Técnica	100
Importador	100



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

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho!

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

Utilização correta

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

Conteúdo da embalagem

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

- Picadora multiusos
- Suporte da lâmina com lâmina
- Acessório para bater
- Manual de instruções

Desembalagem

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

NOTA

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

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

NOTA

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

Descrição do aparelho

Figura A:

- 1 Botão Turbo
- 2 Bloco do motor
- 3 Colar da tampa
- 4 Tampa
- 5 Suporte da lâmina
- 6 Taça
- 7 Lâmina
- 8 Apoio
- 9 Base
- 10 Acessório para bater

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potência nominal	260 W
Classe de proteção	II 
Período de funcionamento temporário	1 minuto (com acessório para bater )
Capacidade da taça	500 ml
Capacidade máxima	Alimentos até à marcação 300 ml  Líquidos até à marcação 200 ml 
	Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para uso alimentar.

PERÍODO DE FUNCIONAMENTO TEMPORÁRIO

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

Instruções de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada, com uma tensão de alimentação de 220 - 240 V~, com 50 Hz.
- ▶ Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- ▶ Em caso de falhas de funcionamento, e antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada.
- ▶ Retire o cabo de alimentação da tomada elétrica, puxando sempre pela ficha e nunca pelo próprio cabo.

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

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



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

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ Não deixe o aparelho funcionar durante mais de 1 minuto. Deixe-o arrefecer depois.

ATENÇÃO - DANOS NO APARELHO!

- ▶ Tenha em atenção a tabela acerca das quantidades de enchimento no capítulo "Triturar". Caso contrário, existe perigo de sujidade, porque o conteúdo pode transbordar.
- ▶ O bloco do motor não pode ser lavado na máquina de lavar loiça, pois poderá ser danificado.
- ▶ Não encha o aparelho com líquidos quentes! Caso contrário, o aparelho pode ser danificado!

Utilização

Triturar

NOTA

- ▶ Antes da primeira utilização, tem de limpar meticulosamente o aparelho de acordo com as instruções apresentadas no capítulo "Limpeza".

- 1) Coloque a taça **6** na base **9**.
- 2) Encaixe o suporte da lâmina **5** com a lâmina **7** no apoio **8**.
- 3) Prepare o alimento, cortando os pedaços grandes em pedaços mais pequenos (aprox. 2 cm), de modo que caibam na taça **6**.
- 4) Coloque o alimento na taça **6**. Para tal, respeite a seguinte tabela:

Alimento	Quantidade de enchimento	Tempo de preparação	Velocidade
Salame	130 g	3 x 5 seg.	Turbo
Queijo (Gouda, jovem, refrigerado)	100 g	4 x 15 seg.	Turbo
Cebolas Alho	100 g	Por impulsos	Turbo

Cenouras	100 g	3 x 5 seg.	Normal
Amêndoas	50 g	Grossas: 1 x 10 seg. Médias: 2 x 10 seg. Finas: 3 x 10 seg.	Turbo
Ovos (cozidos)	150 g	2 x 4 seg.	Turbo
Nozes	50 g	2 x 8 seg.	Turbo
Cubos de gelo	100 g	10 x 1 seg. Por impulsos	Turbo

- 5) Cubra a taça 6 com a tampa 4: coloque-a sobre a taça 6, de modo que as saliências na tampa 4 encaixem nas calhas da taça 6. Rode depois a tampa 4, de modo que as saliências deslizem para baixo nas calhas.
- 6) Coloque o bloco do motor 2 no colar da tampa 3.
- 7) Pressione o bloco do motor 2 para baixo, tal como apresentado na figura B. O motor arranca à velocidade de preparação normal.
- Para atingir uma velocidade de preparação mais elevada "Turbo" para o alimento, pressione, adicionalmente ao bloco do motor 2, o botão Turbo 1 e mantenha-o pressionado, tal como apresentado na figura C.

INDICAÇÕES

- Se, durante a preparação, alguns pedaços maiores de alimento ficarem colados na parede da taça, levante o bloco do motor 2 e remova-o do colar da tampa 3. Agite a taça 6 vigorosamente e, de seguida, reinicie a preparação. Remova eventuais resíduos com um rapa-tachos.
 - Alimentos particularmente duros deverão ser cortados em pedaços pequenos (aprox. 2 cm) antes da preparação. Caso contrário, o motor pode bloquear. Para alimentos duros, selecione uma preparação por impulsos. Para tal, prima repetidamente, por breves segundos, o botão Turbo 1 (adicionalmente ao bloco do motor 2). Se o alimento não for completamente triturado, corte-o em pedaços mais pequenos ou levante o bloco do motor 2 e remova-o do colar da tampa 3. Agite a taça 6 vigorosamente e, de seguida, reinicie a preparação.
- 8) Quando o alimento estiver triturado, solte o bloco do motor 2 e, se for o caso, o botão Turbo 1.
 - 9) Retire a ficha da tomada.

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca retire os alimentos da taça ❹ com a lâmina ❺ ainda em rotação. Existe perigo de ferimentos e o conteúdo pode salpicar e causar sujeidade.

10) Aguarde até que a lâmina ❺ pare.

11) Levante o bloco do motor ❷ para o remover do colar da tampa ❸.

12) Retire a tampa ❹.

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

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

13) Remova cuidadosamente o suporte da lâmina ❽ com a lâmina ❺ para fora da taça ❹.

14) Retire o alimento.

