SILVERCREST®

PICADORA
TRITATUTTO ELETTRICO SMZT 260 A1

(ES)
PICADORA
Instrucciones de uso

(PT)
PICADORA MULTIUSOS
Manual de instruções

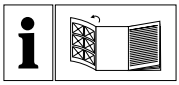
(DE) (AT) (CH)
MULTIZERKLEINERER
Bedienungsanleitung

(IT) (MT)
TRITATUTTO ELETTRICO
Istruzioni per l'uso

(GB) (MT)
MINI CHOPPER
Operating instructions

IAN 307613

(ES) (IT) (PT)



(ES)

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

(IT) (MT)

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

(PT)

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

(GB) (MT)

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

(DE) (AT) (CH)

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	17
PT	Manual de instruções	Página	33
GB / MT	Operating instructions	Page	47
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	61

SILVERCREST®
I
II
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
ml
OZ
500
400
300
200
16
12
8

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
Nata montada 10
Limpieza y mantenimiento 12
Solución de fallos 13
Anexo 13
Desecho del aparato 13
Garantía de Kompernass Handels GmbH 14
Asistencia técnica 15
Importador 15

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

Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

Ha adquirido un producto moderno y de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto de la manera descrita 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 o picar 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 su utilización en empresas ni para uso comercial/industrial.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Picadora (bloque motor ❶, pieza intermedia ❹, recipiente ❽, portacuchillas con cuchilla ❺, disco emulsionador ❻, base ❿)
- Instrucciones de uso

Desembalaje

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

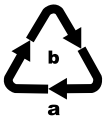
INDICACIÓN

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

Desecho del embalaje

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

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



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
Observe las indicaciones de los distintos materiales del embalaje y, si procede, recíclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:
1-7: plásticos;
20-22: papel y cartón;
80-98: materiales compuestos.

INDICACIÓN

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

Descripción del aparato

Figura A:

❶ Bloque motor
❷ Botón de velocidad I
❸ Botón de velocidad II
❹ Pieza intermedia
❺ Portacuchillas
❻ Disco emulsionador
❼ Cuchilla
❽ Recipiente
❾ Soporte
❿ Base

Características técnicas

Tensión de red	220 – 240 V ~ (corriente alterna), 50 Hz
Potencia nominal	260 W
Clase de aislamiento	II / ⧈ (aislamiento doble)
Duración del funcionamiento corto	1 minuto (con disco emulsionador ❻)
Capacidad del recipiente ❽	500 ml
Máx. cantidad de llenado en funcionamiento	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 en una toma eléctrica instalada conforme a la normativa con una tensión de red de 220 – 240 V ~ y 50 Hz.
- Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar peligros.

⚠ PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos de los aquí descritos.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ¡Tenga cuidado al vaciar el recipiente! ¡La cuchilla está muy afilada!
- ¡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 la cuchilla extremadamente afilada. 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. Una vez transcurrido este tiempo, 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

NDICACIÓN

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

1) Coloque el recipiente ❽ en la base ❿.
2) Coloque el portacuchillas ❺ con la cuchilla ❼ en el soporte ❾.
3) Corte los alimentos grandes de forma que quepan en el recipiente ❽ (en trozos de aprox. 2 cm).

4) Introduzca los alimentos en el recipiente ❽. Para ello, observe las indicaciones de la siguiente tabla:

Alimento	Cantidad de llenado	Tiempo de preparación	Velocidad
Salami	130 g	3 procesos de 5 s	II
Queso (Gouda joven a la temperatura de la nevera)	100 g	4 procesos de 15 s	II
Cebollas	100 g	Funcionamiento intermitente	I
Ajos	100 g	Funcionamiento intermitente	II
Zanahorias	100 g	3 procesos de 5 s	I
Almendras	200 g	En trozos grandes: 1 proceso de 15 s En trozos medianos: 2 procesos de 15 s En trozos finos: 3 procesos de 15 s	II
Huevos (cocidos)	150 g	2 procesos de 4 s	II
Nueces	50 g	2 procesos de 8 s	II
Cubitos de hielo	100 g	15 procesos de 1 s Funcionamiento intermitente	II

5) Cierre el recipiente ❽ con la pieza intermedia ❹:
   - Para ello, colóquela sobre el recipiente ❽ de forma que los encastres del borde exterior de la pieza intermedia ❹ encajen en las guías del recipiente ❽ (consulte la figura 1).
   - A continuación, gire la pieza intermedia ❹ de manera que los encastres se deslicen hacia abajo por las guías y queden encastrados.

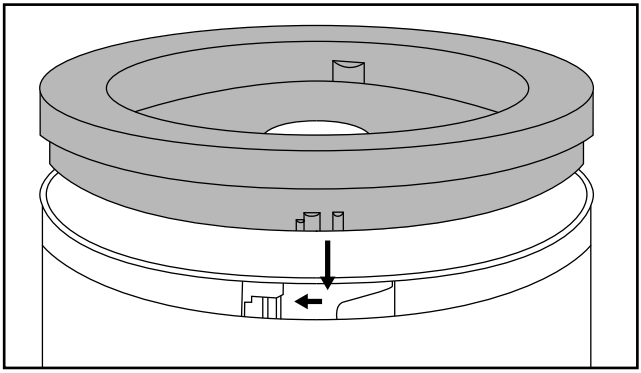


Fig. 1

6) Coloque el bloque motor ❶ sobre la pieza intermedia ❹. Para ello, asegúrese de que los encastres del borde interior de la pieza intermedia ❹ encastren en los alojamientos del bloque motor ❶ y de que el bloque motor ❶ quede bien fijado.

7) Pulse el botón de velocidad I ❷ o el botón de velocidad II ❸ según el tipo de alimento que desee procesar.

INDICACIONES

- Si, durante el procesamiento, se acumulan trozos más grandes de alimentos en la pared del recipiente, levante el bloque motor ❶ para desmontarlo de la pieza intermedia ❹. Tras esto, agite bien el recipiente ❽ 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 de procesarlos. De lo contrario, el motor podría bloquearse.
  Seleccione un modo de funcionamiento intermitente para los alimentos duros. Para ello, pulse brevemente varias veces consecutivas el botón de velocidad ❷/❸ según corresponda.
- Si el alimento no se ha procesado totalmente, puede cortarlo en trozos más pequeños o levantar el bloque motor ❶ para desmontarlo de la pieza intermedia ❹. Tras esto, agite bien el recipiente ❽ y reinicie el procesamiento.

8) Una vez procesado el alimento, suelte el botón de velocidad ❷/❸.

9) Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

10) Espere hasta que la cuchilla ❼ se pare.

11) Levante el bloque motor ❶ para desmontarlo de la pieza intermedia ❹.

12) Tras esto, desmonte la propia pieza intermedia ❹.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

13) Retire cuidadosamente el portacuchillas ❺ con la cuchilla ❼ del recipiente ❽.

14) Extraiga los alimentos.

