



PICADORA / TRITATUTTO ELETTRICO SMZE 500 C2

(ES)

PICADORA

Guía breve

(GB) (MT)

MINI CHOPPER

Short manual

(IT) (MT)

TRITATUTTO ELETTRICO

Istruzioni brevi

(DE) (AT) (CH)

MULTIZERKLEINERER

Kurzanleitung



ES

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

IT MT

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

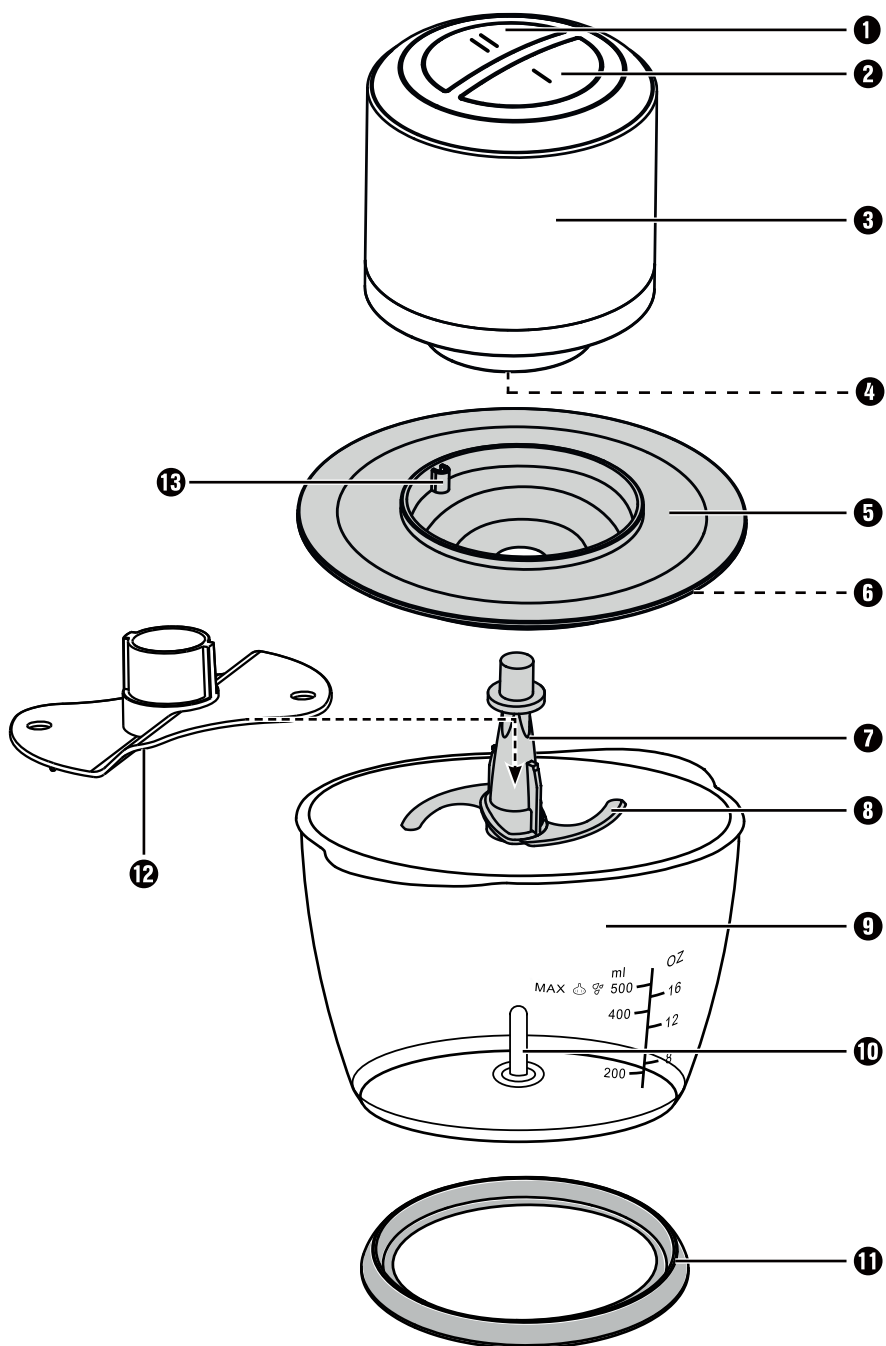
GB MT

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

DE AT CH

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

ES	Guía breve	Página	1
IT / MT	Istruzioni brevi	Pagina	15
GB / MT	Short manual	Page	27
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	39



