



TRITATUTTO ELETTRICO SMZ 260 J4

(IT) (MT)

TRITATUTTO ELETTRICO

Istruzioni brevi

(GB) (MT)

MINI CHOPPER

Short manual

(PT)

PICADORA MULTIUSOS

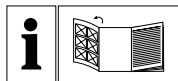
Guia rápido

(DE) (AT) (CH)

MULTIZERKLEINERER

Kurzanleitung

IAN 460027_2401



IT MT

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

PT

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

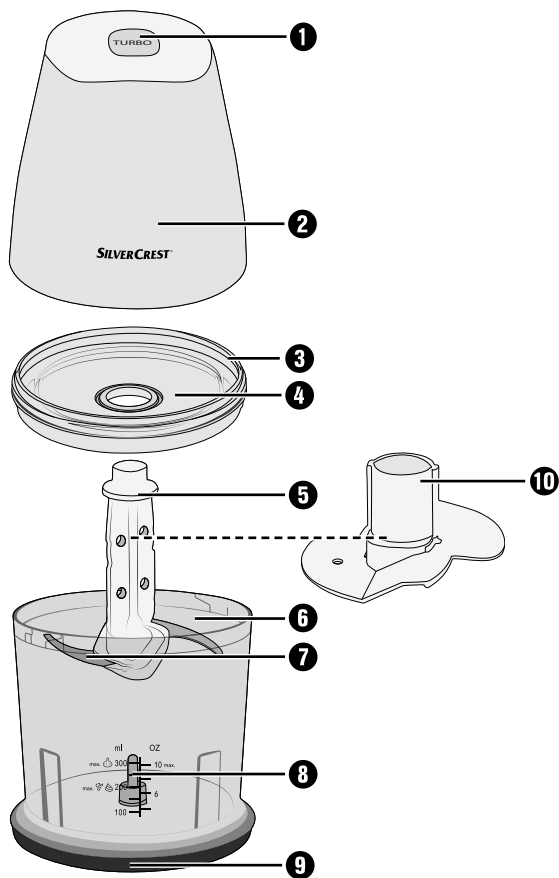
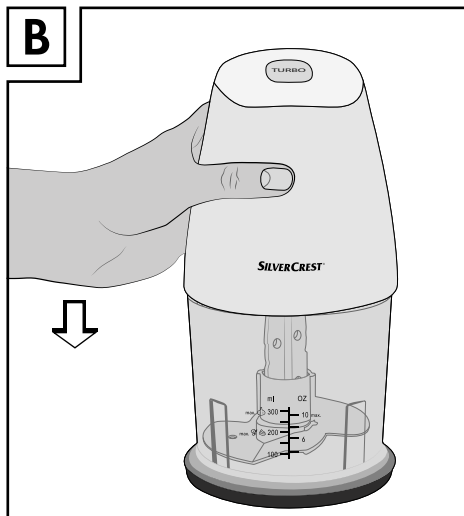
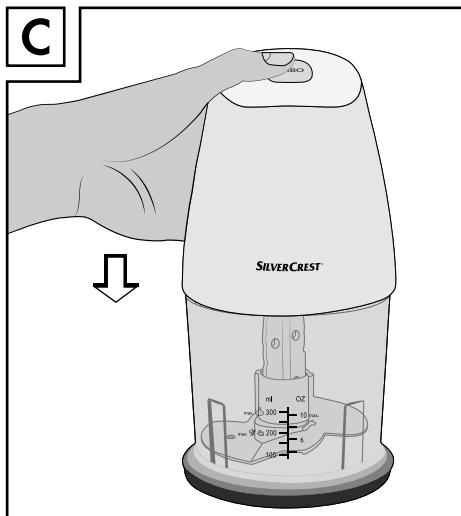
GB MT

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

DE AT CH

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

IT / MT	Istruzioni brevi	Pagina	1
PT	Guia rápido	Página	13
GB / MT	Short manual	Page	25
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	37

A**B****C**

Indice

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi	2
Uso conforme	2
Avvertenze e simboli utilizzati	2
Materiale in dotazione	3
Descrizione dell'apparecchio	3
Dati tecnici	3
Avvertenze di sicurezza	4
Utilizzo	7
Tritatura	7
Montare la panna	8
Pulizia e manutenzione	9
Smaltimento	10
Smaltimento dell'apparecchio	10
Smaltimento dell'imballaggio	10
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	10
Assistenza	12
Importatore	12

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) 460027_2401 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 a tritare alimenti privi di ossa in piccole quantità o a montare la panna. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'impiego in ambiente domestico privato.

Avvertenze e simboli
utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.

	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.
	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "Cautela" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Corrente/tensione alternata
	isolamento doppio
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Leggere le istruzioni.

Materiale in dotazione

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Tritatutto elettrico
- Portalame con lama
- Frusta
- Base
- Istruzioni brevi

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- ❶ Tasto Turbo
- ❷ Blocco motore
- ❸ Collo del coperchio
- ❹ Coperchio
- ❺ Portalame
- ❻ Ciotola
- ❼ Lama
- ❽ Supporto
- ❾ Base
- ❿ Frusta

Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potenza nominale	260 W
Classe di protezione	II / 
Ciclo di funzionamento breve	30 sec. (con lama ❷) 1 minuto (con frusta ❿)
Capacità	840 ml
Capacità max. di riempimento	Alimenti solidi fino alla tacca 300 ml  Liquidi fino alla tacca 200 ml 

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.

