

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



PICADORA SMZ 260 I2

ES

PICADORA

Instrucciones de uso

DE AT CH

MULTIZERKLEINERER

Bedienungsanleitung

PT

PICADORA MULTIUSOS

Manual de instruções

IAN 307080

ES

PT



ES

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

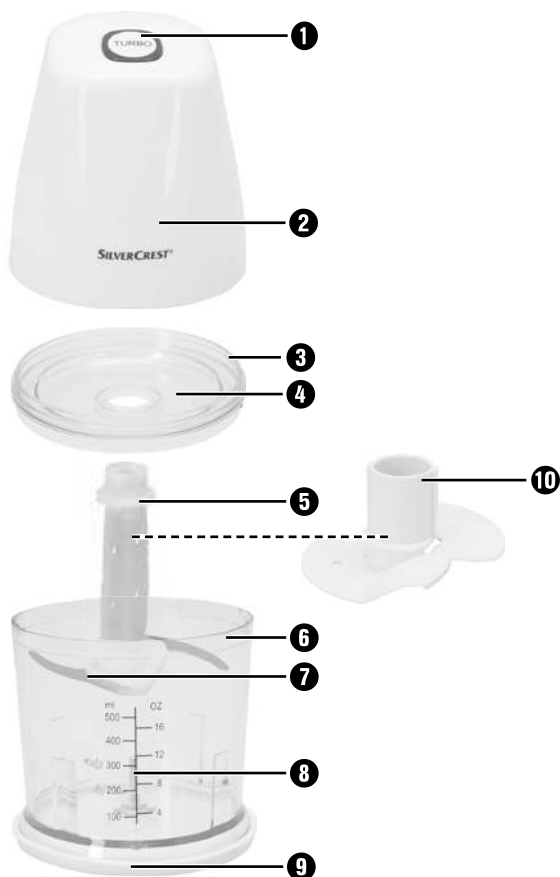
PT

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

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
PT	Manual de instruções	Página	15
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	29

A**B****C**

Índice

Introducción.....	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro.....	2
Desembalaje	2
Desecho del embalaje.....	3
Descripción del aparato	3
Características técnicas.....	4
Indicaciones de seguridad	4
Manejo.....	7
Triturado/picado	7
Montar nata.....	10
Limpieza y mantenimiento.....	11
Eliminación de fallos.....	12
Anexo.....	12
Desecho del aparato.....	12
Garantía de Kompernass Handels GmbH	13
Asistencia técnica	14
Importador.....	14



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.

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.

Este aparato no está previsto para ser utilizado en una empresa ni para uso comercial.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Picadora
- Portacuchillas con cuchilla
- Accesorio batidor
- Base
- 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

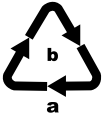
- Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

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.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

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

1-7: plásticos,

20-22: papel y cartón,

80-98: materiales compuestos.

INDICACIÓN

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

Descripción del aparato

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 ~ (corriente alterna), 50 Hz
Potencia nominal	260 W
Clase de protección	II /  (aislamiento doble)
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!
- ▶ 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 **6** en la base **9**.
- 2) Coloque el portacuchillas **5** con la cuchilla **7** en el soporte **8**.
- 3) Corte los alimentos grandes hasta que quepan en el recipiente **6** (en trozos de aprox. 2 cm).
- 4) Introduzca los trozos en el recipiente **6**. 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

Alimento	Cantidad	Tiempo de preparación	Velocidad
Almendras	200 g	En trozos grandes: 1 vez durante 15 s En trozos medianos: 2 veces durante 15 s/vez En trozos finos: 3 veces durante 15 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	15 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 ❷ y, si procede, el botón Turbo ❶.
- 9) Tras esto, extraiga la clavija de red.

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

- 10) Espere a que la cuchilla ❹ se pare.
- 11) Levante el bloque motor ❷ para retirarlo de la unión de la tapa ❸.
- 12) Retire la tapa ❹.

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

- 13) Retire cuidadosamente el portacuchillas ❺ con la cuchilla ❹ del recipiente ❸.
- 14) Extraiga los alimentos.