Índice

Información sobre esta guía breve	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Descripción del aparato	3
Características técnicas	3
Indicaciones de seguridad	4
Antes de la primera puesta en funcionamiento	7
Manejo	7
Triturado/picado	7
Nata montada	10
Limpieza y mantenimiento	11
Desecho	12
Desecho del aparato	12
Desecho del embalaje	12
Asistencia técnica	13
Importador	13



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

Información sobre esta guía breve

Este documento es una versión impresa abreviada de las instrucciones de uso completas.



Si escanea el código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá consultar y descargar el manual completo de instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 437397_2304.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

La guía breve forma parte del producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está diseñado exclusivamente para triturar/picar alimentos en pequeñas cantidades o montar nata y emulsionar líquidos. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. Debe observarse toda la información de estas instrucciones de uso, especialmente, las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considera contrario al uso al previsto y puede provocar daños materiales e incluso lesiones personales. El fabricante no asumirá responsabilidad alguna por los daños derivados de una utilización contraria al uso previsto.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Bloque motor
- Tapa
- Recipiente
- Portacuchillas con cuchilla
- Disco emulsionador
- Anillo antideslizante
- Guía breve

Descripción del aparato

- ❶ Botón de velocidad: nivel II
- ❷ Botón de velocidad: nivel I
- ❸ Bloque motor
- ❹ Alojamiento del portacuchillas
- ❺ Tapa
- ❻ Anillo hermético
- ❼ Portacuchillas
- ❽ Cuchilla
- ❾ Recipiente
- ❿ Eje
- ⓫ Anillo antideslizante
- ⓬ Disco emulsionador
- ⓭ Encastre

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Potencia nominal	500 W
Clase de protección	II  (aislamiento doble)
Duración del funcionamiento corto	30 segundos con la cuchilla ❽
	2 minutos con el disco emulsionador ❿
Capacidad del recipiente ❾	1200 ml
Capacidad útil (líquidos  y triturado/ picado  ¡Observe lo dispuesto en la tabla del capítulo "Manejo"!	Hasta la marca de 500 ml
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

DURACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO CORTO

La duración del funcionamiento corto indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Después del intervalo de uso indicado, deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

Indicaciones de seguridad

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ Conecte exclusivamente el aparato a una toma eléctrica instalada conforme a la normativa y con una tensión de red de 220-240 V ~ con 50/60 Hz.
- ▶ Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- ▶ Si se producen errores de funcionamiento y antes de limpiar el aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- ▶ Para desconectar el cable de red de la toma eléctrica, tire siempre del enchufe y no del propio cable.
- ▶ No doble ni aplaste el cable de red y tiéndalo de modo que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- ▶ El aparato no debe estar expuesto a la humedad ni utilizarse a la intemperie. Si, por cualquier motivo, penetrase líquido en la carcasa del aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.
- ▶ No toque el aparato, el cable ni el enchufe con las manos húmedas.
- ▶ Si el cable de red o el bloque motor están dañados, debe encargar la reparación del aparato al personal especializado antes de volver a utilizarlo. No abra nunca la carcasa del bloque motor. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica inmediatamente después de su uso. El aparato solo estará totalmente desconectado de la corriente cuando se extraiga el enchufe de la toma eléctrica.

⚠ PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos a los aquí descritos. ¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!
- ▶ Tenga cuidado al vaciar el recipiente. ¡La cuchilla está muy afilada!
- ▶ Tenga cuidado al limpiar el aparato. ¡La cuchilla está muy afilada!
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- ▶ Los niños no deben utilizar el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Existe riesgo de lesiones al manipular las cuchillas extremadamente afiladas. Vuelva a montar el aparato después de su utilización y limpieza para no dañarse con la cuchilla suelta. Guarde la cuchilla fuera del alcance de los niños.
- ▶ No retire nunca los alimentos del recipiente mientras la cuchilla siga girando. ¡Peligro de lesiones!
- ▶ Espere hasta que la cuchilla se pare antes de retirar el bloque motor.
- ▶ ¡No toque nunca la cuchilla en movimiento!
¡Peligro de lesiones!
- ▶ No debe dejar el aparato en funcionamiento durante más de 2 minutos con el disco emulsionador, ni durante más de 30 segundos con la cuchilla. Una vez transcurrido este tiempo, deje que se enfríe.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS EN EL APARATO!