Avvertenze di sicurezza

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a norma con tensione di rete di 220 - 240 V ~, con 50 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 far riparare l'apparecchio da personale specializzato qualificato.
- Non toccare mai l'apparecchio, il cavo di rete e la spina di rete con le mani umide.
- Se il cavo o il blocco motore sono danneggiati, fare riparare l'apparecchio da personale specializzato prima di riutilizzarlo. Non aprire l'alloggiamento del blocco motore. In caso contrario, la sicurezza non può essere garantita e la garanzia decade.
- Dopo l'uso, staccare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio è completamente privo di tensione solo se scollegato dalla rete elettrica.
- 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 che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Procedere con cautela durante lo svuotamento della ciotola!
La lama è molto affilata!
- Procedere con cautela durante la pulizia dell'apparecchio!
La lama è molto affilata!
- Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'uso della lama estremamente affilata comporta pericolo di infortuni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre l'apparecchio, per evitare lesioni con la lama lasciata scoperta. Tenere la lama fuori dalla portata dei bambini.
- Non prelevare mai gli alimenti dalla ciotola mentre la lama è ancora in movimento. Pericolo di lesioni!

- Attendere l'arresto della lama prima di rimuovere il blocco motore.
- Non toccare mai la lama in movimento!
Pericolo di lesioni!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

- Non lasciare in funzione l'apparecchio per più di 30 secondi con la lama o 1 minuto con la frusta. Poi lasciarlo raffreddare.

⚠ ATTENZIONE! DANNI ALL'APPARECCHIO!

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

Utilizzo

Tritatura

i NOTA

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

- 1) Mettere la ciotola **6** sulla base **9**.
- 2) Infilare il portalama **5** con la lama **7** sul supporto **8**.
- 3) Preparare gli alimenti da versare nell'apparecchio riducendo le dimensioni dei pezzi grossi (a ca. 2 cm) in modo tale che ci stiano nella ciotola **6**.
- 4) Versare gli alimenti da tritare nella ciotola **6**. Per risultati ottimali si consigliano le seguenti quantità di riempimento massime:

- 5) Chiudere la ciotola **6** con il coperchio **4**: collocare il coperchio sulla ciotola **6** in modo tale che i naselli del coperchio stesso **4** si inseriscano nelle guide della ciotola **6**. Ruotare poi il coperchio **4** in modo tale che i naselli che si trovano nelle guide scivolino verso il basso.
- 6) Mettere il blocco motore **2** sul collo del coperchio **3**.
- 7) Premere il blocco motore **2** verso il basso come mostrato in figura B. Il motore si avvia con la velocità di lavorazione normale. Per ottenere una velocità di lavorazione degli alimenti maggiore, dunque "Turbo", premere oltre al blocco motore **2** anche il tasto Turbo **1** e tenerlo premuto come mostrato in figura C.

Alimento	Quantità di riempimento max.	Tempo di lavorazione	Velocità
Cipolle	100 g	a impulsi	turbo
Aglio	150 g	a impulsi	turbo
Pomodori	200 g	10 sec.	normale
Nocciole	200 g	3 x 8 sec.	turbo
Mandorle	200 g	tritatura grossolana: 1 x 15 sec. tritatura media: 2 x 15 sec. tritatura fine: 3 x 15 sec.	turbo
Formaggio (gouda, formaggio poco stagionato, a temperatura frigorifero)	150 g	2 x 15 sec.	turbo
Uova (sode)	3 pezzi (150 g)	2 x 4 sec.	turbo
Carne	200 g	4 x 12 sec.	turbo
Cubetti di ghiaccio	100 g	15 x 1 sec. a impulsi	turbo

i NOTE

- Qualora durante la lavorazione si dovessero accumulare sulla parete della ciotola dei pezzi di alimenti piuttosto grossi, sollevare il blocco motore **2** dal collo del coperchio **3**. Agitare bene la ciotola **6** e poi riprendere la lavorazione dal principio. Rimuovere eventuali residui con una spatola.

- Alimenti particolarmente duri prima della lavorazione devono venire tagliati in piccoli pezzi (circa 2 cm). In caso contrario, il motore si potrebbe bloccare.

Nel caso di alimenti duri selezionare una lavorazione a impulsi. A tale scopo premere più volte il tasto Turbo **1** (in aggiunta al blocco motore **2**). Qualora gli alimenti versati non venissero tritati completamente, tagliarli in piccoli pezzi o rimuovere il blocco motore **2** dal collo del coperchio **3**. Agitare bene la ciotola **6** e poi riprendere la lavorazione dal principio.

- 8) Dopo che gli alimenti sono stati tritati, rilasciare il blocco motore **2** e, se azionato, il tasto Turbo **1**.

- 9) Staccare la spina dalla presa di corrente.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Non rimuovere mai gli alimenti dalla ciotola **6** fintanto che la lama **7** ruota ancora. Sussiste il pericolo di lesioni e la possibilità di spruzzi di contenuto con conseguente imbrattamento.

- 10) Attendere che la lama **7** sia completamente ferma.

- 11) Rimuovere il blocco motore **2** dal collo del coperchio **3**.

- 12) Rimuovere il coperchio **4**.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- L'uso della lama **7** estremamente affilata comporta pericolo di infortuni. Tenere la lama **7** fuori dalla portata dei bambini.

- 13) Sfilare cautamente il portalama **5** con la lama **7** dalla ciotola **6**.

