



MINI CHOPPER SMZE 500 C2

(DK)

MULTIHAKKER

Kvikvejledning

(NL) (BE)

MULTIHAKKER

Beknopte gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

HACHOIR MULTIFONCTION

Guide abrégé

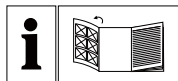
(DE) (AT) (CH)

MULTIZERKLEINERER

Kurzanleitung

IAN 437397_2304

(DK)
(BE) (NL)



DK

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

FR BE

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

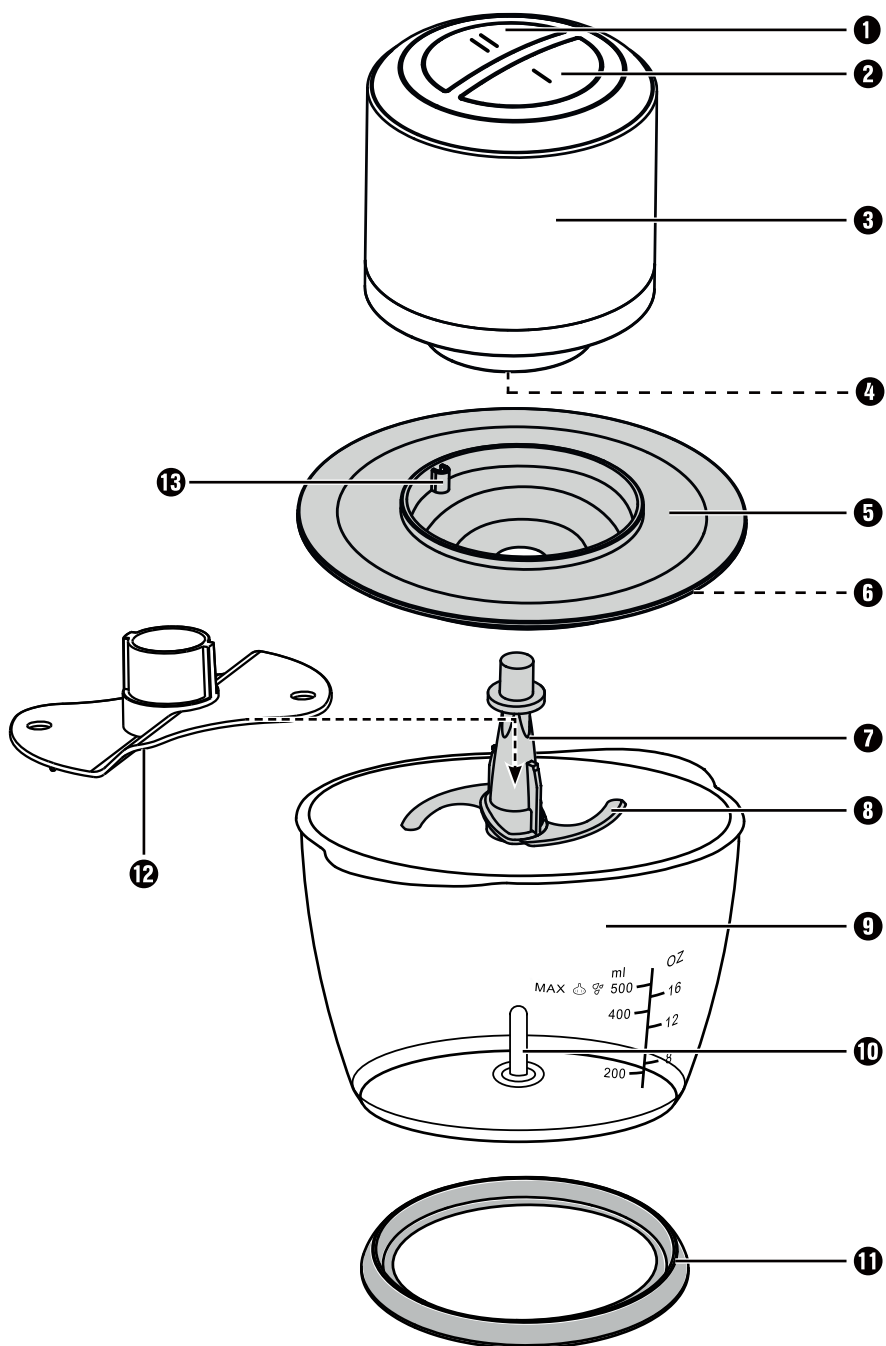
NL BE

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

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.

