



MULTIZERKLEINERER SMZE 500 C2

DE AT CH

MULTIZERKLEINERER

Kurzanleitung

IT CH

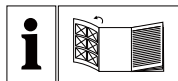
TRITATUTTO ELETTRICO

Istruzioni brevi

FR CH

HACHOIR MULTIFONCTION

Guide abrégé



DE AT CH

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

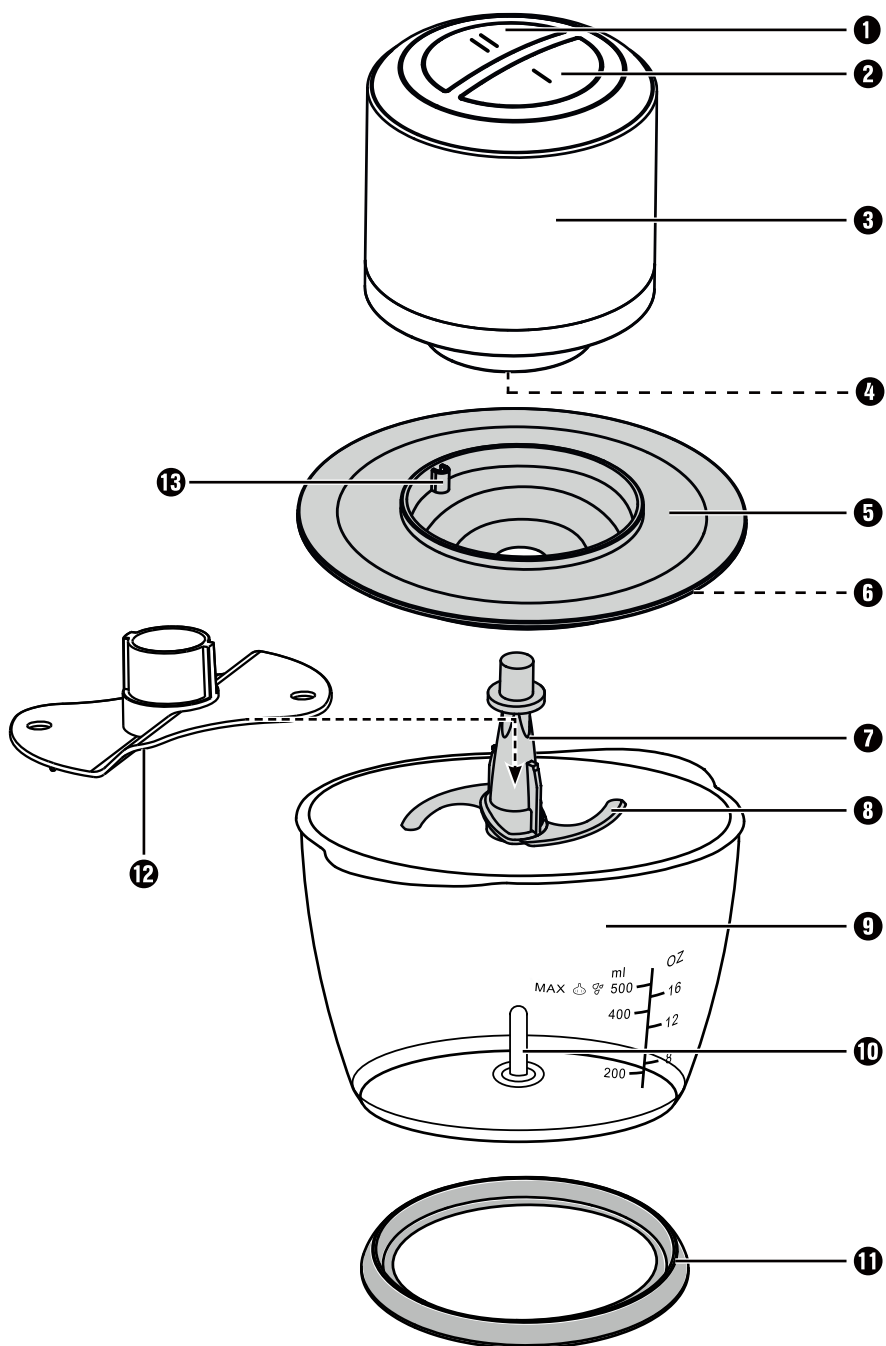
FR CH

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

IT CH

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

DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	1
FR/CH	Guide abrégé	Page	13
IT/CH	Istruzioni brevi	Pagina	25



Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	3
Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Vor der ersten Inbetriebnahme	6
Bedienen	7
Zerkleinern	7
Sahne schlagen	9
Reinigung und Pflege	10
Entsorgung	11
Gerät entsorgen	11
Verpackung entsorgen	12
Service	12
Importeur	12



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.