- 14) Prelevare gli alimenti tritati.

i NOTE

- Per effetto della tritatura di alimenti duri e del conseguente attrito, la ciotola **6** con il tempo potrebbe opacizzarsi. Ciò è normale e non compromette il funzionamento dell'apparecchio.

- Al termine della lavorazione, si può utilizzare la base **9** come coperchio per la ciotola **6** in modo che gli alimenti si conservino freschi più a lungo.

- Rimuovere il blocco motore **2** e il coperchio **4** dalla ciotola **6**.
- Assicurarsi che il portalama **5** con la lama **7** venga estratto dalla ciotola **6** prima dello stoccaggio degli alimenti.
- Staccare la base **9** dal lato inferiore della ciotola **6**. Capovolgere la base **9**. Ora si può mettere la base **9** sulla ciotola **6** in modo tale che la ciotola **6** sia chiusa.

Montare la panna

Con la frusta **10** l'apparecchio può anche montare la panna:

- 1) Mettere la ciotola **6** sulla base **9**.

- 2) Infilare la frusta **10** sul portalama **5**:

- Per 100 ml di panna infilarla sul portalama **5** in modo tale che la frusta **10** poggi su entrambe le lame **7** e si innesti in posizione (Fig. 1):

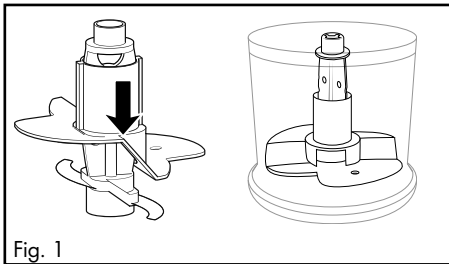
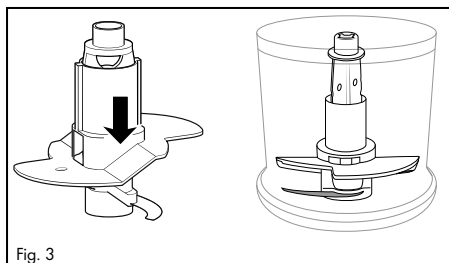
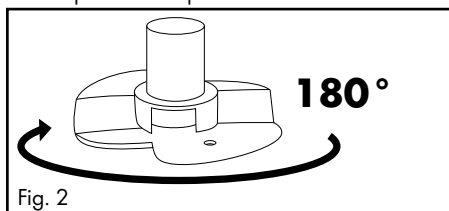


Fig. 1

- Per 200 ml di panna ruotare la frusta **10** in orizzontale di 180° (Fig. 2) in modo tale che essa poggi solo su una lama **7** e si innesti in posizione (Fig. 3). In tal modo la frusta attraversa la panna in una posizione superiore:



- 3) Infilare il portalame **5** con la frusta **10** sul supporto **8**.
- 4) Versare la panna.
- 5) Chiudere la ciotola **6** con il coperchio **4**: Collocare il coperchio sulla ciotola **6** in modo tale che i naselli del coperchio stesso **4** si inseriscano nelle guide della ciotola **6**. Ruotare poi il coperchio **4** in modo tale che i naselli che si trovano nelle guide scivolino verso il basso.
- 6) Mettere il blocco motore **2** sul collo del coperchio **3**.
- 7) Premere il blocco motore **2** verso il basso come mostrato in figura B. Il motore si avvia con la velocità di lavorazione normale.

i NOTE

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

Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- 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 **7** estremamente affilata comporta pericolo di infortuni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre l'apparecchio per evitare lesioni con la lama **7** lasciata scoperta. Tenere la lama **7** fuori dalla portata dei bambini.

⚠ ATTENZIONE! Danni materiali!

- Non lavare il blocco motore **2** in lavastoviglie in quanto potrebbe danneggiarsi.

■ Staccare la spina dalla presa di corrente.

■ Pulire il blocco motore **2** con un panno umido. Se necessario aggiungere al panno un poco di detersivo delicato. Quindi ripassare tutto con un panno inumidito con sola acqua, per rimuovere i residui di detersivo.

- Pulire la ciotola ⑥, la frusta ⑩, il coperchio ④, la base ⑨ e il portalame ⑤ con la lama ⑦ in acqua calda aggiungendovi un poco di detersivo delicato. Risciacquare tutti i pezzi con acqua pulita, per rimuovere qualsiasi resto di detersivo. Asciugare bene tutti i pezzi.



In alternativa tutti i pezzi tranne il blocco motore ② possono essere lavati in lavastoviglie. Se possibile, collocare i pezzi nella parte superiore della lavastoviglie. Assicurarsi che i pezzi non vengano schiacciati.

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 composti.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto.

Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 460027_2401 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 460027_2401 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

IT

Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

MT

Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 460027_2401

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

Índice

Informações sobre este guia rápido	14
Utilização correta	14
Indicações de aviso e símbolos utilizados	14
Conteúdo da embalagem	15
Descrição do aparelho	15
Dados técnicos	15
Instruções de segurança	16
Utilização	19
Triturar	19
Bater natas	21
Limpeza e conservação	22
Eliminação	22
Eliminação do aparelho	22
Eliminação da embalagem	22
Garantia da Kompernass Handels GmbH	23
Assistência Técnica	24
Importador	24

Informações sobre este guia rápido

Este documento é uma versão impressa resumida do manual de instruções completo.