DK	Kvikvejledning	Side	1
FR/BE	Guide abrégé	Page	13
NL/BE	Beknopte gebruiksaanwijzing	Pagina	25
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	37



Indholdsfortegnelse

Informationer til denne kvikvejledning	2
Anvendelsesområde	2
Pakkens indhold	2
Beskrivelse af produktet	3
Tekniske data	3
Sikkerhedsanvisninger	4
Før første brug	6
Betjening	7
Blendning	7
Piskning af fløde	9
Rengøring og vedligeholdelse	10
Bortskaffelse	11
Bortskaffelse af produktet	11
Bortskaffelse af emballage	11
Service	12
Importør	12



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

Informationer til denne kvikvejledning

Dette dokument er en forkortet, trykt udgave af den komplette betjeningsvejledning.



Ved at scanne denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan åbne og downloade den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN) 437397_2304.

⚠ ADVARSEL!

Kvikvejledningen er en del af dette produkt. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Opbevar kvikvejledningen omhyggeligt og lad den følge med, hvis produktet gives videre til andre.

Anvendelsesområde

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

Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

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

Beskrivelse af produktet

- ❶ Hastighedsknap - trin II
- ❷ Hastighedsknap - trin I
- ❸ Motordel
- ❹ Knivholder-indsætning
- ❺ Låg
- ❻ Tætningsring
- ❼ Knivholder
- ❽ Kniv
- ❾ Skål
- ❿ Styreaksel
- ⓫ Skridsikker ring
- ⓬ Emulgeringsskive
- ⓭ Låsemekanisme

Tekniske data

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

TID FOR KORTTIDSDRIFT

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

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD

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



Motordelen må aldrig komme i kontakt med væske, og der må ikke komme væske ind i motordelens hus.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

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

OBS - SKADER PÅ PRODUKTET!

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

BEMÆRK

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

Før første brug

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

Betjening

Blending

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

OBS – MATERIELLE SKADER!

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

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

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

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

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

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

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

BEMÆRK

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

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

OBS – MATERIELLE SKADER!

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

BEMÆRK

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

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

- 10) Træk stikket ud.

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

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

- 11) Vent, til kniven **8** står stille.
- 12) Tag motordelen **3** af låget **5**.
- 13) Tag låget **5** af.

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

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

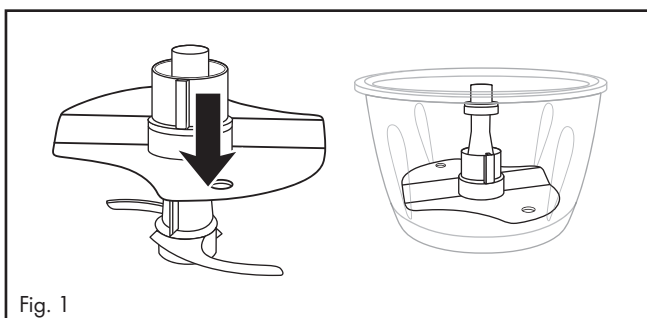
14) Tag forsigtigt knivholderen 7 med kniven 8 ud af skålen 9.

15) Tag fødevarerne op.

Piskning af fløde

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

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



- 3) Sæt knivholderen 7 med emulgeringsskiven 12 på styreakslen 10.
- 4) Hæld fløden i.
- 5) Sæt låget 5 på skålen 9, så tætningsringen 6 sidder på kanten af skålen 9, og knivholderen 7 stikker ud igennem åbningen i låget 5.
En af de to låseanordninger 13, som sidder på den indvendige ring i låget 5, skal vende fremad og ind mod dig.
- 6) Sæt motordelen 3 midt på låget 5, så logoet vender ind mod dig. De to låseanordninger 13 på den indvendige ring på låget 5 griber nu ind i de to udskæringer på undersiden af motordelen 3. Hvis låseanordningerne 13 ikke straks går ind i udskæringerne på undersiden af motordelen 3, skal motordelen 3 drejes en lille smule, indtil den sidder helt tæt på låget 5, og låseanordningerne 13 er gået ind i udskæringerne.
- 7) Sæt stikket i en stikkontakt.