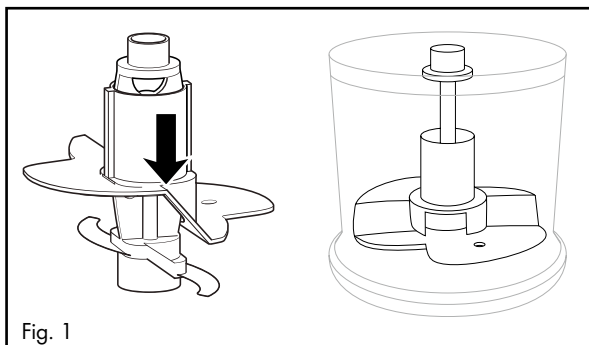
INDICACIONES

- Si se trituran alimentos duros y abrasivos, es posible que el recipiente ❸ 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 ❾ como tapa para el recipiente ❸ para mantenerlos frescos durante más tiempo.
 - Retire el bloque motor ❷ y la tapa ❹ del recipiente ❸.
 - Si lo desea, el portacuchillas ❺ con la cuchilla ❹ pueden permanecer en el recipiente ❸.
 - Retire la base ❾ de la parte inferior del recipiente ❸. Dé la vuelta a la base ❾. Tras esto, podrá colocar la base ❾ sobre el recipiente ❸ para cerrar el recipiente ❸.

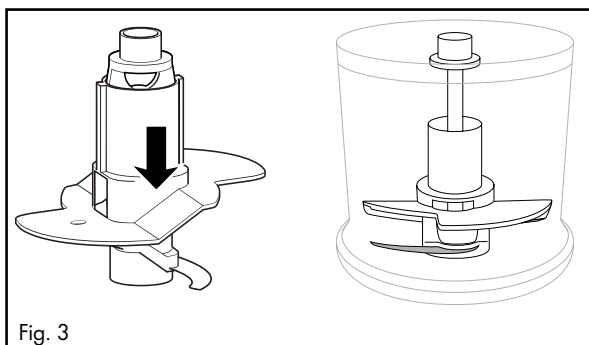
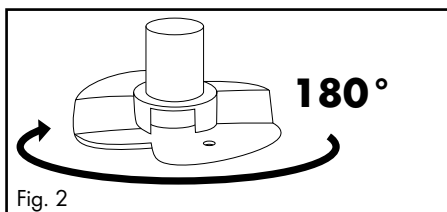
Montar nata

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** horizontalmente 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 ❷ no debe limpiarse en el lavavajillas porque se dañaría.

- Extraiga la clavija de red.
- Limpie el bloque motor ❷ y el portacuchillas ❺ con la cuchilla ❹ con una esponja bien escurrida.
- Limpie el recipiente ❻, el accesorio batidor ❿, la tapa ❸ y la base ❶ en agua caliente y añada un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, enjuague todas las piezas con agua limpia y séquelas con un paño seco.



Alternativamente, pueden lavarse todas las piezas, excepto el bloque motor ❷, 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.



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

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja 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 307080

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	16
Utilização correta	16
Conteúdo da embalagem	16
Desembalagem	16
Eliminação da embalagem	17
Descrição do aparelho	17
Dados técnicos	18
Instruções de segurança	18
Utilização	21
Triturar	21
Bater natas	24
Limpeza e conservação	25
Resolução de falhas	26
Anexo	26
Eliminação do aparelho	26
Garantia da Kompernass Handels GmbH	27
Assistência Técnica	28
Importador	28



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.

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.

Este aparelho não foi concebido para utilização em empresas nem para utilização comercial.

Conteúdo da embalagem

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

- Picadora multiusos
- Suporte da lâmina com lâmina
- Acessório para bater
- Base
- 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 integridade 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.



Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:

1-7: plásticos,

20-22: papel e cartão,

80-98: compostos.

NOTA

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

Descrição do aparelho

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 ~ (corrente alternada), 50 Hz
Potência nominal	260 W
Classe de proteção	II /  (isolamento duplo)
Período de funcionamento temporário	1 minuto (com acessório para bater )
Capacidade da taça 	500ml
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

Alimento	Quantidade de enchimento	Tempo de preparação	Velocidade
Amêndoas	200 g	Grossas: 1 x 15 seg. Médias: 2 x 15 seg. Finas: 3 x 15 seg.	Turbo
Ovos (cozidos)	150 g	2 x 4 seg.	Turbo
Nozes	50 g	2 x 8 seg.	Turbo
Cubos de gelo	100 g	15 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 **6** com a lâmina **7** ainda em rotação. Existe perigo de ferimentos e o conteúdo pode salpicar e causar sujeidade.