INDICACIONES

- Si se procesan alimentos duros y que causen fricciones, es posible que el recipiente ❽ 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 utilizarse la base ❿ como tapa para el recipiente ❽ con el fin de mantenerlos frescos durante más tiempo.
  - Retire el bloque motor ❶ y la pieza intermedia ❹ del recipiente ❽.
  - Si lo desea, el portacuchillas ❺ con la cuchilla ❼ puede permanecer en el recipiente ❽.
  - Retire la base ❿ de la parte inferior del recipiente ❽. Dé la vuelta a la base ❿. Tras esto, podrá colocar la base ❿ sobre el recipiente ❽ para cerrar el recipiente ❽.

Nata montada

También puede montarse nata con este aparato por medio del disco emulsionador ❻:

1) Coloque el recipiente ❽ en la base ❿.
2) Coloque el disco emulsionador ❻ sobre el portacuchillas ❺:
   - Para 100 ml de nata, colóquelo sobre el portacuchillas ❺ de forma que el disco emulsionador ❻ quede encastrado sobre las dos cuchillas ❼ (fig. 2):

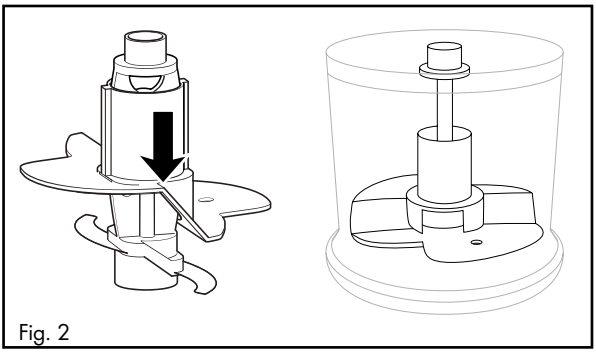


Fig. 2

– Para 200 ml de nata, gire el disco emulsionador ❻ horizontalmente 180° (fig. 3) de forma que solo quede encastrado sobre una cuchilla ❼ (fig. 4). Con esto, el disco emulsionador ❻ montará la nata desde una posición superior:

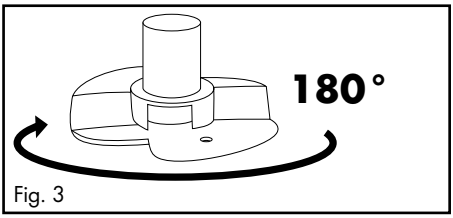


Fig. 3

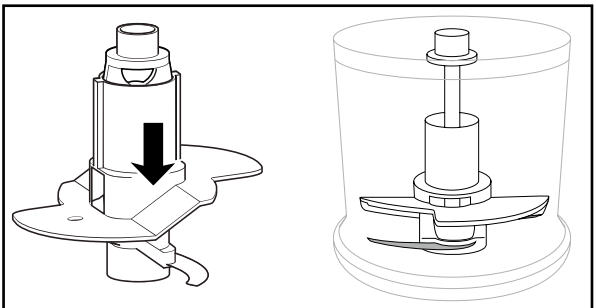


Fig. 4

3) Coloque el portacuchillas ❺ con el disco emulsionador ❻ sobre el soporte ❾.
4) Vierta la nata.
5) Cierre el recipiente ❽ con la pieza intermedia ❹:
   – Para ello, colóquela sobre el recipiente ❽ de forma que los encastres del borde exterior de la pieza intermedia ❹ encajen en las guías del recipiente ❽ (consulte la figura 1).
   – A continuación, gire la pieza intermedia ❹ de manera que los encastres se deslicen hacia abajo por las guías.
6) Coloque el bloque motor ❶ sobre la pieza intermedia ❹. Para ello, asegúrese de que los encastres del borde interior de la pieza intermedia ❹ encastren en los alojamientos del bloque motor ❶ y de que el bloque motor ❶ quede bien fijado.
7) Pulse el botón de velocidad I ❷.

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 según sea necesario.

Limpieza y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica.

El aparato no debe sumergirse en agua ni mantenerse bajo el agua corriente para su limpieza.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- El bloque motor ❶ no debe limpiarse en el lavavajillas porque se dañaría.

- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- Limpie el bloque motor ❶ con un paño húmedo. En caso necesario, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. Elimine después los restos del jabón lavavajillas. Asegúrese de que el bloque motor ❶ esté bien seco antes de volver a utilizarlo.
- Limpie el recipiente ❽, el disco emulsionador ❻, el portacuchillas ❺ con la cuchilla ❼, la pieza intermedia ❹ y la base ❿ 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 ❶, en el lavavajillas. En la medida de lo posible, trate de colocar las piezas en la bandeja superior del lavavajillas. Tenga cuidado de no aprisionar las piezas.

Solución de fallos

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

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 advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (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 307613

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

Indice

Introduzione 18
Uso conforme 18
Materiale in dotazione 18
Disimballaggio 18
Smaltimento dell'imballaggio. 19
Descrizione dell'apparecchio 19
Dati tecnici 20
Indicazioni di sicurezza 20
Utilizzo 23
Tritatura 23
Montatura della panna 26
Pulizia e cura 28
Eliminazione dei guasti 29
Appendice 29
Smaltimento dell'apparecchio 29
Garanzia della Kompernass Handels GmbH 30
Assistenza 31
Importatore 31

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

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

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

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente a tritare alimenti privi di ossa in piccole quantità o a montare la panna. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'impiego in ambiente domestico privato.
Qualsiasi altro impiego viene considerato non conforme e può arrecare danni materiali o personali. Non si assume alcuna responsabilità per i danni causati da uso non conforme alla destinazione. Questo apparecchio non è destinato all'uso in aziende e/o in ambito commerciale.

Materiale in dotazione

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Tritatutto elettrico (blocco motore ❶, elemento intermedio ❹, ciotola ❽, portalame con lama ❺, disco emulgatore ❻, base ❿)
- Manuale di istruzioni

Disimballaggio

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

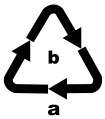
NOTA

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

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili.

Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



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

NOTA

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

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

❶ Blocco motore
❷ Tasto velocità I
❸ Tasto velocità II
❹ Elemento intermedio
❺ Portalame
❻ Disco emulgatore
❼ Lama
❽ Ciotola
❾ Supporto
❿ Base

Dati tecnici

Tensione di rete	220 – 240 V ~ (corrente alternata), 50 Hz
Potenza nominale	260 W
Classe di protezione	II / ⧈ (isolamento doppio)
Ciclo di funzionamento breve	1 minuto (con disco emulgatore ❻)
Capacità della ciotola ❽	500 ml
Capacità max. di riempimento durante il funzionamento	Alimenti solidi fino alla tacca 300 ml Liquidi fino alla tacca 200 ml
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

CICLO DI FUNZIONAMENTO BREVE

Il ciclo di funzionamento breve indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. Al termine del ciclo di funzionamento breve, l'apparecchio deve rimanere spento fino a motore raffreddato.

Indicazioni di sicurezza

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

- Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a norma con tensione di rete di 220 – 240 V ~ con 50 Hz.
- Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.