BEMÆRK

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

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL – FARE FOR ELEKTRISK STØD!

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

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

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

OBS – MATERIELLE SKADER!

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

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

BEMÆRK



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

5) Sæt tætningsringen ⑥ på kanten af låget ⑤ igen efter vask. Sørg for, at den flade side af tætningsringen ⑥ sidder plant på låget ⑤.

6) Sæt den lille gummiring på den øverste del af knivholderen ⑦ igen.

Nu kan du samle produktet igen.

Bortskaffelse

Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.

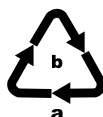


Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1–7: Plast, 20–22: Papir og pap, 80–98: Kompositmaterialer.

Service

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 437397_2304

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

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



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

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
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 !

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

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

REMARQUE

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

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

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

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

⚠ **AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !**

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

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

⚠ **AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !**

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

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

Fouetter de la crème

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

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

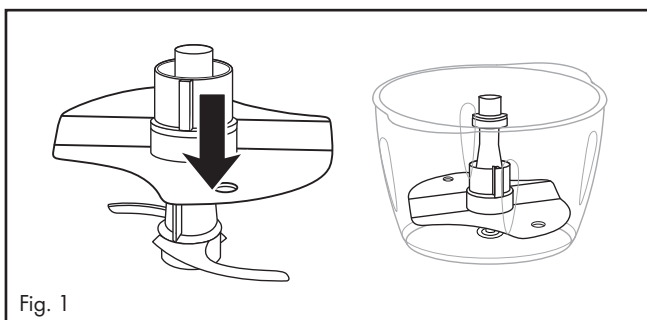


Fig. 1

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

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

REMARQUE

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

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- Pendant le maniement de la lame ⑧ qui est extrêmement tranchante, vous risquez de vous blesser. Après avoir utilisé et nettoyé l'appareil, remontez-la 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 ❸ 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 ❹, le disque émulsionneur ❿, le couvercle ❺ avec anneau d'étanchéité ❻ le porte-lame ❼ avec la lame ❸, la petite rondelle en caoutchouc du porte-lame ❼ et l'anneau antidérapant ⓫ 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 ❹, le disque émulsionneur ❿, le porte-lame ❼ avec lame ❸, le couvercle ❺ avec anneau d'étanchéité ❻ et l'anneau antidérapant ⓫ 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 ❻ sur le collet du couvercle ❺. Veillez bien à ce que le côté plat de l'anneau d'étanchéité ❻ applique bien à plat sur le couvercle ❺.
- 6) Montez à nouveau la petite bague en caoutchouc sur l'extrémité supérieure du porte-lame ❼.

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 triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

Service après-vente



Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr



Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

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

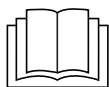
44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing	26
Gebruik in overeenstemming met bestemming	26
Inhoud van het pakket	26
Beschrijving van het apparaat	27
Technische specificaties	27
Veiligheidsvoorschriften	28
Voor de ingebruikname	31
Bedienen	31
Fijnhakken	31
Slagroom kloppen	33
Reiniging en onderhoud	34
Afvoeren	35
Apparaat afvoeren	35
Verpakking afvoeren	36
Service	36
Importeur	36



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

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing

Bij dit document gaat het om een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing.



Door de QR-code te scannen gaat u rechtstreeks naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com). Daar kunt u het artikelnummer (IAN) 437397_2304 invoeren om de volledige gebruiksaanwijzing te openen en te downloaden.

⚠ WAARSCHUWING!