10) Aguarde até que a lâmina **7** pare.

11) Levante o bloco do motor **2** para o remover do colar da tampa **3**.

12) Retire a tampa **4**.

⚠ AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Perigo de ferimentos ao manusear a lâmina **7** extremamente afiada. Mantenha a lâmina **7** fora do alcance das crianças.

13) Remova cuidadosamente o suporte da lâmina **5** com a lâmina **7** para fora da taça **6**.

14) Retire o alimento.

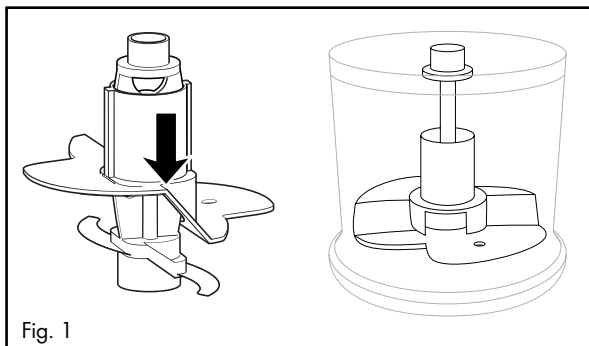
INDICAÇÕES

- ▶ Devido à trituração de alimentos mais duros que provocam atritos, com o tempo, a taça **6** 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 **9** como tampa para a taça **6**, mantendo assim os alimentos frescos durante mais tempo.
 - Retire o bloco do motor **2** e a tampa **4** da taça **6**.
 - O suporte da lâmina **5** com a lâmina **7** pode, se assim o desejar, permanecer na taça **6**.
 - Solte a base **9** da parte inferior da taça **6**. Volte a base **9** ao contrário. Pode agora colocar a base **9** na taça **6**, de modo que a taça **6** feche.

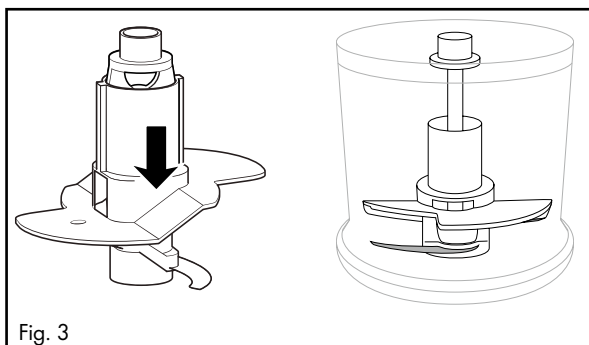
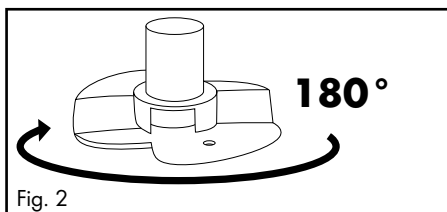
Bater natas

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 horizontal (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 ❸ com o acessório para bater ❿ no apoio ❾.
- 4) Verta as natas para dentro da taça.
- 5) Cubra a taça ❻ com a tampa ❼: coloque-a sobre a taça ❻, de modo que as saliências na tampa ❼ encaixem nas calhas da taça ❻. Rode depois a tampa ❼, de modo que as saliências deslizem para baixo nas calhas.
- 6) Coloque o bloco do motor ❷ no colar da tampa ❸.
- 7) Pressione o bloco do motor ❷ 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 ❶ extremamente afiada. Após a utilização e limpeza, volte a montar o aparelho, de modo que não se possa ferir na lâmina desprotegida ❶. Mantenha a lâmina ❶ 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 quente e adicione um detergente da loiça suave. Enxague todas as peças com água limpa e seque-as 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



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

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra 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 307080

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	30
Bestimmungsgemäße Verwendung	30
Lieferumfang	30
Auspacken	30
Entsorgung der Verpackung	31
Gerätebeschreibung	31
Technische Daten	32
Sicherheitshinweise	32
Bedienen	35
Zerkleinern	35
Sahne schlagen	38
Reinigung und Pflege	40
Fehlerbehebung	41
Anhang	41
Gerät entsorgen	41
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	42
Service	43
Importeur	43



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.