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 437397_2304 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG!

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Motorblock
- Deckel
- Schüssel
- Messereinsatz mit Messer
- Emulgieraufsatz
- Antirutschring
- Kurzanleitung

Gerätebeschreibung

- ❶ Geschwindigkeitstaste - Stufe II
- ❷ Geschwindigkeitstaste - Stufe I
- ❸ Motorblock
- ❹ Messereinsatz-Aufnahme
- ❺ Deckel
- ❻ Dichtungsring
- ❼ Messereinsatz
- ❽ Messer
- ❾ Schüssel
- ❿ Führungsschse
- ⓫ Antirutschring
- ⓬ Emulgieraufsatz
- ⓭ Arretierung

Technische Daten

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

KB-ZEIT

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGEFAHR

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!
- Gehen Sie vorsichtig beim Leeren der Schüssel vor! Das Messer ist sehr scharf!
- Gehen Sie vorsichtig beim Reinigen des Gerätes vor! Das Messer ist sehr scharf!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie das Gerät nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer verletzen. Halten Sie das Messer für Kinder unzugänglich.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!

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

HINWEIS

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

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Bedienen

Zerkleinern

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

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

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

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

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

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

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

HINWEIS

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Entnehmen Sie niemals die Lebensmittel aus der Schüssel **9**, solange sich das Messer **8** noch dreht. Es besteht Verletzungsgefahr und herausspritzender Inhalt könnte zu Verschmutzungen führen.

- 11) Warten Sie, bis das Messer **8** stillsteht.
- 12) Heben Sie den Motorblock **3** vom Deckel **5**.
- 13) Nehmen Sie den Deckel **5** ab.

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

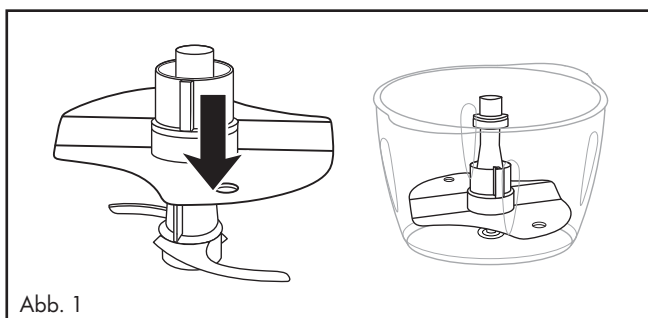
14) Ziehen Sie den Messereinsatz **7** mit dem Messer **8** vorsichtig aus der Schüssel **9**.

15) Entnehmen Sie das Füllgut.

Sahne schlagen

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

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



- 3) Stecken Sie den Messereinsatz **7** mit dem Emulgieraufsatz **12** auf die Führungsschne **10**.
- 4) Füllen Sie die Sahne ein.
- 5) Legen Sie den Deckel **5** so auf die Schüssel **9**, dass der Dichtungsring **6** auf dem Rand der Schüssel **9** aufliegt und der Messereinsatz **7** durch die Öffnung des Deckels **5** ragt. Eine der beiden Arretierungen **13**, die sich am inneren Ring des Deckels **5** befinden, sollte dabei nach vorne, zu Ihnen, weisen.
- 6) Setzen Sie den Motorblock **3** mittig auf den Deckel **5**, so dass das Logo zu Ihnen weist. Die beiden Arretierungen **13** am inneren Ring des Deckels **5**, greifen nun in die beiden Aussparungen an der Unterseite des Motorblocks **3**. Sollten die Arretierungen **13** nicht sofort in die Aussparungen an der Unterseite des Motorblocks **3** rutschen, drehen Sie den Motorblock **3** ein wenig, bis dieser bündig auf dem Deckel **5** sitzt und die Arretierungen **13** in die Aussparungen gerutscht sind.
- 7) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

HINWEIS

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

Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Nehmen Sie das Gerät zum Reinigen auseinander. Ziehen Sie den Dichtungsring ❹ vom Deckel ❺. Entfernen Sie die kleine Gummischeibe, die sich am oberen Ende des Messereinsatzes ❷ befindet.
- 3) Reinigen Sie den Motorblock ❸ mit einem feuchten Tuch. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, so dass alle Spülmittelreste entfernt werden.