Através da leitura deste código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir e descarregar o manual de instruções completo, introduzindo o número de artigo (IAN) 460027_2401.

⚠ AVISO!

O guia rápido é parte integrante deste produto. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Guarde convenientemente o guia rápido e, ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente a triturar alimentos sem ossos em pequenas quantidades e a bater natas. Este aparelho foi concebido exclusivamente para a utilização doméstica privada. Este aparelho não foi concebido para utilização em empresas nem para utilização comercial.

Indicações de aviso e símbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
--	---

	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.
	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Corrente/tensão alternada
	isolamento duplo
	Adequado para a máquina de lavar loiça.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.
	Ler as instruções.

Conteúdo da embalagem Descrição do aparelho

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

- Picadora multifunções
- Porta-lâmina com lâmina
- Disco para emulsionar
- Base
- Guia rápido

Figura A:

- 1 Botão Turbo
- 2 Bloco do motor
- 3 Colar da tampa
- 4 Tampa
- 5 Porta-lâmina
- 6 Recipiente
- 7 Lâmina
- 8 Apoio
- 9 Base
- 10 Disco para emulsionar

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~, 50 Hz
Consumo de energia	260 W
Classe de proteção	II / 
Período de funcionamento contínuo	30 segundos (com lâmina 7) 1 minuto (com disco para emulsionar 10)
Capacidade	840 ml
Volume útil	Alimentos até à marcação 300 ml  Líquidos até à marcação 200 ml 
	Todas as peças deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para a utilização com produtos alimentares.

Período de funcionamento contínuo

O período de funcionamento contínuo indica durante quanto tempo o aparelho pode funcionar sem que o motor sobreaqueça e fique danificado. Após o período de funcionamento contínuo indicado, o aparelho deve ser desligado até que o motor arrefeça.

Instruções de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada, com uma tensão de rede de 220-240 V ~, com 50 Hz.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- Em caso de falhas de funcionamento, e antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada.
- Retire o cabo de alimentação da tomada elétrica, puxando sempre pela ficha e nunca pelo próprio cabo.
- Não dobre nem esmague o cabo de alimentação e coloque-o de modo que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar no mesmo.
- Não exponha o aparelho a humidade nem o utilize ao ar livre. No entanto, em caso de infiltração de líquido no corpo do aparelho, remova imediatamente a ficha da tomada e solicite a respetiva reparação por técnicos devidamente qualificados.
- Nunca toque no aparelho, no cabo de alimentação e na ficha elétrica com as mãos molhadas.
- Se o cabo de alimentação ou o bloco do motor estiverem danificados, o aparelho deve ser reparado por um técnico antes de voltar a ser utilizado. O corpo do bloco do motor não pode ser aberto. Caso contrário, a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se.
- Após a utilização, desligue imediatamente o aparelho da corrente. Este só fica totalmente isento de corrente quando retira a ficha da tomada.



Nunca mergulhe o bloco do motor em líquidos nem permita que penetrem líquidos no corpo do mesmo.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais que se movam durante o funcionamento, o aparelho tem de ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual.
- Tenha cuidado ao esvaziar a taça!
A lâmina é muito afiada!
- Tenha cuidado ao limpar o aparelho!
A lâmina é muito afiada!
- O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Perigo de ferimentos ao manusear a lâmina extremamente afiada. Após a utilização e limpeza, volte a montar o aparelho, de modo que não se possa ferir na lâmina desprotegida. Mantenha a lâmina fora do alcance de crianças.
- Nunca retire os alimentos da taça com a lâmina ainda em rotação. Perigo de ferimentos!

- Aguarde até que a lâmina pare, antes de retirar o bloco do motor.
- Nunca toque na lâmina em rotação!
Perigo de ferimentos!

⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- O aparelho não pode funcionar durante mais de 30 segundos com a lâmina ou 1 minuto com o disco para emulsionar. Após este período, aguarde que o aparelho arrefeça.

⚠ ATENÇÃO! DANOS NO APARELHO!

- Tenha em atenção a tabela acerca das quantidades de enchimento no capítulo "Triturar". Caso contrário, existe perigo de sujidade, porque o conteúdo pode transbordar.
- O bloco do motor não pode ser lavado na máquina de lavar loiça, pois poderá ser danificado.
- Não encha o aparelho com líquidos quentes! Caso contrário, o aparelho pode ser danificado!

Utilização

Triturar

i Nota:

► Antes da primeira utilização, tem de limpar meticulosamente o aparelho de acordo com as instruções apresentadas no capítulo "Limpeza".

- 1) Coloque o recipiente **6** na base **9**.
- 2) Encaixe o porta-lâmina **5** com a lâmina **7** no apoio **8**.
- 3) Prepare os alimentos, cortando os pedaços grandes em pedaços mais pequenos (aprox. 2 cm), de modo que caibam no recipiente **6**.
- 4) Coloque os alimentos no recipiente **6**.
Para resultados ideais, recomendamos as seguintes quantidades máximas de enchimento:

- 5) Feche o recipiente **6** com a tampa **4**:
coloque-a sobre o recipiente **6**, de modo que as saliências na tampa **4** encaixem nas calhas do recipiente **6**. Rode depois a tampa **4**, de modo que as saliências deslizem para baixo nas calhas.
- 6) Coloque o bloco do motor **2** no colar da tampa **3**.
- 7) Pressione o bloco do motor **2** para baixo, tal como apresentado na figura B. O motor arranca à velocidade de preparação normal.
Para atingir uma velocidade de preparação mais elevada "Turbo" para o alimento, pressione, adicionalmente ao bloco do motor **2**, o botão Turbo **1** e mantenha-o pressionado, tal como apresentado na figura C.