⚠ PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA

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

Non immergere mai il blocco motore dell'apparecchio in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi mobili durante il funzionamento, è assolutamente necessario spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Procedere con cautela durante lo svuotamento della ciotola! La lama è molto affilata!
- Procedere con cautela durante la pulizia dell'apparecchio! La lama è molto affilata!
- Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'uso della lama estremamente affilata comporta pericolo di infortuni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre l'apparecchio, per evitare lesioni con la lama lasciata scoperta. Tenere la lama lontano dalla portata dei bambini.
- Non prelevare mai gli alimenti dalla ciotola mentre la lama è ancora in movimento. Pericolo di lesioni!
- Attendere l'arresto della lama prima di rimuovere il coperchio.
- Non toccare mai la lama in movimento!
  Pericolo di lesioni!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

- Fare funzionare l'apparecchio per non più di 1 minuto. Poi lasciarlo raffreddare.

ATTENZIONE – DANNI ALL'APPARECCHIO!

- Rispettare le quantità da immettere indicate nella tabella al capitolo "Tritatura". In caso contrario, sussiste il pericolo di fuoriuscita degli alimenti e conseguente imbrattamento.
- Non lavare il blocco motore in lavastoviglie in quanto potrebbe danneggiarsi.
- Non riempire liquidi bollenti nell'apparecchio! Altrimenti l'apparecchio può danneggiarsi!

Utilizzo

Tritatura

NOTA

- Prima del primo utilizzo occorre pulire a fondo l'apparecchio conformemente a quanto indicato al capitolo Pulizia.

1) Mettere la ciotola ❽ sulla base ❿.
2) Infilare il portalame ❺ con la lama ❼ sul supporto ❾.
3) Preparare gli alimenti da versare nell'apparecchio riducendo le dimensioni dei pezzi grossi (a circa 2 cm) in modo tale che ci stiano nella ciotola ❽.

4) Versare gli alimenti da tritare nella ciotola ❽. Nel far questo osservare la seguente tabella:

Alimento	Quantità da versare	Tempo di lavorazione	Velocità
Salame	130 g	3 x 5 sec	II
Formaggio (gouda, formaggio poco stagionato, a temperatura frigorifero)	100 g	4 x 15 sec	II
Cipolle	100 g	a impulsi	I
Aglio	100 g	a impulsi	II
Carote	100 g	3 x 5 sec	I
Mandorle	200 g	tritatura grossolana: 1 x 15 sec tritatura media: 2 x 15 sec tritatura fine: 3 x 15 sec	II
Uova (sode)	150 g	2 x 4 sec	II
Noci	50 g	2 x 8 sec	II
Cubetti di ghiaccio	100 g	15 x 1 sec a impulsi	II

5) Chiudere la ciotola ❽ con l'elemento intermedio ❹:

- Collocarlo sulla ciotola ❽ in modo tale che gli arresti del bordo esterno dell'elemento intermedio ❹ facciano presa nelle guide della ciotola ❽ (vedere figura 1).
- Ruotare poi l'elemento intermedio ❹ in modo tale che gli arresti delle guide scivolino verso il basso e si innestino.

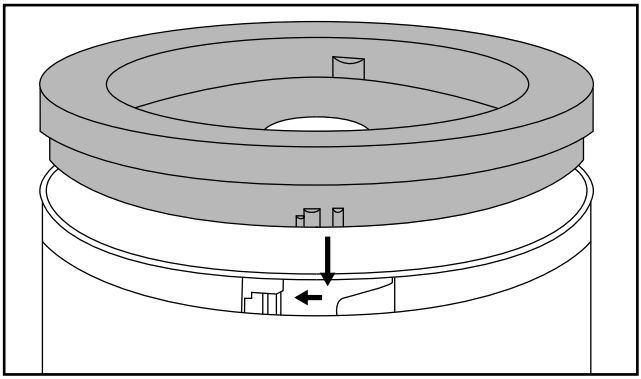


Fig. 1

6) Applicare il blocco motore ❶ all'elemento intermedio ❹. Assicurarsi che gli arresti del bordo interno dell'elemento intermedio ❹ facciano presa negli incavi del blocco motore ❶ e che il blocco motore ❶ poggi saldamente.

7) A seconda degli alimenti da triturare, premere il tasto di velocità I ❷ o il tasto di velocità II ❸.

NOTE

- Qualora durante la lavorazione si dovessero accumulare sulla parete della ciotola dei pezzi di alimenti piuttosto grossi, sollevare il blocco motore ❶ dall'elemento intermedio ❹. Agitare bene la ciotola ❽ e poi riprendere la lavorazione dal principio. Rimuovere eventuali residui con una spatola.
- Alimenti particolarmente duri prima della lavorazione devono venire tagliati in piccoli pezzi (circa 2 cm). In caso contrario, il motore si potrebbe bloccare.
  Nel caso di alimenti duri selezionare una lavorazione a impulsi. A tal fine premere più volte brevemente il rispettivo tasto di velocità ❷/❸.
- Qualora gli alimenti versati non venissero tritati completamente, tagliarli in piccoli pezzi o rimuovere il blocco motore ❶ dall'elemento intermedio ❹. Agitare bene la ciotola ❽ e poi riprendere la lavorazione dal principio.

8) Dopo aver tritato il contenuto della ciotola, rilasciare il tasto velocità ❷/❸.

9) Staccare la spina dalla presa di corrente.

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!

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

10) Attendere fino a quando la lama ❼ non si ferma.

11) Sollevare il blocco motore ❶ dall'elemento intermedio ❹.

12) Rimuovere l'elemento intermedio ❹.

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!

- L'uso della lama ❼ estremamente affilata comporta pericolo di infortuni. Tenere la lama ❼ fuori dalla portata dei bambini.

13) Estrarre cautamente il portalame ❺ con la lama ❼ dalla ciotola ❽.

14) Prelevare gli alimenti tritati.

NOTE

- A causa della lavorazione di alimenti duri e ruvidi, con il tempo la ciotola ❽ può opacizzarsi. Ciò è normale e non compromette il funzionamento dell'apparecchio.
- Al termine della lavorazione si può utilizzare la base ❿ come coperchio per la ciotola ❽ in modo che gli alimenti si conservino freschi più a lungo.
  - Rimuovere il blocco motore ❶ e l'elemento intermedio ❹ dalla ciotola ❽.
  - Se si desidera, si può lasciare il portalame ❺ con la lama ❼ nella ciotola ❽.
  - Staccare la base ❿ dal lato inferiore della ciotola ❽. Capovolgere la base ❿. Ora si può mettere la base ❿ sulla ciotola ❽ in modo tale che la ciotola ❽ sia chiusa.