- 4) Reinigen Sie die Schüssel **9**, den Emulgieraufsatz **12**, den Deckel **5** mit Dichtungsring **6**, den Messereinsatz **7** mit Messer **8**, die kleine Gummischeibe des Messereinsatzes **7** und den Antirutschring **11** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach, so dass keine Spülmittelreste daran haften. Trocknen Sie alle Teile gut ab.

HINWEIS



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

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

Sie können das Gerät nun wieder zusammenstecken.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben



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

Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 437397_2304

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Table des matières

Informations relatives à ce guide abrégé.....	14
Utilisation conforme	14
Matériel livré.....	14
Description de l'appareil	15
Caractéristiques techniques	15
Consignes de sécurité	16
Avant la première mise en service	19
Utilisation.....	19
Broyer	19
Fouetter de la crème	21
Nettoyage et entretien.....	22
Recyclage.....	23
Recyclage de l'appareil.....	23
Recyclage de l'emballage	24
Service après-vente	24
Importateur.....	24



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

Informations relatives à ce guide abrégé

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral.



En scannant le code QR, vous accédez directement au site du service après-vente Lidl (www.lidl-service.com) et vous pouvez, en saisissant le numéro de référence de l'article (IAN) 437397_2304, consulter et télécharger son mode d'emploi complet.

⚠ AVERTISSEMENT !

Le guide abrégé fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide abrégé. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

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

Matériel livré

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

- Bloc moteur
- Couvercle
- Bol
- Porte-lame avec lame
- Disque émulsionneur
- Anneau antidérapant
- Guide abrégé

Description de l'appareil

- ❶ Touche de vitesse - Niveau II
- ❷ Touche de vitesse - Niveau I
- ❸ Bloc-moteur
- ❹ Logement du porte-lame
- ❺ Couvercle
- ❻ Anneau d'étanchéité
- ❼ Porte-lame
- ❽ Lame
- ❾ Bol
- ❿ Axe de guidage
- ⓫ Anneau antidérapant
- ⓬ Disque émulsionneur
- ⓭ Verrouillage

Caractéristiques techniques

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

TEMPS D'OPÉRATION PAR INTERMITTENCE

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

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ L'appareil ne doit être branché que dans une prise réglementairement installée et alimentée par une tension secteur de 220 - 240 V ~ en 50/60 Hz.
- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ Pour débrancher le cordon d'alimentation, toujours prendre soin de retirer la fiche de la prise et de ne pas tirer sur le cordon.
- ▶ Évitez de plier ou d'écraser le cordon d'alimentation et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ni trébucher dessus.
- ▶ Il est interdit d'exposer l'appareil à l'humidité et de l'utiliser à l'extérieur. Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à un atelier spécialisé pour le réparer.
- ▶ Ne jamais saisir l'appareil, le cordon ou la fiche avec des mains humides.
- ▶ Si le cordon d'alimentation ou le bloc-moteur est endommagé, il faut confier la réparation de l'appareil à du personnel qualifié avant de le réutiliser à nouveau. Il ne faut jamais ouvrir le corps du bloc-moteur. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.
- ▶ Après utilisation de l'appareil, débranchez-le immédiatement du réseau électrique. L'appareil n'est entièrement hors tension que si vous débranchez la fiche mâle de la prise secteur.

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

Ne plongez jamais le bloc moteur dans des liquides et ne laissez jamais des liquides pénétrer dans le corps du bloc-moteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Avant de changer les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché du secteur.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans cette notice. En cas d'usage abusif de l'appareil, il y a un risque de blessures !
- ▶ Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous videz le bol ! La lame est extrêmement tranchante !
- ▶ Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous nettoyez l'appareil ! La lame est extrêmement tranchante !
- ▶ Il faut toujours débrancher l'appareil du réseau électrique s'il doit rester sans surveillance, avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Il faut surveiller les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

⚠ Avertissement ! Risque de blessures !