- ▶ No utilice el aparato para procesar alimentos en ebullición o calientes.
- ▶ No utilice el aparato para procesar huesos, granos de café, granos, nueces moscadas o alimentos congelados.
Se exceptúan los cubitos de hielo.
- ▶ Observe las cantidades de llenado de la tabla del capítulo "Triturado/picado". De lo contrario, existe el peligro de que la superficie se ensucie por el rebosamiento/la salida de los alimentos.
- ▶ El bloque motor no debe limpiarse en el lavavajillas porque se dañaría.
- ▶ Nunca ponga el aparato en funcionamiento si está vacío.

INDICACIÓN

- El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

Antes de la primera puesta en funcionamiento

Limpie el aparato antes de la primera puesta en funcionamiento como se describe en el capítulo **Limpieza y mantenimiento**.

Manejo

Triturado/picado

- 1) Coloque el recipiente ⑨ sobre el anillo antideslizante ⑪.
- 2) Coloque el portacuchillas ⑦ con la cuchilla ⑧ sobre el eje ⑩.
- 3) Prepare los alimentos:

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- Los alimentos especialmente duros deben cortarse en trozos más pequeños (de aprox. 2 cm) antes del procesamiento. De lo contrario, el motor podría bloquearse.

Seleccione un modo de funcionamiento intermitente para los alimentos duros. Para ello, pulse repetidamente y de forma breve el botón de velocidad ①/② que corresponda.

- Corte los alimentos sólidos en trozos de aprox. 2 cm.
 - Retire las ramas y los tallos de las hierbas.
 - Retire las cáscaras de los frutos secos, p. ej., de las nueces.
 - Retire los huesos, la piel y los tendones de la carne.
- 4) Introduzca los alimentos en el recipiente ⑨. Para obtener un resultado óptimo, recomendamos las siguientes cantidades máximas de llenado:

Alimento	Máx. cantidad de llenado	Tiempo de preparación	Velocidad
Ajos	250 g	Funcionamiento intermitente Aprox. 5 procesos de 2 s	Nivel II
Cebollas	250 g	Funcionamiento intermitente Aprox. 5 procesos de 1 s	Nivel I
Zanahorias	250 g	2 procesos de 5 s	Nivel I

Alimento	Máx. cantidad de llenado	Tiempo de preparación	Velocidad
Almendras	250 g	En trozos grandes: 1 proceso de 10 s En trozos medianos: 1 proceso de 15 s En trozos finos: 3 procesos de 15 s	Nivel II
Carne (en trozos de 2 x 2 cm)	250 g	6 procesos de 5 s	Nivel II
Cubitos de hielo	100 g*	Intermitente Picado grueso: 10 veces durante 1 s/vez Picado fino: 20 veces durante 1 s/vez	Nivel II
Los tiempos y las cantidades especificados en esta tabla son valores orientativos y pueden variar según la naturaleza de los alimentos que deban procesarse.			
*Los cubitos de hielo se trituran mejor con una cantidad de llenado de 100 g. No obstante, puede llenarse el aparato con cubitos de hielo hasta la marca de 500 ml. Sin embargo, en tal caso, el hielo triturado será algo menos uniforme.			

- 5) Coloque la tapa ⑤ sobre el recipiente ⑨ de forma que el anillo hermético ⑥ quede sobre el borde del recipiente ⑨ y el portacuchillas ⑦ sobresalga por el orificio de la tapa ⑤.
Para ello, uno de los dos encastres ⑬ del anillo interior de la tapa ⑤ debe apuntar hacia la parte frontal en dirección a usted.
- 6) Coloque el bloque motor ③ de forma centrada sobre la tapa ⑤ de modo que el logotipo apunte hacia usted. Tras esto, los dos encastres ⑬ del anillo interior de la tapa ⑤ se insertan en los dos alojamientos de la parte inferior del bloque motor ③. Si los encastres ⑬ no se insertan inmediatamente en los alojamientos de la parte inferior del bloque motor ③, gire ligeramente el bloque motor ③ hasta que quede alineado sobre la tapa ⑤ y los encastres ⑬ se inserten en los alojamientos.
- 7) Conecte el enchufe a la red eléctrica.