Montatura della panna

Con il disco emulgatore ❻ l'apparecchio può anche montare la panna:

1) Mettere la ciotola ❽ sulla base ❿.
2) Spingere il disco emulgatore ❻ sul portalame ❺:
   - Per 100 ml di panna infilarlo sul portalame ❺ in modo tale che il disco emulgatore ❻ poggi su entrambe le lame ❼ e si innesti in posizione (fig. 2):

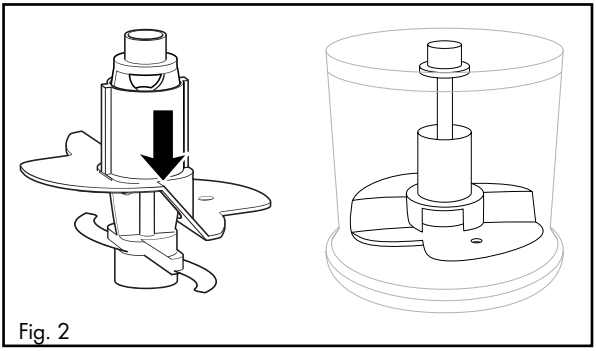


Fig. 2

   - Per 200 ml di panna ruotare il disco emulgatore ❻ in orizzontale di 180° (fig. 3) in modo tale che poggi solo su una lama ❼ e si innesti in posizione (fig. 4). In tal modo il disco emulgatore ❻ attraversa la panna in una posizione superiore:

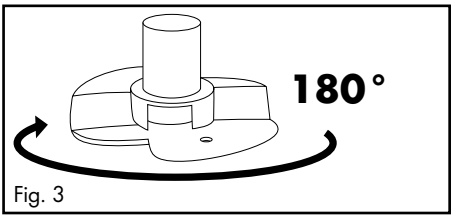


Fig. 3

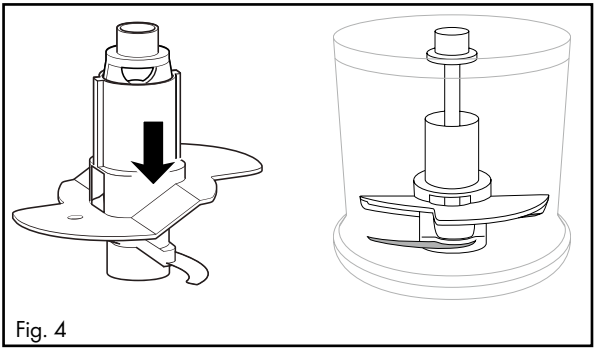


Fig. 4

3) Infilare il portalame ❺ con il disco emulgatore ❻ sul supporto ❾.

4) Versare la panna.

5) Chiudere la ciotola ❽ con l'elemento intermedio ❹:
   - Collocarlo sulla ciotola ❽ in modo tale che gli arresti del bordo esterno dell'elemento intermedio ❹ facciano presa nelle guide della ciotola ❽ (vedere figura 1).
   - Ruotare poi l'elemento intermedio ❹ in modo tale che gli arresti delle guide scivolino verso il basso.

6) Applicare il blocco motore ❶ all'elemento intermedio ❹. Assicurarsi che gli arresti del bordo interno dell'elemento intermedio ❹ facciano presa negli incavi del blocco motore ❶ e che il blocco motore ❶ poggi saldamente.

7) Premere il tasto di velocità I ❷.

NOTA

- Per montare la panna, quest'ultima dovrebbe essere fredda di frigo (max. 8 °C/temperatura di frigorifero).
- Per 100 ml di panna si consiglia di montare per circa 30 secondi a velocità normale.
- Per 200 ml di panna si consiglia di montare per circa 30-50 secondi a velocità normale.
- A causa di diverse influenze, come per es. percentuale di grasso della panna o temperatura esterna, il tempo di montatura potrebbe tuttavia subire delle variazioni! Durante la montatura, osservare la panna e adattare il tempo di montatura alle proprie esigenze.

Pulizia e cura

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

► Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.

Non immergere assolutamente l'apparecchio in acqua per la pulizia e non tenerlo sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!

► L'uso della lama ❼ estremamente affilata comporta pericolo di infortuni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre l'apparecchio per evitare lesioni con la lama ❼ lasciata scoperta. Tenere la lama ❼ fuori dalla portata dei bambini.

ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!

► Non lavare il blocco motore ❶ in lavastoviglie, in quanto potrebbe danneggiarsi.

- Staccare la spina dalla presa di corrente.
- Pulire il blocco motore ❶ con un panno umido. Se necessario, versare sul panno un detersivo delicato. Eliminare i resti di detersivo. Assicurarsi che il blocco motore ❶ sia asciutto prima di riutilizzarlo.
- Pulire la ciotola ❽, il disco emulgatore ❻, il portalame ❺ con lama ❼, l'elemento intermedio ❹ e la base ❿ in acqua calda aggiungendovi un poco di detersivo delicato. Risciacquare tutte le parti con acqua pulita e asciugarle con un panno asciutto.

In alternativa tutti i pezzi tranne il blocco motore ❶ possono essere lavati in lavastoviglie. Se possibile, collocare i pezzi nella parte superiore della lavastoviglie. Assicurarsi che i pezzi non vengano schiacciati.

Eliminazione dei guasti

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILI SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato a una presa di rete.	Collegare l'apparecchio a una presa di rete.
	L'apparecchio è danneggiato.	Rivolgersi al servizio clienti.
	Un fusibile è guasto.	Controllare i fusibili e all'occorrenza sostituirli.
	L'apparecchio è probabilmente guasto.	Rivolgersi al servizio clienti.

Qualora i guasti non si risolvessero con le indicazioni precedenti o si riscontrassero altri tipi di guasti, rivolgersi al servizio clienti.

Appendice

Smaltimento dell'apparecchio

Non smaltire assolutamente l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla direttiva europea 2012/19/EU.

Smaltire l'apparecchio tramite un'azienda di smaltimento autorizzata o l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

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

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistro) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.

Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 307613

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Índice

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

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

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho!

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

Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente a triturar alimentos 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 (bloco do motor ❶, peça intermédia ❹, taça ❽, suporte da lâmina com lâmina ❺, disco para emulsionar ❻, base ❿)
- 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.

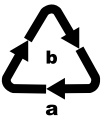
NOTA

- ► 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.



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:

❶ Bloco do motor
❷ Botão de velocidade I
❸ Botão de velocidade II
❹ Peça intermédia
❺ Suporte da lâmina
❻ Disco para emulsionar
❼ Lâmina
❽ Taça
❾ Apoio
❿ Base

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 disco para emulsionar ❻)
Capacidade da taça ❽	500 ml
Nível máx. de enchimento em funcionamento	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 utilização com produtos alimentares.

PERÍODO DE FUNCIONAMENTO TEMPORÁRIO

O período de funcionamento temporário indica durante quanto tempo o aparelho pode funcionar 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.

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- 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.
- 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 tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual.
- Tenha cuidado ao esvaziar a taça! A lâmina é muito afiada!
- 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 ❽ na base ❿.
2) Encaixe o suporte da lâmina ❺ com a lâmina ❼ no apoio ❾.
3) Prepare o alimento, cortando os pedaços grandes em pedaços mais pequenos (aprox. 2 cm), de modo que caibam na taça ❽.