Alimento	Quantidade máx. de enchimento	Tempo de preparação	Velocidade
Cebolas	100 g	Por impulsos	Turbo
Alho	150 g	Por impulsos	Turbo
Tomates	200 g	10 seg.	Normal
Avelãs	200 g	3 x 8 seg.	Turbo
Amêndoas	200 g	Trituração grossa: 1 x 15 seg. Trituração média: 2 x 15 seg. Trituração fina: 3 x 15 seg.	Turbo
Queijo (Gouda, jovem, refrigerado)	150 g	2 x 15 seg.	Turbo
Ovos (cozidos)	3 unidades (150 g)	2 x 4 seg.	Turbo
Carne	200 g	4 x 12 seg.	Turbo
Cubos de gelo	100 g	15 x 1 seg. Por impulsos	Turbo

i Nota:

- ▶ Se, durante a preparação, alguns pedaços maiores de alimento ficarem agarrados à parede do recipiente, retire o bloco do motor **2** do colar da tampa **3**. Agite o recipiente **6** vigorosamente e, de seguida, reinicie a preparação. Remova eventuais resíduos com um rapador.
 - ▶ Alimentos particularmente duros deverão ser cortados em pedaços pequenos (aprox. 2 cm) antes da preparação. Caso contrário, o motor pode bloquear. Para alimentos duros, selecione uma preparação por impulsos. Para tal, prima repetidamente, por breves segundos, o botão Turbo **1** (adicionalmente ao bloco do motor **2**). Se o alimento não for completamente triturado, corte-o em pedaços mais pequenos ou retire o bloco do motor **2** do colar da tampa **3**. Agite o recipiente **6** vigorosamente e, de seguida, reinicie a preparação.
- 8) Quando o alimento estiver triturado, solte o bloco do motor **2** e, se for o caso, o botão Turbo **1**.
- 9) Desligue a ficha elétrica.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca retire os alimentos do recipiente **6** com a lâmina **7** ainda em rotação. Existe perigo de ferimentos e o conteúdo pode salpicar e sujar.
- 10) Aguarde até que a lâmina **7** pare.
- 11) Retire o bloco do motor **2** do colar da tampa **3**.
- 12) Retire a tampa **4**.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

13) Remova cuidadosamente o porta-lâmina **5** com a lâmina **7** para fora do recipiente **6**.

14) Retire os alimentos.

i Nota:

- ▶ Devido à trituração de alimentos mais duros que provocam atritos, com o tempo, o recipiente **6** pode ficar com um aspeto baço. Isto é normal e não exerce qualquer influência sobre o funcionamento do aparelho.
- ▶ Terminada a preparação dos alimentos, pode utilizar a base **9** como tampa para o recipiente **6**, mantendo assim os alimentos frescos durante mais tempo.
 - Retire o bloco do motor **2** e a tampa **4** do recipiente **6**.
 - Certifique-se de que remove o porta-lâmina **5** com a lâmina **7** do recipiente **6**, antes de armazenar os alimentos.
 - Solte a base **9** da parte inferior do recipiente **6**. Volte a base **9** ao contrário. Pode agora colocar a base **9** no recipiente **6**, de modo a fechar o recipiente **6**.

Bater natas

Com o disco para emulsionar 10 também pode bater natas neste aparelho:

- 1) Coloque o recipiente 6 na base 9.
- 2) Monte o disco para emulsionar 10 no porta-lâmina 5:
 - Para 100 ml de natas, coloque-o no porta-lâmina 5, de modo que o disco para emulsionar 10 assente e encaixe nas duas lâminas 7 (fig. 1):

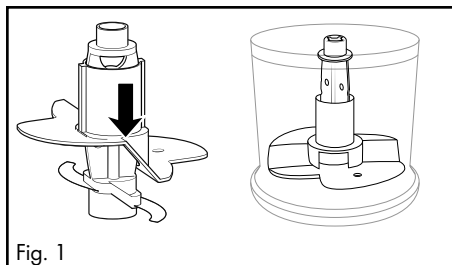


Fig. 1

- Para 200 ml de natas, rode o disco para emulsionar 10 180° na horizontal (fig. 2), de modo que assente e encaixe apenas numa lâmina 7 (fig. 3). Este roda, então, mais acima nas natas:

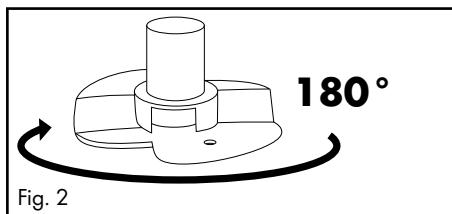


Fig. 2

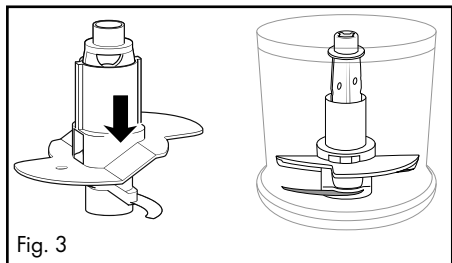


Fig. 3

- 3) Encaixe o porta-lâmina 5 com o disco para emulsionar 10 no apoio 8.
- 4) Verta as natas para o recipiente.
- 5) Feche o recipiente 6 com a tampa 4: coloque-a sobre o recipiente 6, de modo que as saliências na tampa 4 encaixem nas calhas do recipiente 6. Rode depois a tampa 4, de modo que as saliências deslizem para baixo nas calhas.
- 6) Coloque o bloco do motor 2 no colar da tampa 3.
- 7) Pressione o bloco do motor 2 para baixo, tal como apresentado na figura B. O motor arranca à velocidade de preparação normal.