INDICACIÓN

- Durante el procesamiento de los alimentos, sujete firmemente el recipiente ⑨ con una mano y, con la otra, el bloque motor ③.

- 8) Pulse el botón de velocidad **1/2** deseado. La cuchilla **8** girará mientras mantenga pulsado el botón de velocidad **1/2**. El motor se parará tan pronto como lo suelte.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- Si la cuchilla **8** gira con dificultad o no gira en absoluto, suelte inmediatamente el botón de velocidad **1/2** y desenchufe el aparato. Compruebe si la cuchilla **8** ha quedado atascada en un alimento demasiado duro/correoso y desatásquela. De lo contrario, el motor podría sobrecalentarse.

INDICACIÓN

- Si se acumulan alimentos en la parte interior del recipiente **9** donde la cuchilla **8** no puede alcanzarlos, abra la tapa **5** y vuelva a empujar los alimentos hacia abajo con una espátula de silicona o un utensilio similar.

- 9) Una vez triturado el alimento, suelte el botón de velocidad **1/2**.

- 10) Desconecte el enchufe de la red eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- No retire nunca los alimentos del recipiente **9** mientras la cuchilla **8** siga girando. Existe peligro de lesiones y el contenido podría salpicar y ensuciar.

- 11) Espere a que la cuchilla **8** se pare.

- 12) Levante el bloque motor **3** para retirarlo de la tapa **5**.

- 13) Retire la tapa **5**.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Existe peligro de lesiones al manipular la cuchilla **8** extremadamente afilada. Guarde la cuchilla **8** fuera del alcance de los niños.

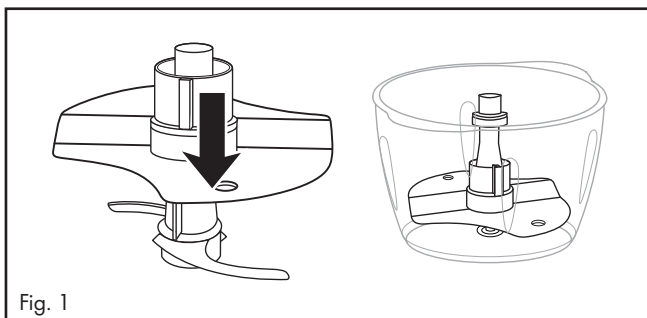
- 14) Retire cuidadosamente el portacuchillas **7** con la cuchilla **8** del recipiente **9**.

- 15) Extraiga los alimentos.

Nata montada

También puede montarse nata (mín. 200 ml, máx. 400 ml) con este aparato por medio del disco emulsionador 12:

- 1) Coloque el recipiente 9 sobre el anillo antideslizante 11.
- 2) Coloque el disco emulsionador 12 sobre el portacuchillas 7:
 - Para montar de 200 a 400 ml de nata, coloque el disco emulsionador 12 sobre el portacuchillas 7 de forma que el disco emulsionador 12 quede sobre las dos partes de la cuchilla 8 y encastre (fig. 1):



- 3) Coloque el portacuchillas 7 con el disco emulsionador 12 sobre el eje 10.
- 4) Añada la nata.
- 5) Coloque la tapa 5 sobre el recipiente 9 de forma que el anillo hermético 6 quede sobre el borde del recipiente 9 y el portacuchillas 7 sobresalga por el orificio de la tapa 5.

Para ello, uno de los dos encastrés 13 del anillo interior de la tapa 5 debe apuntar hacia la parte frontal en dirección a usted.
- 6) Coloque el bloque motor 3 de forma centrada sobre la tapa 5 de modo que el logotipo apunte hacia usted. Tras esto, los dos encastrés 13 del anillo interior de la tapa 5 se insertan en los dos alojamientos de la parte inferior del bloque motor 3. Si los encastrés 13 no se insertan inmediatamente en los alojamientos de la parte inferior del bloque motor 3, gire ligeramente el bloque motor 3 hasta que quede alineado sobre la tapa 5 y los encastrés 13 se inserten en los alojamientos.
- 7) Conecte el enchufe a la red eléctrica.

INDICACIÓN

- ▶ Para montar la nata, esta debe estar bien fría (máx. 8 °C/temperatura de la nevera).
- ▶ Para batir 200 ml de nata, recomendamos hacerlo durante aprox. 30 - 40 segundos en el nivel de velocidad I ②.
- ▶ Para batir 400 ml de nata, recomendamos hacerlo durante aprox. 40 segundos en el nivel de velocidad I ②.
- ▶ No obstante, el tiempo de batido puede variar según la cantidad y distintos factores, como, p. ej., el contenido de grasa de la nata o la temperatura externa. Observe la nata mientras la monta y ajuste el tiempo según sea necesario.

Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica.
- ▶  El aparato no debe sumergirse en agua ni mantenerse bajo el agua corriente para su limpieza.

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Existe peligro de lesiones al manipular la cuchilla ⑧ extremadamente afilada. Vuelva a montar el aparato tras su uso y limpieza para no dañarse con la cuchilla suelta ⑧. Guarde la cuchilla ⑧ fuera del alcance de los niños.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ El bloque motor ③ no debe limpiarse en el lavavajillas porque se dañaría.

- 1) Desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- 2) Desmonte el aparato para la limpieza. Retire el anillo hermético ⑥ de la tapa ⑤. Retire el pequeño anillo de goma del borde superior del portacuchillas ⑦.
- 3) Limpie el bloque motor ③ con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. A continuación, vuelva a frotarlo con un paño humedecido solo con agua para que no quede ningún resto de jabón lavavajillas.
- 4) Limpie el recipiente ⑨, el disco emulsionador ⑫, la tapa ⑤, el anillo hermético ⑥, el portacuchillas ⑦ con la cuchilla ⑧, el pequeño anillo de goma del portacuchillas ⑦ y el anillo antideslizante ⑪ en agua caliente y añada un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, enjuague todas las piezas con agua limpia para eliminar cualquier resto de jabón lavavajillas. Séquelo todo bien.

INDICACIÓN



Como alternativa, el recipiente 9, el disco emulsionador 12, el portacuchillas 7 con cuchilla 8, la tapa 5 con anillo hermético 6 y el anillo antideslizante 11 pueden limpiarse en el lavavajillas. En la medida de lo posible, coloque las piezas en la parte superior del lavavajillas. Tenga cuidado de no aprisionar las piezas.

- 5) Tras la limpieza, vuelva a colocar el anillo hermético 6 en la unión de la tapa 5. Para ello, asegúrese de que la superficie plana del anillo hermético 6 quede colocada de forma plana en la tapa 5.
- 6) Vuelva a colocar el pequeño anillo de goma sobre el extremo superior del portacuchillas 7.

A continuación, podrá volver a montar el aparato.

Desecho

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



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

Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

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



Asistencia técnica

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 437397_2304

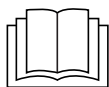
Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALEMANIA
www.kompernass.com

Indice

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi	16
Uso conforme	16
Volume della fornitura	16
Descrizione dell'apparecchio	17
Dati tecnici	17
Indicazioni relative alla sicurezza	18
Prima della prima messa in funzione	20
Uso	21
Tritatura	21
Montatura della panna	23
Pulizia e manutenzione	24
Smaltimento	25
Smaltimento dell'apparecchio	25
Smaltimento dell'imballaggio	26
Assistenza	26
Importatore	26



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 antisdrucciolo
- 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 antidrucciolo **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):

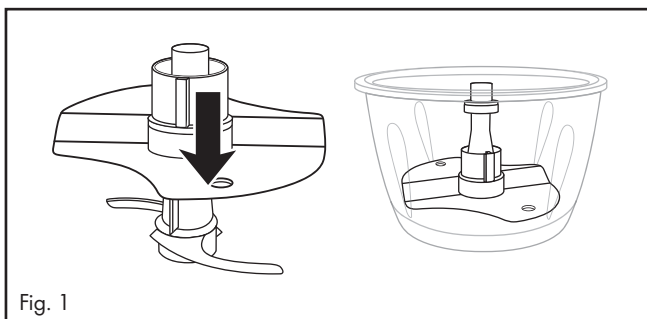


Fig. 1

- 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 influssi, 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 d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.



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

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

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

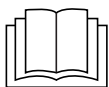
44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Contents

Information about this short manual	28
Intended use	28
Package contents	28
Appliance description	29
Technical data	29
Safety information	30
Before first use	32
Operation	33
Chopping	33
Whipping cream	35
Cleaning and care	36
Disposal	37
Disposal of the appliance	37
Disposal of the packaging	37
Service	38
Importer	38



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

Information about this short manual

This document is a shortened print version of the complete operating instructions.