4) Coloque o(s) alimento(s) na taça ❽, tendo em atenção a seguinte tabela:

Alimento	Quantidade de enchimento	Tempo de preparação	Velocidade
Salame	130 g	3 x 5 seg.	II
Queijo (Gouda, jovem, refrigerado)	100 g	4 x 15 seg.	II
Cebolas	100 g	Intermitente	I
Alho	100 g	Intermitente	II
Cenouras	100 g	3 x 5 seg.	I
Amêndoas	200 g	Grossas: 1 x 15 seg. Médias: 2 x 15 seg. Finas: 3 x 15 seg.	II
Ovos (cozidos)	150 g	2 x 4 seg.	II
Nozes	50 g	2 x 8 seg.	II
Cubos de gelo	100 g	15 x 1 seg. Intermitente	II

5) Tape a taça ❽ com a peça intermédia ❹:
   - Coloque-a sobre a taça ❽, de modo a que os dispositivos de fixação na margem exterior da peça intermédia ❹ encaixem nas calhas da taça ❽ (ver figura 1).
   - Rode a peça intermédia ❹, de modo que os dispositivos de fixação se desloquem para baixo nas calhas e encaixem.

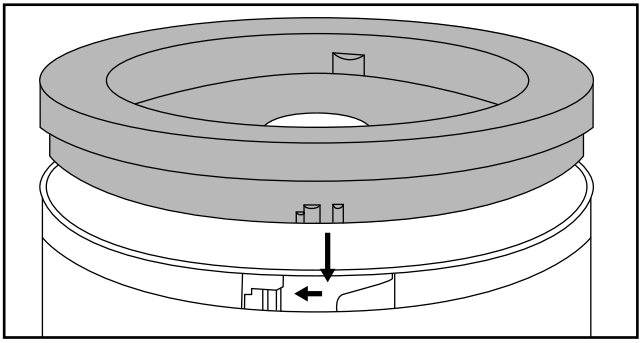


Fig. 1

6) Coloque o bloco do motor ❶ na peça intermédia ❹. Certifique-se de que os dispositivos de fixação na margem interior da peça intermédia ❹ prendem nos entalhes existentes no bloco do motor ❶ e o bloco do motor ❶ fica corretamente fixo.

7) Consoante os alimentos a triturar, pressione o botão de velocidade I ❷ ou o botão de velocidade II ❸.

INDICAÇÕES

- Se, durante a preparação, alguns pedaços maiores de alimento ficarem colados na parede da taça, levante o bloco do motor ❶ da peça intermédia ❹. Agite a taça ❽ 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 respetivo botão de velocidade ❷/❸.
- Se o alimento não for completamente triturado, corte-o em pedaços mais pequenos ou levante o bloco do motor ❶ da peça intermédia ❹. Agite a taça ❽ vigorosamente e, de seguida, reinicie a preparação.

8) Quando os alimentos estiverem triturados, solte o botão de velocidade ❷/❸.
9) Desligue a ficha elétrica.

⚠ AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

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

10) Aguarde até que a lâmina ❼ pare.
11) Levante o bloco do motor ❶ da peça intermédia ❹.
12) Retire a peça intermédia ❹.

⚠ AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

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

13) Remova cuidadosamente o suporte da lâmina ❺ com a lâmina ❼ para fora da taça ❽.
14) Retire o alimento.

INDICAÇÕES

- Devido à trituração de alimentos mais duros que provocam atritos, com o tempo, a taça ❽ 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 ❿ como tampa para a taça ❽, mantendo assim os alimentos frescos durante mais tempo.
  - Retire o bloco do motor ❶ e a peça intermédia ❹ da taça ❽.
  - O suporte da lâmina ❺ com a lâmina ❼ pode, se assim o desejar, permanecer na taça ❽.
  - Solte a base ❿ da parte inferior da taça ❽. Vire a base ❿ ao contrário. Pode agora colocar a base ❿ na taça ❽, de modo a fechar a taça ❽.

Bater natas

Com o disco para emulsionar ❻ também pode bater natas neste aparelho:

1) Coloque a taça ❽ na base ❿.
2) Monte o disco para emulsionar ❻ no suporte da lâmina ❺:
   – Para 100 ml de natas, coloque-o no suporte da lâmina ❺, de modo que o disco para emulsionar ❻ assente e encaixe nas duas lâminas ❼ (fig. 2):

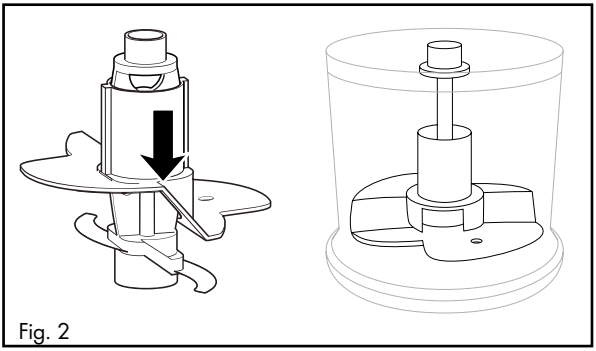


Fig. 2

   – Para 200 ml de natas, rode o disco para emulsionar ❻ 180° na horizontal (fig. 3), de modo que assente e encaixe apenas numa lâmina ❼ (fig. 4). O disco para emulsionar ❻ roda então mais acima, pelas natas:

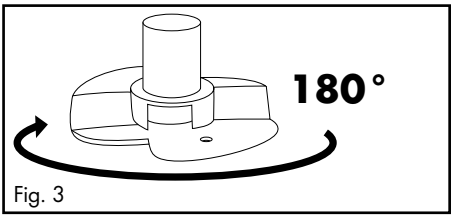


Fig. 3

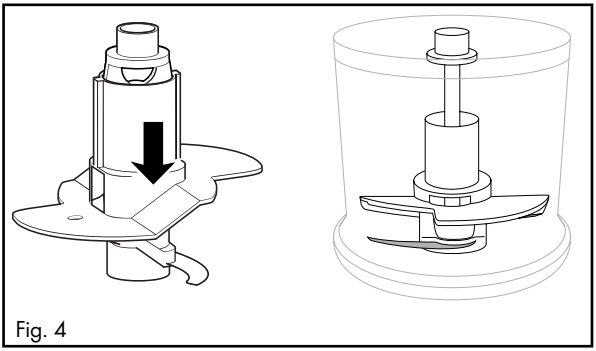


Fig. 4

3) Encaixe o suporte da lâmina ❺ com o disco para emulsionar ❻ no apoio ❾.
4) Verta as natas para a taça.
5) Tape a taça ❽ com a peça intermédia ❹:
   – Coloque-a sobre a taça ❽, de modo que os dispositivos de fixação na margem exterior da peça intermédia ❹ encaixem nas calhas da taça ❽ (ver figura 1).
   – Rode então a peça intermédia ❹, de modo que os dispositivos de fixação se desloquem para baixo nas calhas.
6) Coloque o bloco do motor ❶ na peça intermédia ❹. Certifique-se de que os dispositivos de fixação na margem interior da peça intermédia ❹ prendem nos entalhes existentes no bloco do motor ❶ e o bloco do motor ❶ fica corretamente fixo.
7) Prima o botão de velocidade I ❷.