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. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Multizerkleinerer
- Messerhalter mit Messer
- Quirlaufsatz
- Standfuß
- 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.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

1 – 7: Kunststoffe,

20 – 22: Papier und Pappe,

80 – 98: Verbundstoffe.

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Turbo-Taste
- ❷ Motorblock
- ❸ Deckel-Bund
- ❹ Deckel
- ❺ Messerhalter
- ❻ Schüssel
- ❼ Messer
- ❽ Lager
- ❾ Standfuß
- ❿ Quirlaufsatz

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom) , 50 Hz
Nennleistung	260 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
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

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ 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.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
 - ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
 - ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
 - ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen. Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
 - ▶ Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -stecker nie mit nassen Händen an.
 - ▶ Wenn das Netzkabel oder der Motorblock beschädigt sind, müssen Sie das Gerät 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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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!
- ▶ 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.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- 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, Kühlschrank- temperatur)	100 g	4 x 15 Sek.	turbo
Zwiebeln Knoblauch	100 g	pulsierend	turbo
Karotten	100 g	3 x 5 Sek.	normal
Mandeln	200 g	grob: 1 x 15 Sek. mittel: 2 x 15 Sek. fein: 3 x 15 Sek.	turbo
Eier (hart gekocht)	150 g	2 x 4 Sek.	turbo
Walnüsse	50 g	2 x 8 Sek.	turbo
Eiswürfel	100 g	15 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**. Drehen Sie den Standfuß **9** um. 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):

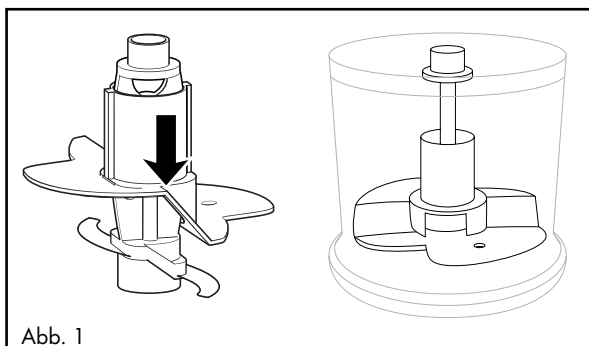
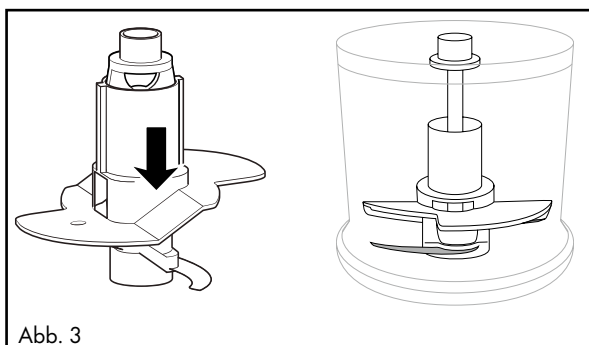
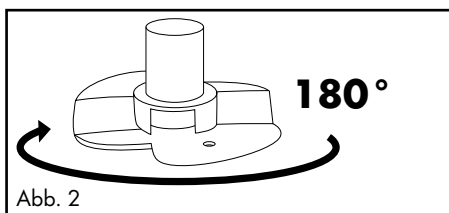


Abb. 1

- Für 200 ml Sahne drehen Sie den Quirlaufsatz **10** horizontal 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/Kühlschranktemperatur).
- ▶ 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 **2** nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, dieser würde dadurch beschädigt.

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Reinigen Sie den Motorblock **2** und den Messerhalter **5** mit dem Messer **7** mit einem gut ausgedrückten Schwamm.
- Reinigen Sie die Schüssel **6**, den Quirlaufsatz **10**, den Deckel **4** und den Standfuß **9** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie diese mit einem Trockentuch.



Alternativ können alle Teile, bis auf den Motorblock **2**, 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.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den 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 307080

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Estado das informações

Stand der Informationen:

07 / 2018 · Ident.-No.: SMZ26012-062018-1

IAN 307080