Scanning the QR code will take you directly to the Lidl Service page (www.lidl-service.com), where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 437397_2304.

WARNING!

The short manual is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

Intended use

This appliance is intended for the chopping of foods in small amounts or for whipping cream and emulsifying liquids. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. This includes observing all the information in these operating instructions, especially the safety information. All other uses are deemed to be improper and may result in property damage or even in personal injury. No liability will be accepted for damages which result from improper use of the appliance.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Motor unit
- Lid
- Bowl
- Blade holder with blade
- Emulsifying disc
- Non-slip ring
- Short manual

Appliance description

- ❶ Speed button - Level II
- ❷ Speed button - Level I
- ❸ Motor unit
- ❹ Blade holder fitting
- ❺ Lid
- ❻ Sealing ring
- ❼ Blade holder
- ❽ Blade
- ❾ Bowl
- ❿ Guide axis
- ⓫ Non-slip ring
- ⓬ Emulsifying disc
- ⓭ Catch

Technical data

Mains voltage	220-240 V ~ (AC), 50/60 Hz
Rated power	500 W
Protection class	II  (Double insulation)
CO time	30 seconds when working with the blade ❽
	2 minutes when working with the emulsifying disc ⓬
Bowl capacity ❾	1200 ml
Usable volume (liquids  and chopping  See the table in the section "Operation"!	up to the 500 ml marking
	All parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

CO TIME

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

Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Connect the appliance only to correctly installed mains power sockets that supply a current rating of 220 - 240 V~, at 50/60 Hz.
 - ▶ To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
 - ▶ In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the power plug from the mains power socket.
 - ▶ Always remove the power cable from the socket by pulling on the plug, not on the power cable itself.
 - ▶ Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
 - ▶ Do not expose the appliance to humidity and do not use it outdoors. If any liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
 - ▶ Never hold the appliance, power cable or power plug with wet hands.
 - ▶ If the power cable or the motor unit are damaged, you must have the appliance repaired by qualified technicians before using it again. Do not attempt to open the motor unit housing. This can lead to risks and also invalidates the warranty.
 - ▶ Disconnect the appliance from the mains power source immediately after use. The appliance is completely free of electrical power only when unplugged.
-  Never immerse the motor unit in liquid and do not allow any liquids to enter the motor unit casing.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Before replacing any accessories or additional parts that move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. There is a risk of injury if the appliance is misused!
- ▶ Take care when emptying the bowl! The blade is extremely sharp!
- ▶ Take care when cleaning the appliance! The blade is extremely sharp!
- ▶ The appliance must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- ▶ This appliance may not be used by children.
- ▶ The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Do not allow children to use the appliance as a plaything.
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▶ Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries. Reassemble the appliance after using and/or cleaning it so that you do not injure yourself with the exposed blade. Keep the blade out of the reach of children.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never attempt to remove foodstuffs from the bowl as long as the blade is still rotating. Risk of injury!
- ▶ Wait until the blade has stopped rotating before removing the motor unit.
- ▶ Never try to grasp the blade if it is still rotating!
Risk of injury!
- ▶ Do not operate the appliance for longer than 30 seconds with the blade or 2 minutes with the emulsifying disc. Afterwards, allow it to cool down.

CAUTION – APPLIANCE DAMAGE!

- ▶ Do not use the appliance to process boiling or hot food.
- ▶ Do not use the appliance to chop or grind bones, coffee beans, cereals, nutmeg or frozen food. The only exception to this rule is ice cubes.
- ▶ See the table on the recommended fill quantities in the section "Chopping". Otherwise, there is a risk of contamination due to leaking contents.
- ▶ Do not clean the motor unit in the dishwasher, as this will damage it.
- ▶ Never operate the appliance when it is empty.

Before first use

Thoroughly clean all component parts as described in the section **Cleaning and care** before using the appliance for the first time.

Operation

Chopping

- 1) Place the bowl ⑨ on the non-slip ring ⑪.
- 2) Place the blade holder ⑦ with the blade ⑧ onto the guide axis ⑩.
- 3) Prepare the food:

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

► Particularly hard foods should be cut into small pieces (approx. 2 cm) before processing. Otherwise, the motor unit could block.
Use a pulsing processing method when working with hard foods. To do this, press the relevant speed button ①/② several times.

- Chop solid food into pieces approx. 2 cm in size.
- Removes stems and stalks from herbs.
- Remove the shell from nuts, e.g. walnuts.
- Remove bones, skin and sinew from meat.