i Nota:

- Para fazer chantilly, as natas têm de estar bem frescas antes de bater (temperatura máx. de 8 °C no frigorífico).
- Para 100 ml de natas recomendamos que sejam batidas durante aprox. 30 segundos à velocidade normal.
- Para 200 ml de natas recomendamos que sejam batidas durante aprox. 30 – 50 segundos à velocidade normal.
- No entanto, devido a diferentes influências, como p. ex. o teor de gordura das natas ou a temperatura exterior, o tempo pode variar! Observe as natas enquanto são batidas e adapte o tempo às suas necessidades.

Limpeza e conservação

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada.



Nunca mergulhe o aparelho em água nem o coloque debaixo de água corrente durante a limpeza.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Perigo de ferimentos ao manusear a lâmina **7** extremamente afiada. Após a utilização e limpeza, volte a montar o aparelho, de modo que não se possa ferir na lâmina **7** desprotegida. Mantenha a lâmina **7** fora do alcance das crianças.

ATENÇÃO! Danos materiais!

- ▶ O bloco do motor **2** não pode ser lavado na máquina de lavar loiça, pois poderá ser danificado.

■ Desligue a ficha elétrica.

■ Limpe o bloco do motor **2** com um pano húmido. Se necessário, adicione um detergente suave no pano. Limpe depois com um pano humedecido apenas com água limpa, de forma a eliminar todos os resíduos de detergente.

■ Lave o recipiente **6**, o disco para emulsionar **10**, a tampa **4**, a base **9**, o porta-lâmina **5** e a lâmina **7** com água morna e um pouco de detergente de loiça suave. Passe todas as peças por água limpa, de forma a não ficarem quaisquer resíduos de detergente nas mesmas. Seque bem todas as peças.



Em alternativa, pode lavar todas as peças, exceto o bloco do motor **2**, na máquina de lavar loiça. Coloque as peças, se possível, no cesto superior da máquina de lavar loiça. Certifique-se de que as peças não ficam presas.

Eliminação

Eliminação do aparelho



O símbolo de um contentor de lixo com rodas riscado, ao lado, indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico comum, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente previstos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

A eliminação é gratuita para si. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.

Se o seu aparelho antigo incluir dados pessoais, é responsável pelo seu apagamento, antes de o entregar.



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

Eliminação da embalagem



Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor. Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1–7: plásticos, 20–22: papel e cartão, 80–98: compostos.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções.

Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 460027_2401 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.

- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 460027_2401.

Assistência Técnica

PT **Assistência Portugal**
Tel.: 800849000
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 460027_2401

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

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

Contents

Information about this short manual	26
Intended use	26
Warnings and symbols used	26
Package contents	27
Appliance description	27
Technical details	27
Safety information	28
Operation	31
Chopping	31
Whipping cream	33
Cleaning and care	34
Disposal	34
Disposal of the appliance	34
Disposal of the packaging	34
Kompernass Handels GmbH warranty	35
Service	36
Importer	36

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) 460027_2401.

⚠ 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 boneless foods in small amounts or for whipping cream. This appliance is intended exclusively for use in domestic households.

Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
---	--

	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	AC current/voltage
	double insulation
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Read the instructions.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Mini Chopper
- Blade holder with blade
- Whisk attachment
- Stand
- Short manual

Appliance description

Figure A:

- 1 Turbo button
- 2 Motor unit
- 3 Lid flange
- 4 Lid
- 5 Blade holder
- 6 Bowl
- 7 Blade
- 8 Bearing
- 9 Stand
- 10 Whisk attachment

Technical details

Mains voltage	220 – 240 V ~ , 50 Hz
Rated power	260 W
Protection class	II / 
CO time	30 sec. (with blade 7) 1 minute (with whisk attachment 10)
Capacity	840 ml
Max. filling quantity	Food products up to the 300 ml marking  Liquids up to the 200 ml marking 
	All parts of this appliance which 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 this duration of time, switch it off until the motor has cooled down.

Safety information

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Connect the appliance only to a correctly installed power socket supplying a mains power voltage of 220 – 240 V ~, at 50 Hz.
 - 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 changing any accessories or additional parts which 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.
- Take care when emptying the bowl! The blade is extremely sharp!
- Take care when cleaning the appliance! The blade is extremely sharp!
- The appliance must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance may not be used by children.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Do not allow children to use the appliance as a plaything.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries. Reassemble the appliance after using and/or cleaning it so that you do not injure yourself with the exposed blade. Keep the blade out of the reach of children.
- Never attempt to remove foodstuffs from the bowl for as long as the blade is still rotating. Risk of injury!
- Wait until the blade has stopped rotating before removing the motor unit.
- Never try to grasp the blade if it is still rotating!
Risk of injury!

WARNING! RISK OF FIRE!

- Do not operate the device for longer than 30 seconds with the blade or 1 minute with the whisk attachment. Afterwards, allow it to cool down.