- ▶ Risque de blessures pendant le maniement de la lame extrêmement tranchante. Après l'utilisation et le nettoyage, remontez l'appareil afin de ne pas vous blesser au contact de la lame à nu. Rangez la lame hors de portée des enfants.
- ▶ Ne retirez jamais les produits alimentaires du bol tant que la lame tourne. Risque de blessures !
- ▶ Avant de retirer le bloc-moteur, attendez que la lame se soit immobilisée.
- ▶ N'approchez jamais les doigts de la lame en train de tourner ! Risque de blessures !
- ▶ Vous ne devez pas faire fonctionner l'appareil plus de 2 minutes avec le disque émulsionneur et pas plus de 30 secondes avec la lame-hélice. Laissez-le ensuite refroidir.

ATTENTION - DOMMAGES SUR L'APPAREIL !

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

REMARQUE

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

Avant la première mise en service

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

Utilisation

Broyer

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

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

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

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

Aliments	Quantité max.	Temps de transformation	Vitesse
Glaçons	100 g*	par impulsions broyage grossier 10 x 1 sec. broyage grossier 20 x 1 sec.	Niveau II

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

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

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

REMARQUE

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

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

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

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

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

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

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

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

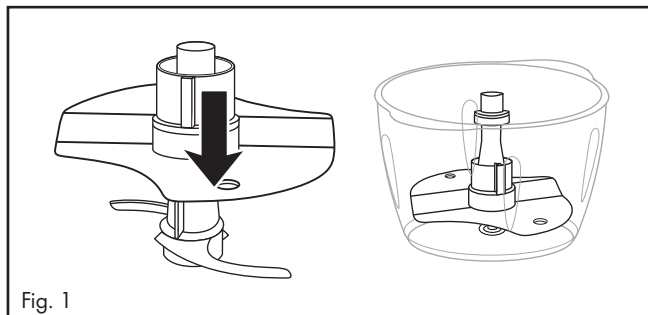
- Pendant le maniement de la lame ⑧ qui est extrêmement tranchante, vous risquez de vous blesser. Rangez la lame ⑧ hors de portée des enfants.

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

Fouetter de la crème

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

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



- 3) Montez le porte-lame **7** avec le disque émulsionneur **12** sur l'axe de guidage **10**.
- 4) Versez la crème.
- 5) Posez le couvercle **5** sur le bol **9** de sorte que l'anneau d'étanchéité **6** repose sur le bord du bol **9** et que le porte-lame **7** dépasse de l'ouverture du couvercle **5**.
L'une des deux butées **13** qui se trouvent contre l'anneau intérieur du couvercle **5** devrait ce faisant pointer vers l'avant, vers vous.
- 6) Posez le bloc-moteur **3** centré sur le couvercle **5** de sorte que le logo pointe vers vous. Les deux butées **13** contre l'anneau intérieur du couvercle **5** engrenent maintenant dans les deux évidements contre le côté inférieur du bloc-moteur **3**. Si les butées **13** ne glissent pas immédiatement dans les évidements sur le côté inférieur du bloc-moteur **3**, tournez un peu le bloc-moteur **3** jusqu'à ce qu'il se retrouve en assise à ras sur le couvercle **5** et que les butées **13** aient glissé dans les évidements.
- 7) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.

REMARQUE

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

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

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

REMARQUE



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

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

Vous pouvez maintenant réassembler l'appareil.

Recyclage

Recyclage de l'appareil



Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Service après-vente



Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr



Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 437397_2304

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

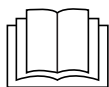
44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Indice

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi	26
Uso conforme	26
Volume della fornitura	26
Descrizione dell'apparecchio	27
Dati tecnici	27
Indicazioni relative alla sicurezza	28
Prima della prima messa in funzione	30
Uso	31
Tritatura	31
Montatura della panna	33
Pulizia e manutenzione	34
Smaltimento	35
Smaltimento dell'apparecchio	35
Smaltimento dell'imballaggio	36
Assistenza	36
Importatore	36



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.

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi

Questo documento è una versione cartacea abbreviata del manuale di istruzioni completo.