NOTA

- Para fazer chantilly, as natas têm de estar bem frescas antes de bater (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 ❼ extremamente afiada. Após a utilização e limpeza, volte a montar o aparelho, de modo que não se possa ferir na lâmina desprotegida ❼. Mantenha a lâmina ❼ fora do alcance das crianças.

ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

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

- Desligue a ficha elétrica.
- Limpe o bloco do motor ❶ com um pano húmido. Se necessário, coloque um pouco de detergente da loiça suave no pano. Limpe os resíduos de detergente da loiça. Certifique-se de que o bloco do motor ❶ está completamente seca antes de uma nova utilização.
- Lave a taça ❽, o disco para emulsionar ❻, o suporte da lâmina ❺ com a lâmina ❼, a peça intermédia ❹ e a base ❿ com água morna e um pouco de detergente de 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 ❶, na máquina de lavar loiça. Se possível, coloque 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 da instalação elétrica doméstica está queimado.	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 eliminação de resíduos do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com a empresa que efetua a eliminação de resíduos na sua área de residência.

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 Técnico, 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 307613

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

Contents

Introduction 48
Intended use 48
Package contents 48
Unpacking 48
Disposal of the packaging 49
Appliance description 49
Technical data 50
Safety information 50
Operation 53
Chopping 53
Whipping cream 56
Cleaning and maintenance 57
Troubleshooting 58
Appendix 58
Disposal of the appliance 58
Kompernass Handels GmbH warranty 59
Service 60
Importer 60

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

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have chosen a modern, high-quality product. These operating instructions are part of the product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. This product 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.
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 that result from improper use of the appliance. This appliance is not intended for use in companies or for other commercial uses.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Mini Chopper (motor unit ❶, connecting piece ❹, bowl ❽, blade holder with blade ❺, emulsifying disc ❻, base ❿)
- Operating instructions

Unpacking

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

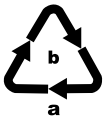
NOTE

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

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for 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.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:
1–7: plastics,
20–22: paper and cardboard,
80–98: composites.

NOTE

► If possible, keep the original packaging during the warranty period so that the appliance can be properly packed for returning in the event of a warranty claim.

Appliance description

Figure A:

❶ Motor unit
❷ Speed button I
❸ Speed button II
❹ Connecting piece
❺ Blade holder
❻ Emulsifying disc
❼ Blade
❽ Bowl
❾ Bearing
❿ Base

Technical data

Power supply	220–240 V ~ (AC) , 50 Hz
Rated power	260 W
Protection class	II / ⧈ (double insulation)
CO time	1 minute (with emulsifying disc ❻)
Bowl capacity ❽	500 ml
Max. fill quantities during operation	Food products up to the 300 ml marking Liquids up to the 200 ml marking
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

CO TIME

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

Safety information

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- Connect the appliance only to a correctly installed power socket supplying a mains power voltage of 220 – 240 V ~ at 50 Hz.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- In event of malfunctions and before cleaning the appliance, remove the 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.
- 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 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 casing of the motor unit.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Before changing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

⚠ 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 ❽ on the base ❿.
2) Insert the blade holder ❺ with the blade ❼ onto the bearing ❾.
3) Prepare the food by chopping larger pieces into smaller chunks (approx. 2 cm) that will fit better into the bowl ❽.

4) Place the food into the bowl ❽ as described in the following table:

Food	Fill level	Processing time	Speed
Salami	130 g	3 x 5 sec.	II
Cheese (Gouda, young, fridge temperature)	100 g	4 x 15 sec.	II
Onions	100 g	pulse	I
Garlic	100 g	pulse	II
Carrots	100 g	3 x 5 sec.	I
Almonds	200 g	coarse: 1 x 15 sec. medium: 2 x 15 sec. fine: 3 x 15 sec.	II
Eggs (hard-boiled)	150 g	2 x 4 sec.	II
Walnuts	50 g	2 x 8 sec.	II
Ice cubes	100 g	15 x 1 sec. pulse	II

5) Close the bowl ❽ with the connecting piece ❹:
   - Place it onto the bowl ❽ so that the tabs on the outer rim of the connecting piece ❹ grip into the catches on the bowl ❽ (see figure 1).
   - Then, turn the connecting piece ❹ so that the tabs slide down into the catches and engage.

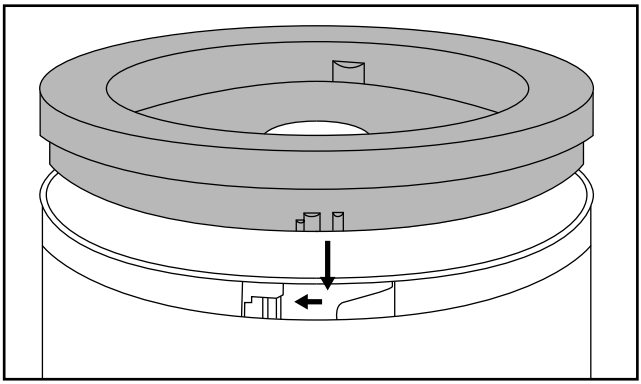


Fig. 1

6) Place the motor unit ❶ onto the connecting piece ❹. Make sure that the tabs on the inner edge of the connecting piece ❹ grip into the recesses on the motor unit ❶ and that the motor unit ❶ sits firmly in place.

7) Depending on the type of food you want to chop, press speed button I ❷ or speed button II ❸.

NOTES

- If larger pieces of food start collecting on the wall of the bowl during processing, lift the motor unit ❶ off the connecting piece ❹. Give the bowl ❽ 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 relevant speed button ❷/❸ several times briefly in succession.
- If the food is not completely chopped, you can either cut it into smaller pieces or lift the motor unit ❶ off the connecting piece ❹. Give the bowl ❽ a firm shake and restart the processing.

8) Once the food is fully chopped, release the speed button ❷/❸.

9) Remove the power plug from the socket.

⚠ WARNING! – RISK OF INJURY!

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

10) Wait until the blade ❼ has come to a complete standstill.

11) Lift the motor unit ❶ off the connecting piece ❹.

12) Remove the connecting piece ❹.

⚠ WARNING! – RISK OF INJURY!

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

13) Carefully pull the blade holder ❺ with the blade ❼ out of the bowl ❽.

14) Remove the food.

NOTES

- Chopping harder, abrasive foods can cause the bowl ❽ to take on a dull appearance after a while. This is normal and will not impair the functioning of the appliance.
- After you have finished processing the food, you can use the base ❿ as a lid for the bowl ❽ to keep the food fresh for longer.
  - Remove the motor unit ❶ and the connecting piece ❹ from the bowl ❽.
  - You can leave the blade holder ❺ with the blade ❼ in the bowl ❽ if you wish.
  - Remove the base ❿ from the underside of the bowl ❽. Turn the base ❿ around. You can now place the base ❿ on the bowl ❽ so that it closes off the bowl ❽.