- 4) Add the food to the bowl ⑨. For optimum results, we recommend the following maximum filling quantities:

Food	Max. filling quantity	Processing time	Speed
Garlic	250 g	pulse approx. 5 x 2 sec.	Level II
Onions	250 g	pulse approx. 5 x 1 sec.	Level I
Carrots	250 g	2 x 5 sec.	Level I
Almonds	250 g	coarse: 1 x 10 sec. medium: 1 x 15 sec. fine: 3 x 15 sec.	Level II
Meat (cubed 2 x 2 cm)	250 g	6 x 5 sec.	Level II
Ice cubes	100 g*	pulse coarse 10 x 1 sec. fine 20 x 1 sec.	Level II

The times and quantities listed in this table are guide values and can vary depending on the composition of the processed food!

* 100 g is the ideal filling quantity for crushing ice. You can add ice cubes up to the 500 ml mark. The ice will, however, not be crushed so evenly.

- 5) Place the lid **5** onto the bowl **9** so that the sealing ring **6** rests on the edge of the bowl **9** and the blade holder **7** protrudes through the opening of the lid **5**. One of the two catches **13** that are located on the inner ring of the lid **5** should point forwards, towards you.
- 6) Place the motor unit **3** onto the lid **5** so that the logo is facing it. The two catches **13** on the inner ring of the lid **5** now engage into the two recesses on the bottom of the motor unit **3**. If the catches **13** do not slide immediately into the recesses on the bottom of the motor unit **3**, turn the motor unit **3** a little until it rests flush on the lid **5** and the catches **13** have slid into the recesses.
- 7) Insert the plug into a mains power socket.

NOTE

- Hold the bowl **9** firmly with one hand and the motor unit **3** with the other hand while processing food.

- 8) Press the required speed button **1/2**. The blade **8** rotates as long as you keep the speed button **1/2** pressed. The motor stops as soon as it is released.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- If the blade **8** stops and starts or does not turn at all, release of the speed button **1/2** immediately and pull out the mains plug. Check whether the blade **8** is jammed as a result of too hard/tough food and free this. Otherwise, the motor unit could overheat.

NOTE

- If food remains stuck on the inside of the bowl **9** and the blade **8** cannot reach it any more, open the lid **5** and push the food back down with a spatula or similar.

- 9) Once the food is fully chopped, release of the speed button **1/2**.
- 10) Remove the power plug from the socket.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- Never attempt to remove food from the bowl **9** while the blade **8** is still turning. There is a risk of injury and food can also spray out and make a mess.

- 11) Wait until the blade **8** has come to a complete standstill.
- 12) Lift the motor unit **3** off the lid **5**.
- 13) Remove the lid **5**.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- Handle the extremely sharp blade **8** with caution as it can cause injuries. Keep the blade **8** out of the reach of children.

14) Pull the blade holder **7** with the blade **8** carefully out of the bowl **9**.

15) Remove the food.

Whipping cream

You can also use the appliance to whip cream (min. 200 ml, max. 400 ml) with the help of the emulsifying disc **12**:

- 1) Place the bowl **9** on the non-slip ring **11**.
- 2) Push the emulsifying disc **12** onto the blade holder **7**:
 - To whip 200–400 ml of cream, place the emulsifying disc **12** onto the blade holder **7** so that the emulsifying disc **12** is in contact with both parts of the blade **8** and clicks into place (fig. 1):

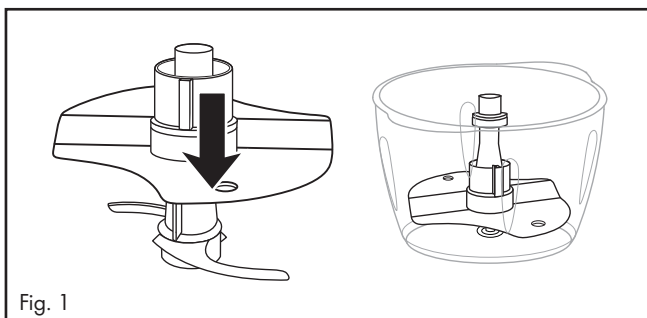


Fig. 1

- 3) Place the blade holder **7** with the emulsifying disc **12** onto the guide axis **10**.
- 4) Add the cream.
- 5) Place the lid **5** onto the bowl **9** so that the sealing ring **6** rests on the edge of the bowl **9** and the blade holder **7** protrudes through the opening of the lid **5**.
One of the two catches **13** that are located on the inner ring of the lid **5** should point forwards, towards you.
- 6) Place the motor unit **3** onto the lid **5** so that the logo is facing it. The two catches **13** on the inner ring of the lid **5** now engage into the two recesses on the bottom of the motor unit **3**. If the catches **13** do not slide immediately into the recesses on the bottom of the motor unit **3**, turn the motor unit **3** a little until it rests flush on the lid **5** and the catches **13** have slid into the recesses.
- 7) Insert the plug into a mains socket.