Scansionando questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il codice articolo (IAN) 437397_2304 si può aprire e scaricare il manuale di istruzioni completo.

AVVERTENZA!

Le istruzioni brevi sono parte integrante del presente prodotto. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Uso conforme

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

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Blocco motore
- Coperchio
- Ciotola
- Portalama con lama
- Disco emulgatore
- Anello antisdrucchiolo
- Istruzioni brevi

Descrizione dell'apparecchio

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

Dati tecnici

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

CICLO DI FUNZIONAMENTO BREVE

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

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

Indicazioni relative alla sicurezza

PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di rete installata a norma con tensione di rete da 220 - 240 V ~, con 50/60 Hz.
 - ▶ In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
 - ▶ 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 fare riparare l'apparecchio da personale specializzato qualificato.
 - ▶ Non toccare mai l'apparecchio, il cavo di rete e la spina di rete con le mani umide.
 - ▶ In caso di danni al cavo di rete o al blocco motore, è obbligatorio fare riparare l'apparecchio dal personale specializzato prima di riutilizzarlo. Non aprire l'alloggiamento del blocco motore. In caso contrario, la sicurezza non può essere garantita e la garanzia decade.
 - ▶ Dopo l'uso, staccare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio è completamente privo di tensione solo se scollegato dalla rete elettrica.
-  Non immergere mai il blocco motore dell'apparecchio in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Attendere l'arresto della lama prima di rimuovere il coperchio.
- ▶ Non toccare mai la lama in movimento!
Pericolo di lesioni!
- ▶ Quando si lavora con il disco emulgatore, non fare funzionare l'apparecchio per più di 2 minuti; quando si lavora con la lama non farlo funzionare per più di 30 secondi.
Poi lasciarlo raffreddare.

ATTENZIONE - DANNI ALL'APPARECCHIO!

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

NOTA

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

Prima della prima messa in funzione

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

Uso Tritatura

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

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

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

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

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

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

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

Alimento	Quantità di riempimento max.	Tempo di lavorazione	Velocità
----------	------------------------------	----------------------	----------

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

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

NOTA

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

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

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI

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

NOTA

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

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

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

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

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

⚠ AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

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

- 14) Estrarre cautamente il portalama **7** con la lama **8** dalla ciotola **9**.
- 15) Prelevare gli alimenti tritati.

Montatura della panna

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

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

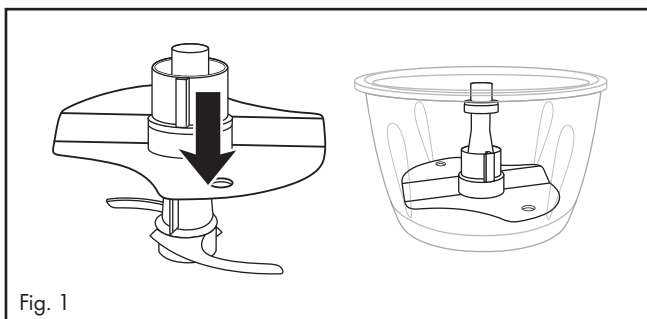


Fig. 1

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

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

NOTA

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

Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA - PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

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

AVVERTENZA - PERICOLO DI LESIONI!

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

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

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

- 1) Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 2) Smontare l'apparecchio per la pulizia. Estrarre l'anello di guarnizione **6** dal coperchio **5**. Rimuovere la rondella di gomma che si trova all'estremità superiore del portalama **7**.

- 3) Pulire il blocco motore **3** con un panno umido. All'occorrenza aggiungere sul panno qualche goccia di detersivo delicato. Quindi ripassare tutto con un panno inumidito con sola acqua, per rimuovere i residui di detersivo.
- 4) Pulire la ciotola **9**, il disco emulgatore **12**, il coperchio **5** con anello di guarnizione **6**, il portalama **7** con la lama **8**, la rondella di gomma del portalama **7** e l'anello antisdrucchiolo **11** in acqua calda e aggiungere un detersivo delicato. Risciacquare tutte le parti con acqua pulita, per rimuovere qualsiasi resto di detersivo. Asciugare bene tutti gli accessori.

NOTA



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

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

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



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

Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato 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.

Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

CH

Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 437397_2304

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

04 / 2023 · Ident.-No.: SMZE500C2-042023-1

IAN 437397_2304