Whipping cream

You can also use the appliance to whip cream with the help of the emulsifying disc ❻:

1) Place the bowl ❽ on the base ❿.
2) Push the emulsifying disc ❻ onto the blade holder ❺:
   – To whip 100 ml of cream, place the emulsifying disc ❻ onto the blade holder ❺ so that it lies against both blades ❼ and clicks into place (fig. 2):

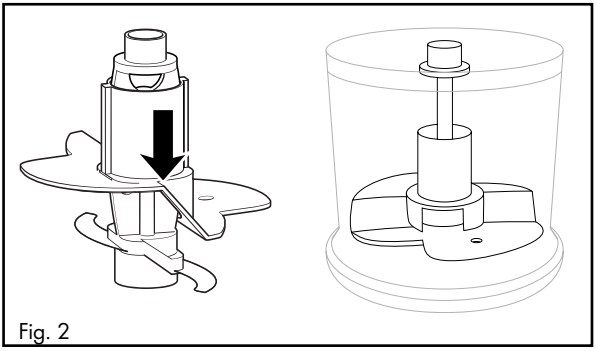


Fig. 2

   – To whip 200 ml of cream, turn the emulsifying disc ❻ horizontally by 180° (fig. 3), so that it is in contact with only one blade ❼ and clicks into place (fig. 4). The emulsifying disc ❻ then churns higher through the cream.

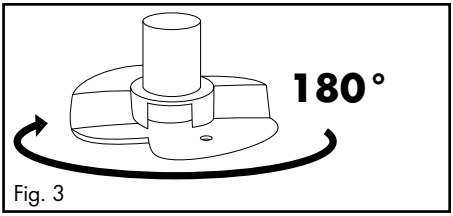


Fig. 3

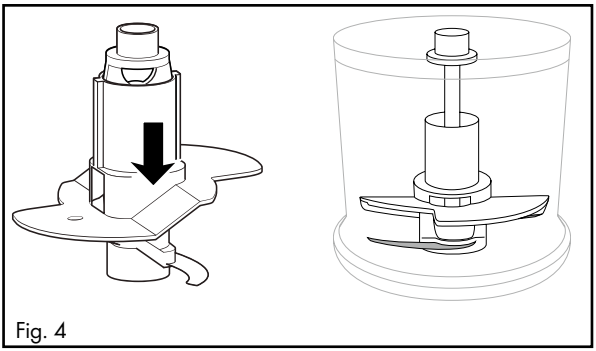


Fig. 4

3) Insert the blade holder ❺ with the emulsifying disc ❻ onto the bearing ❾.
4) Add the cream.
5) Close the bowl ❽ with the connecting piece ❹:
   – Place it onto the bowl ❽ so that the tabs on the outer rim of the connecting piece ❹ grip into the catches on the bowl ❽ (see figure 1).
   – Then turn the connecting piece ❹ so that the tabs slide down into the catches.
6) Place the motor unit ❶ onto the connecting piece ❹. Make sure that the tabs on the inner edge of the connecting piece ❹ grip into the recesses on the motor unit ❶ and that the motor unit ❶ sits firmly in place.
7) Press the speed button I ❷.

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.
- The whipping time can vary depending on certain factors, e.g. fat content or the ambient temperature. Keep an eye on the cream while you are whipping it and adjust the whipping time to fit your needs.

Cleaning and maintenance

⚠ 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 ❼ 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 ❼. Keep the blade ❼ out of the reach of children.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- Do not clean the motor unit ❶ in the dishwasher as this will damage it.

- Remove the power plug from the socket.
- Wipe the motor unit ❶ with a moist cloth. If necessary, apply a mild washing-up liquid to the cloth. Wipe off any washing-up liquid residues. Make sure the mains adapter ❶ has completely dried off before the next use.
- Clean the bowl ❽, the emulsifying disc ❻, the blade holder ❺ with blade ❼, the connecting piece ❹ and the base ❿ in warm water with a little mild washing-up liquid. Rinse all the parts afterwards using fresh water and dry them with a tea towel.

Alternatively, you can clean all of the parts apart from the motor unit ❶ in the dishwasher. If possible, place the parts in the top basket of the dishwasher. Ensure that the parts cannot become jammed 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 facility if you are in any doubt.

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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

The 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.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 307613

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 62
Bestimmungsgemäße Verwendung 62
Lieferumfang 62
Auspacken 62
Entsorgung der Verpackung 63
Gerätebeschreibung 63
Technische Daten 64
Sicherheitshinweise 64
Bedienen 67
Zerkleinern 67
Sahne schlagen 70
Reinigung und Pflege 72
Fehlerbehebung 73
Anhang 73
Gerät entsorgen 73
Garantie der Kompernaß Handels GmbH 74
Service 75
Importeur 75

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 (Motorblock ❶, Zwischenstück ❹, Schüssel ❽, Messerhalter mit Messer ❺, Emulgierscheibe ❻, Standfuß ❿)
- Bedienungsanleitung

Auspacken

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

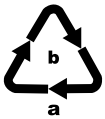
HINWEIS

- ► 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:

1. Motorblock
2. Geschwindigkeitstaste I
3. Geschwindigkeitstaste II
4. Zwischenstück
5. Messerhalter
6. Emulgierscheibe
7. Messer
8. Schüssel
9. Lager
10. Standfuß

Technische Daten

Netzspannung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	260 W
Schutzklasse	II / ⧈ (Doppelisolierung)
KB-Zeit	1 Minute (mit Emulgierscheibe ❻)
Fassungsvermögen Schüssel ❽	500 ml
Max. Einfüllmengen im Betrieb	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 ❽ in den Standfuß ❿.
2) Stecken Sie den Messerhalter ❺ mit dem Messer ❼ auf das Lager ❾.
3) Bereiten Sie das Füllgut vor, indem Sie große Stücke soweit zerkleinern (ca. 2 cm), dass diese in die Schüssel ❽ passen.

4) Geben Sie das Füllgut in die Schüssel ❽. Beachten Sie dabei folgende Tabelle:

Lebensmittel	Füllmenge	Bearbeitungszeit	Geschwindigkeit
Salami	130 g	3 x 5 Sek.	II
Käse (Gouda, jung, Kühlschrank-temperatur)	100 g	4 x 15 Sek.	II
Zwiebeln	100 g	pulsierend	I
Knoblauch	100 g	pulsierend	II
Karotten	100 g	3 x 5 Sek.	I
Mandeln	200 g	grob: 1 x 15 Sek. mittel: 2 x 15 Sek. fein: 3 x 15 Sek.	II
Eier (hart gekocht)	150 g	2 x 4 Sek.	II
Walnüsse	50 g	2 x 8 Sek.	II
Eiswürfel	100 g	15 x 1 Sek. pulsierend	II

5) Verschließen Sie die Schüssel ❽ mit dem Zwischenstück ❹:

- Setzen Sie dieses so auf die Schüssel ❽, dass die Arretierungen am äußeren Rand des Zwischenstücks ❹ in die Schienen an der Schüssel ❽ greifen (siehe Abbildung 1).
- Drehen Sie das Zwischenstück ❹ dann so, dass die Arretierungen in den Schienen nach unten gleiten und einrasten.