De beknopte gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Bewaar de beknopte gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Motorblok
- Deksel
- Kom
- Meshouder met mes
- Emulsieschijf
- Antislip-ring
- Beknopte gebruiksaanwijzing

Beschrijving van het apparaat

- ❶ Snelheidsknop - Stand II
- ❷ Snelheidsknop - Stand I
- ❸ Motorblok
- ❹ Meshouderklem
- ❺ Deksel
- ❻ Afdichtring
- ❼ Meshouder
- ❽ Mes
- ❾ Kom
- ❿ Geleidingsas
- ⓫ Antislip-ring
- ⓬ Emulsieschijf
- ⓭ Vergrendeling

Technische specificaties

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

KB-TIJD

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

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 - 240 V ~, 50/60 Hz.
- ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- ▶ Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- ▶ Knik of plet het snoer niet en leg het snoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht. Mocht er toch vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd deskundig personeel repareren.
- ▶ Pak het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit met natte handen vast.
- ▶ Wanneer het snoer of het motorblok beschadigd is, dient u het apparaat door deskundig personeel te laten repareren voordat u het opnieuw gebruikt. U mag de behuizing van het motorblok niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
- ▶ Koppel het apparaat meteen na gebruik los van het lichtnet. Alleen wanneer u de stekker uit het stopcontact trekt, is het apparaat helemaal spanningsloos.

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

-  Dompel het motorblok in geen geval onder in vloeistoffen en voorkom dat er vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven. Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel!
- ▶ Wees voorzichtig bij het legen van de kom! Het mes is zeer scherp!
- ▶ Wees voorzichtig bij het reinigen van het apparaat! Het mes is zeer scherp!
- ▶ Het apparaat moet altijd van het lichtnet worden losgekoppeld als er geen toezicht is, en tevens voor montage, demontage en reiniging.
- ▶ Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Houd kinderen in de buurt van het apparaat in de gaten zodat ze er niet mee kunnen gaan spelen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het extreem scherpe mes. Zet het apparaat na gebruik en reiniging weer in elkaar, zodat u zich niet aan het blootliggende mes kunt verwonden. Zorg dat kinderen niet bij het mes kunnen komen.
- ▶ Haal nooit de levensmiddelen uit de kom terwijl het mes nog draait. Letselgevaar!
- ▶ Wacht tot het mes tot stilstand is gekomen voordat u het motorblok afneemt.
- ▶ Grijp nooit in het nog draaiende mes! Letselgevaar!
- ▶ U mag het apparaat bij gebruik van de emulsieschijf niet langer dan 2 minuut laten werken, en bij gebruik van het mes niet langer dan 30 seconden. Laat het daarna afkoelen.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKING

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

Voor de ingebruikname

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

Bedienen

Fijnhakken

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

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

- Snijd de groente in stukken van ongeveer 2 cm.
- Verwijder stengels en stelen van kruiden.
- Verwijder de dop van noten, bv. bij walnoten.
- Verwijder beenderen, huid en pezen van vlees.

- 4) Doe de te verwerken levensmiddelen in de kom **9**. Voor optimale resultaten adviseren wij de volgende maximale vulhoeveelheden:

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

Levens- middel	Max. vulhoe- veelheid	Bewerkingstijd	Snelheid
De in deze tabel vermelde tijden en hoeveelheden zijn richtwaarden en kunnen afwijken naargelang de toestand van de te bewerken levensmiddelen!			
*Bij een vulhoeveelheid van 100 g worden de ijsklontjes het beste vermalen. Desgewenst kunt u echter ook ijsklontjes toevoegen tot de 500 ml-markering. Het ijs wordt dan iets onregelmatiger vermalen.			

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

OPMERKING

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

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

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKING

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

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

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

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

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

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

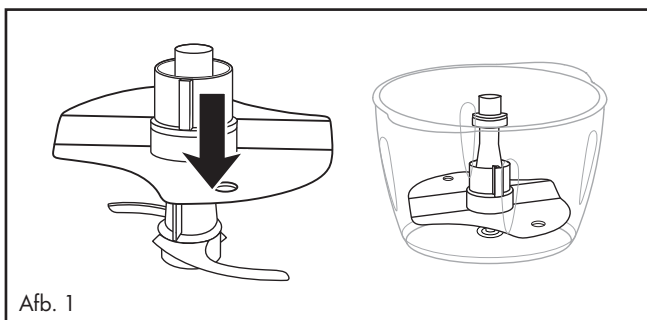
- Tijdens de omgang met het extreem scherpe mes ⑧ bestaat er letselgevaar. Zorg dat kinderen niet bij het mes ⑧ kunnen komen.