CAUTION! APPLIANCE DAMAGE!

- See the table on the recommended fill quantities in the section "Chopping". Otherwise, there is a risk of contamination due to leaking contents.
- Do not clean the motor unit in the dishwasher, as this will damage it.
- Never fill the appliance with hot liquids! Otherwise the appliance could be damaged!

Operation

Chopping

i NOTE

► Before first use, you must clean the appliance thoroughly as described in the section on cleaning.

- 1) Place the bowl **6** on the stand **9**.
- 2) Insert the blade holder **5** with the blade **7** onto the bearing **8**.
- 3) Prepare the food by chopping larger pieces into pieces (approx. 2 cm) which will fit better into the bowl **6**.
- 4) Add the food to the bowl **6**. Please note the following table: For optimum results, we recommend the following maximum filling quantities:

- 5) Close the bowl **6** with the lid **4**: Place it onto the bowl **6** so that the lugs on the lid **4** grip into the guides on the bowl **6**. Turn the lid **4** so that the lugs slide into the guides below.
- 6) Place the motor unit **2** on the lid flange **3**.
- 7) Press the motor unit **2** downwards as shown in fig. B. The motor starts at normal speed. For a higher processing speed (Turbo) for the food, press on both the motor unit **2** and the Turbo button **1** and keep both pressed down as shown in Fig. C.

Food	Max. filling quantity	Processing time	Speed
Onions	100 g	pulse	turbo
Garlic	150 g	pulse	turbo
Tomatoes	200 g	10 sec.	normal
Hazelnuts	200 g	3 x 8 sec.	turbo
Almonds	200 g	coarse: 1 x 15 sec. medium: 2 x 15 sec. fine: 3 x 15 sec.	turbo
Cheese (Gouda, young, fridge temperature)	150 g	2 x 15 sec.	turbo
Eggs (hard-boiled)	3 (150 g)	2 x 4 sec.	turbo
Meat	200 g	4 x 12 sec.	turbo
Ice cubes	100 g	15 x 1 sec. pulse	turbo

i NOTES

- ▶ If larger pieces start collecting on the wall of the bowl during processing, lift the motor unit **2** off the lid flange **3**. Give the bowl **6** a firm shake and restart the processing. Any residues can be removed with a spatula.
 - ▶ Particularly hard foods should be cut into small pieces (approx. 2 cm) before processing. Otherwise, the motor unit could block. Use a pulsing processing method when working with hard foods. To do this, press the Turbo button **1** several times briefly (in addition to the motor unit **2**). If the food is not completely chopped, you can either cut it into smaller pieces or lift the motor unit **2** off the lid flange **3**. Give the bowl **6** a firm shake and restart the processing.
- 8) If the food is fully chopped, let go of the motor unit **2** and, if applicable, the Turbo button **1**.
- 9) Remove the power plug from the socket.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never attempt to remove food from the bowl **6** while the blade **7** is still turning. There is a risk of injury and food can also spray out and make a mess.
- 10) Wait until the blade **7** has come to a complete standstill.
- 11) Lift the motor unit **2** off the lid flange **3**.
- 12) Remove the lid **4**.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Handle the extremely sharp blade **7** with caution as it can cause injuries. Keep the blade **7** out of the reach of children.

13) Pull the blade holder **5** with the blade **7** carefully out of the bowl **6**.

14) Remove the food.

i NOTES

- ▶ Chopping harder, abrasive foods can cause the bowl **6** to take on a dull appearance. This is normal and will not impair the functioning of the appliance.
- ▶ After you have finished processing the food, you can use the stand **9** as a lid for the bowl **6** to keep the food fresh for longer.
 - Take the motor unit **2** and the lid **4** off the bowl **6**.
 - Make sure that you remove the blade holder **5** with the blade **7** from the bowl **6** before storing the food.
 - Remove the stand **9** from the underside of the bowl **6**. Turn the stand **9**. You can now place the stand **9** on the bowl **6** so that it closes off the bowl **6**.

Whipping cream

You can also use the appliance to whip cream with the help of the whisk attachment **10**:

- 1) Place the bowl **6** on the stand **9**.
- 2) Push the whisk attachment **10** onto the blade holder **5**:
 - For 100 ml of cream, place it onto the blade holder **5** so that the whisk attachment **10** is in contact with both blades **7** and clicks into place (fig. 1):

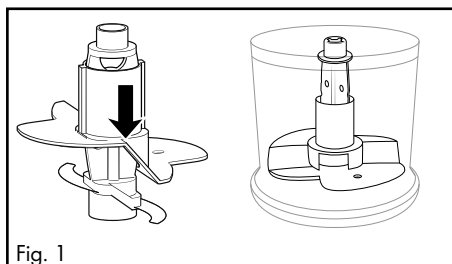


Fig. 1

- For 200 ml of cream, turn the whisk attachment **10** horizontally by 180° (fig. 2), so that it is in contact with only one blade **7** and clicks into place (fig. 3). It then churns higher through the cream.