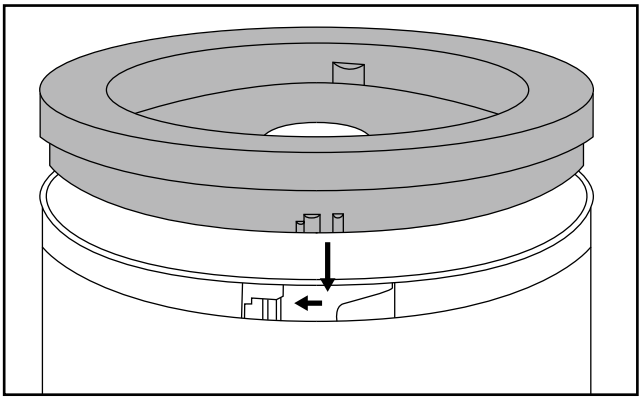


Abb. 1

6) Setzen Sie den Motorblock ❶ auf das Zwischenstück ❹. Achten Sie darauf, dass die Arretierungen am inneren Rand des Zwischenstücks ❹ in die Aussparungen am Motorblock ❶ greifen und der Motorblock ❶ fest aufliegt.

7) Drücken Sie, je nach zu zerkleinerndem Füllgut, die Geschwindigkeitstaste I ❷ oder die Geschwindigkeitstaste II ❸.

HINWEISE

- Sollten sich während der Bearbeitung größere Stücke des Füllguts an der Schüsselwand ansammeln, heben Sie den Motorblock ❶ vom Zwischenstück ❹ ab. Schütteln Sie die Schüssel ❽ 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 jeweilige Geschwindigkeitstaste ❷/❸ hintereinander.
- Sollte das Füllgut nicht vollständig zerkleinert werden, können Sie es entweder in kleinere Stücke schneiden oder heben Sie den Motorblock ❶ vom Zwischenstück ❹ ab. Schütteln Sie die Schüssel ❽ kräftig durch und beginnen Sie anschließend mit der Bearbeitung von vorne.

8) Wenn das Füllgut zerkleinert worden ist, lassen Sie die Geschwindigkeitstaste ❷/❸ los.

9) Ziehen Sie den Netzstecker.

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

10) Warten Sie, bis das Messer ❼ still steht.

11) Heben Sie den Motorblock ❶ vom Zwischenstück ❹.

12) Nehmen Sie das Zwischenstück ❹ ab.

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

13) Ziehen Sie den Messerhalter ❺ mit dem Messer ❼ vorsichtig aus der Schüssel ❽.

14) Entnehmen Sie das Füllgut.

HINWEISE

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

Sahne schlagen

Mit der Emulgierscheibe ❻ können Sie mit diesem Gerät auch Sahne schlagen:

1) Setzen Sie die Schüssel ❽ in den Standfuß ❿.
2) Schieben Sie die Emulgierscheibe ❻ auf den Messerhalter ❺:
   - Für 100 ml Sahne stecken Sie ihn so auf den Messerhalter ❺, dass die Emulgierscheibe ❻ auf beiden Messern ❼ aufliegt und einrastet (Abb.2):

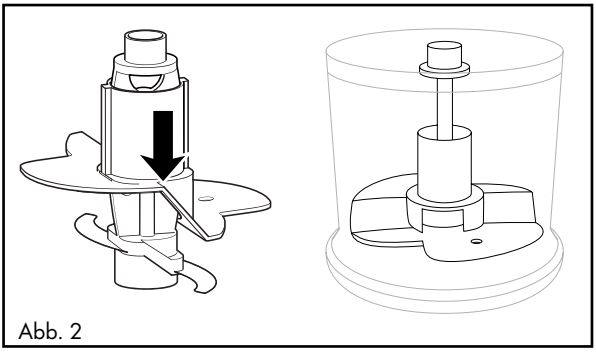


Abb. 2

– Für 200 ml Sahne drehen Sie die Emulgierscheibe ❻ horizontal um 180° (Abb.3), so dass diese nur noch auf einem Messer ❼ aufliegt und einrastet (Abb.4). Die Emulgierscheibe ❻ pflügt dann höher durch die Sahne:

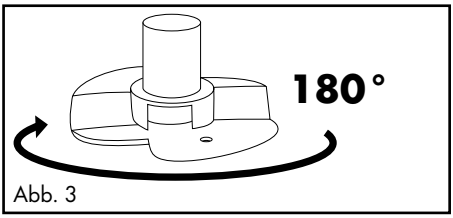


Abb. 3

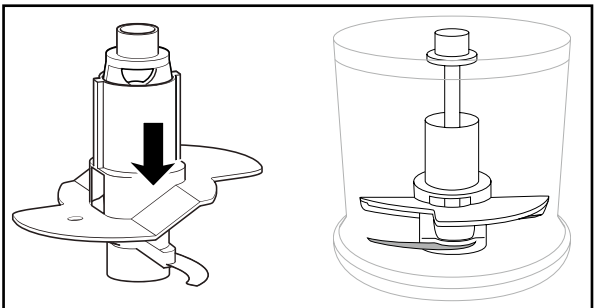


Abb. 4

3) Stecken Sie den Messerhalter ❺ mit der Emulgierscheibe ❻ auf das Lager ❾.

4) Füllen Sie die Sahne ein.

5) Verschließen Sie die Schüssel ❽ mit dem Zwischenstück ❹:

   – Setzen Sie dieses so auf die Schüssel ❽, dass die Arretierungen am äußeren Rand des Zwischenstücks ❹ in die Schienen an der Schüssel ❽ greifen (siehe Abbildung 1).

   – Drehen Sie das Zwischenstück ❹ dann so, dass die Arretierungen in den Schienen nach unten gleiten.

6) Setzen Sie den Motorblock ❶ auf das Zwischenstück ❹. Achten Sie darauf, dass die Arretierungen am inneren Rand des Zwischenstücks ❹ in die Aussparungen am Motorblock ❶ greifen und der Motorblock ❶ fest aufliegt.

7) Drücken Sie die Geschwindigkeitstaste I ❷.

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 ❼ besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie das Gerät nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer ❼ verletzen. Machen Sie das Messer ❼ für Kinder unzugänglich.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Reinigen Sie den Motorblock ❶ mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste ab. Stellen Sie sicher, dass der Motorblock ❶ vor einer erneuten Benutzung trocken ist.
- Reinigen Sie die Schüssel ❽, die Emulgierscheibe ❻, den Messerhalter ❺ mit Messer ❼, das Zwischenstück ❹ und den Standfuß ❿ 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 ❶, 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 307613

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 · Versione delle informazioni · Estado das informações · Last Information Update · Stand der Informationen: 09/2018 · Ident.-No.: SMZT260A1-082018-2