- 14) Trek de meshouder ⑦ met het mes ⑧ voorzichtig uit de kom ⑨.
- 15) Verwijder de levensmiddelen.

Slagroom kloppen

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

- 1) Zet het deksel ④ op de antislip-ring ⑪.
- 2) Schuif de emulsieschijf ⑫ op de meshouder ⑦:
 - Voor 200 - 400 ml slagroom steekt u de emulsieschijf ⑫ zo op de meshouder ⑦ dat de emulsieschijf ⑫ op beide delen van het mes ⑧ rust en vastklikt (afb. 1):



Afb. 1

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

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

OPMERKING

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

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

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

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

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

LET OP - MATERIELE SCHADE!

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

- 1) Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2) Neem het apparaat uit elkaar om het te reinigen. Trek de afdichtring **6** van het deksel **5**. Verwijder de kleine rubberschijven die zich aan de bovenkant van de meshouder **7** bevinden.

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

OPMERKING



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

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

Afvoeren

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamel punten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen, 20–22: papier en karton, 80–98: composietmaterialen.

Service



Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl



Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 437397_2304

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	38
Bestimmungsgemäße Verwendung	38
Lieferumfang	38
Gerätebeschreibung	39
Technische Daten	39
Sicherheitshinweise	40
Vor der ersten Inbetriebnahme	42
Bedienen	43
Zerkleinern	43
Sahne schlagen	45
Reinigung und Pflege	46
Entsorgung	47
Gerät entsorgen	47
Verpackung entsorgen	48
Service	48
Importeur	48



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

STROMSCHLAGEGEFAHR

- ▶ 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** ab.
 - 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):

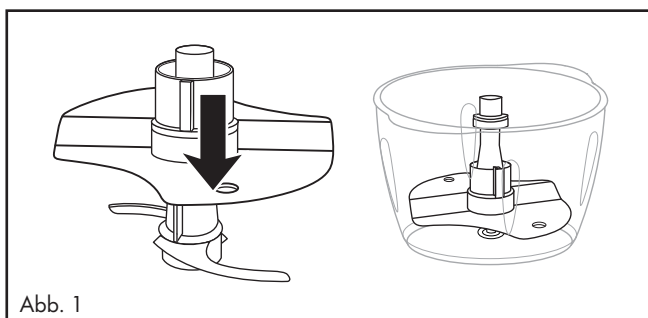


Abb. 1

- 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 ②.
- ▶ Bei 400 ml Sahne empfehlen wir eine Schlagzeit von ca. 40 Sekunden bei Geschwindigkeitsstufe I ②.
- ▶ Bedingt durch die Menge und verschiedene Einflüsse, wie z. B. Fettgehalt der Sahne oder die Außentemperatur, kann die Schlagzeit variieren! Beobachten Sie die Sahne während des Steifschlagens und passen Sie die Schlagzeit Ihren Bedürfnissen an.

Reinigung und Pflege

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer ⑧ besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie das Gerät nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer ⑧ verletzen. Machen Sie das Messer ⑧ für Kinder unzugänglich.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Sie dürfen den Motorblock ③ nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, dieser würde dadurch beschädigt.

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Nehmen Sie das Gerät zum Reinigen auseinander. Ziehen Sie den Dichtungsring ⑥ vom Deckel ⑤. Entfernen Sie die kleine Gummischeibe, die sich am oberen Ende des Messereinsatzes ⑦ befindet.
- 3) Reinigen Sie den Motorblock ③ mit einem feuchten Tuch. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, so dass alle Spülmittelreste entfernt werden.

- 4) Reinigen Sie die Schüssel **9**, 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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

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

IAN 437397_2304