NOTE

- ▶ To whip cream, you should make sure that it is chilled well before whipping (max. 8°C/fridge temperature).
- ▶ For 200 ml of cream, we recommend a whipping time of around 30–40 seconds at speed level I **2**.
- ▶ For 400 ml of cream, we recommend a whipping time of around 40 seconds at speed level I **2**.
- ▶ The whipping time can vary, however, depending on the amount and various factors, such as fat content or the ambient temperature. Keep an eye on the cream while you are whipping it and adjust the whipping time to suit your needs.

Cleaning and care

WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  You must never immerse the appliance in water or hold it under running water when cleaning it.

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Handle the extremely sharp blade **8** with caution as it can cause injuries. Reassemble the appliance after using and/or cleaning it so that you do not injure yourself with the exposed blade **8**. Keep the blade **8** out of the reach of children.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not clean the motor unit **3** in the dishwasher, as this will damage it.

- 1) Remove the power plug from the socket.
- 2) Dismantle the appliance for cleaning. Pull the sealing ring **6** off the lid **5**. Remove the small rubber disc located on the upper end of the blade holder **7**.
- 3) Clean the motor unit **3** with a moist cloth. If necessary, add a little mild detergent onto the cloth. Wipe off with a cloth moistened only with clear water so that all detergent residues are removed.
- 4) Clean the bowl **9**, emulsifying disc **12**, lid **5** sealing ring **6**, blade holder **7** with blade **8**, the small rubber disc of the blade holder **7** and the non-slip ring **11** in warm water with a little mild detergent. Rinse all the parts using clean water to remove any detergent residues. Dry all parts well.

NOTE



Alternatively, you can clean the bowl ⑨, emulsifying disc ⑫, blade holder ⑦ with blade ⑧ and the lid ⑤ with the sealing ring ⑥ in the dishwasher. If possible, place the parts in the top basket of the dishwasher. Ensure that the parts are not trapped in any way.

- 5) After cleaning, push the sealing ring ⑥ back onto the flange of the lid ⑤. Ensure that the flat side of the sealing ring ⑥ rests flat on the lid ⑤.
 - 6) Place the small rubber ring back on the upper end of the blade holder ⑦.
- You can now reassemble the appliance.

Disposal

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



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

Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.



Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 437397_2304

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	40
Bestimmungsgemäße Verwendung	40
Lieferumfang	40
Gerätebeschreibung	41
Technische Daten	41
Sicherheitshinweise	42
Vor der ersten Inbetriebnahme	44
Bedienen	45
Zerkleinern	45
Sahne schlagen	47
Reinigung und Pflege	48
Entsorgung	49
Gerät entsorgen	49
Verpackung entsorgen	50
Service	50
Importeur	50



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 Führungsschne **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.

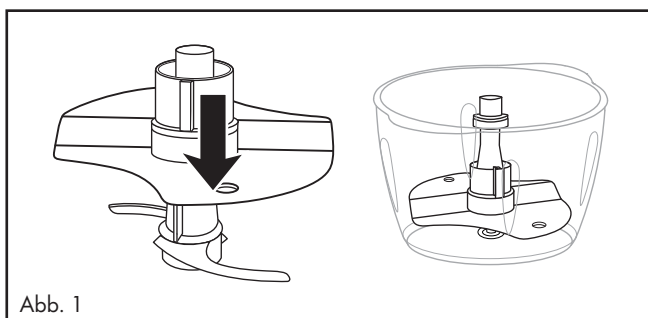
14) Ziehen Sie den Messereinsatz **7** mit dem Messer **8** vorsichtig aus der Schüssel **9**.

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 Führungsschse **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



Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at



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

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni

Last Information Update · Stand der Informationen:

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

IAN 437397_2304