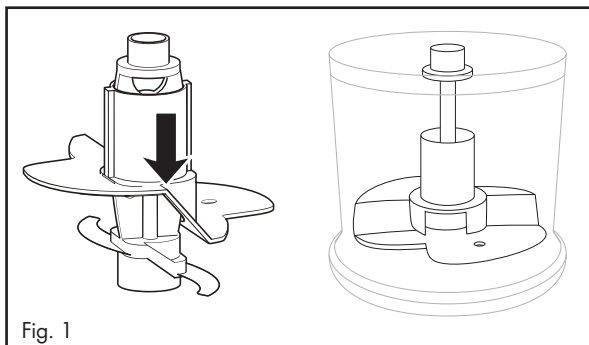
INDICAÇÕES

- ▶ Devido à trituração de alimentos mais duros que provocam atritos, com o tempo, a taça ❹ pode ficar com um aspeto baço. Isto é normal e não exerce qualquer influência sobre o funcionamento do aparelho.
- ▶ Terminada a preparação dos alimentos, pode utilizar a base ❾ como tampa para a taça ❹, mantendo assim os alimentos frescos durante mais tempo.
 - Retire o bloco do motor ❷ e a tampa ❹ da taça ❹.
 - O suporte da lâmina ❽ com a lâmina ❺ pode, se assim o desejar, permanecer na taça ❹.
 - Solte a base ❾ da parte inferior da taça ❹. Pode agora colocar a base ❾ na taça ❹, de modo que a taça ❹ feche.

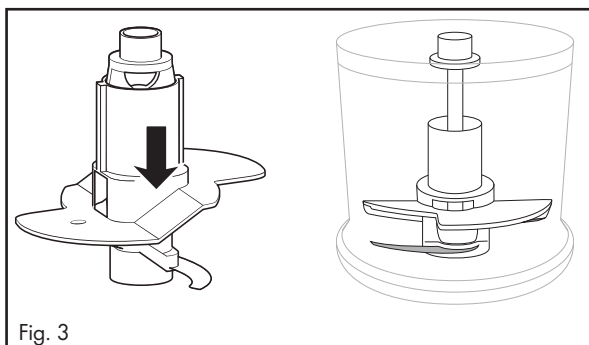
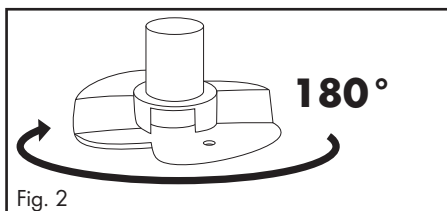
Bater natas

Com o acessório para bater 10 também pode bater natas neste aparelho:

- 1) Coloque a taça 6 na base 9.
- 2) Desloque o acessório para bater 10 para o suporte da lâmina 5:
 - Para 100 ml de natas, coloque-o no suporte da lâmina 5, de modo que o acessório para bater 10 assente e encaixe nas duas lâminas 7 (fig. 1):



- Para 200 ml de natas, rode o acessório para bater 10 180° na vertical (fig. 2), de modo que assente e encaixe apenas numa lâmina 7 (fig. 3). Este roda, então, mais acima nas natas:



- 3) Encaixe o suporte da lâmina ⑤ com o acessório para bater ⑩ no apoio ⑧.
- 4) Verta as natas para dentro da taça.
- 5) Cubra a taça ⑥ com a tampa ④: coloque-a sobre a taça ⑥, de modo que as saliências na tampa ④ encaixem nas calhas da taça ⑥. Rode depois a tampa ④, de modo que as saliências deslizem para baixo nas calhas.
- 6) Coloque o bloco do motor ② no colar da tampa ③.
- 7) Pressione o bloco do motor ② para baixo, tal como apresentado na figura B. O motor arranca à velocidade de preparação normal.

NOTA

- ▶ Para fazer chantilly, as natas têm de estar refrigeradas anteriormente (temperatura máx. de 8 °C no frigorífico).
- ▶ Para 100 ml de natas recomendamos que sejam batidas durante aprox. 30 segundos à velocidade normal.
- ▶ Para 200 ml de natas recomendamos que sejam batidas durante aprox. 30-50 segundos à velocidade normal.
- ▶ No entanto, devido a diferentes influências, como p. ex. o teor de gordura das natas ou a temperatura exterior, o tempo pode variar! Observe as natas enquanto são batidas e adapte o tempo às suas necessidades.

Limpeza e conservação

** AVISO - PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!**

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

** AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ Perigo de ferimentos ao manusear a lâmina ⑦ extremamente afiada. Após a utilização e limpeza, volte a montar o aparelho, de modo que não se possa ferir na lâmina desprotegida ⑦. Mantenha a lâmina ⑦ fora do alcance das crianças.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ O bloco do motor **2** não pode ser lavado na máquina de lavar loiça, pois poderá ser danificado.
- Retire a ficha da tomada.
- Limpe o bloco do motor **2** e o suporte da lâmina **5** com a lâmina **7** com uma esponja bem espremida.
- Lave a taça **6**, o acessório para bater **10**, a tampa **4** e a base **9** em água corrente e seque-os com um pano seco.
- Em alternativa, pode lavar todas as peças, exceto o bloco do motor **2**, na máquina de lavar loiça. Coloque, se possível, as peças no cesto superior da máquina de lavar loiça. Certifique-se de que as peças não ficam presas.

Resolução de falhas

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÕES POSSÍVEIS
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado a uma tomada elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.
	O aparelho está danificado.	Contacte a Assistência Técnica.
	Um fusível doméstico está avariado.	Verifique os fusíveis domésticos e, se necessário, substitua-os.
	Possivelmente, o aparelho está avariado.	Contacte a Assistência Técnica.

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

Anexo

Eliminação do aparelho



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

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

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

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

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



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

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

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

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 288402

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:

07/2017 · Ident.-No.: SMZ260I2-042017-1

IAN 288402