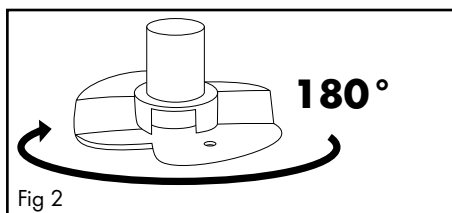


Fig 2

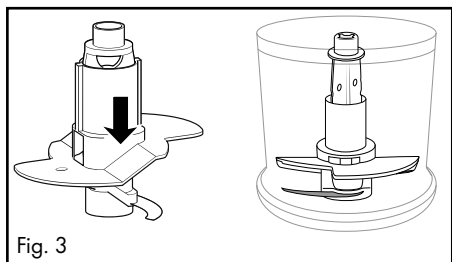


Fig. 3

- 3) Attach the blade holder **5** together with the whisk attachment **10** to the bearing **8**.
- 4) Add the cream.
- 5) Close the bowl **6** with the lid **4**: Place it onto the bowl **6** so that the lugs on the lid **4** grip into the guides on the bowl **6**. Turn the lid **4** so that the lugs slide into the guides below.
- 6) Place the motor unit **2** on the lid flange **3**.
- 7) Press the motor unit **2** downwards as shown in fig. B. The motor starts at normal speed.

i NOTES

- To whip cream, you should make sure that it is well chilled before whipping (max. 8°C/ fridge temperature).
- For 100 ml of cream, we recommend a whipping time of around 30 seconds at normal speed.
- For 200 ml of cream, we recommend a whipping time of around 30 – 50 seconds at normal speed.
- Depending on certain factors, such as fat content or the ambient temperature, the whipping time can vary. Keep an eye on the cream while you are whipping it and adjust the whipping time to fit 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 when cleaning it or hold it under running water.

WARNING! RISK OF INJURY!

- Handle the extremely sharp blade **7** 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 **7**. Keep the blade **7** out of the reach of children.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not clean the motor unit **2** in the dishwasher, as this will damage it.
- Remove the power plug from the socket.
- Clean the motor unit **2** 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.
- Clean the bowl **6**, whisk attachment **10**, lid **4**, stand **9**, blade holder **5** with blade **7** in warm water with a little mild washing-up liquid. Rinse all the parts using clean water to remove any detergent residues. Dry all parts well.



Alternatively, you can clean all of the parts apart from the motor unit **2** 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.

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.

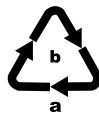
Disposal of the packaging



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.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 460027_2401 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.

- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 460027_2401.

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 460027_2401

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	38
Bestimmungsgemäße Verwendung	38
Verwendete Warnhinweise und Symbole	38
Lieferumfang	39
Gerätebeschreibung	39
Technische Daten	39
Sicherheitshinweise	40
Bedienen	43
Zerkleinern	43
Sahne schlagen	45
Reinigung und Pflege	46
Entsorgung	46
Gerät entsorgen	46
Verpackung entsorgen	47
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	47
Service	48
Importeur	48

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) 460027_2401 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 knochenlosen Lebensmitteln in kleinen Mengen oder dem Schlagen von Sahne. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt.

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Wechselstrom/-spannung
	Doppelisolierung
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Spülmaschinengeeignet
	Bedienungsanleitung beachten

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Multizerkleinerer
- Messereinsatz mit Messer
- Emulgierscheibe
- Standfuß
- Kurzanleitung

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ➊ Turbotaste
- ➋ Motorblock
- ➌ Deckel-Bund
- ➍ Deckel
- ➎ Messereinsatz
- ➏ Behälter
- ➐ Messer
- ➑ Lager
- ➒ Standfuß
- ➓ Emulgierscheibe

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme	260 W
Schutzklasse	II / 
KB-Zeit	30 Sek. (mit Messer ➐) 1 Minute (mit Emulgierscheibe ➓)
Fassungsvermögen	840 ml
Nutzvolumen	Lebensmittel bis zur 300 ml-Markierung  Flüssigkeiten bis zur 200 ml-Markierung 
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-Zeit

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220–240 V ~, mit 50 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 von Fachpersonal reparieren lassen, bevor Sie es erneut verwenden. Sie dürfen das Motorblockgehäuse nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- Trennen Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist es vollständig stromfrei.



Sie dürfen den Motorblock keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- Entnehmen Sie niemals die Lebensmittel aus der Schüssel, solange sich das Messer noch dreht. Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis das Messer steht, bevor Sie den Motorblock abnehmen.
- Greifen Sie niemals in das noch rotierende Messer! Verletzungsgefahr!

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- Sie dürfen das Gerät nicht länger als 30 Sekunden mit dem Messer und 1 Minute mit der Emulgierscheibe laufen lassen. Lassen Sie es danach abkühlen.

⚠️ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Beachten Sie die Tabelle über die Füllmengen im Kapitel "Zerkleinern". Andernfalls besteht Verschmutzungsgefahr durch herausquelendes Füllgut.
- Sie dürfen den Motorblock nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, dieser würde dadurch beschädigt.
- Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten in das Gerät! Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden!

Bedienen

Zerkleinern

i Hinweis:

► Vor der ersten Benutzung müssen Sie das Gerät entsprechend den Anweisungen im Reinigungskapitel gründlich reinigen.

- 1) Setzen Sie den Behälter **6** in den Standfuß **9**.
- 2) Stecken Sie den Messereinsatz **5** mit dem Messer **7** auf das Lager **8**.
- 3) Bereiten Sie das Füllgut vor, indem Sie große Stücke soweit zerkleinern (ca. 2 cm), dass diese in den Behälter **6** passen.
- 4) Geben Sie das Füllgut in den Behälter **6**. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir folgende maximale Füllmengen:

5) Verschließen Sie den Behälter **6** mit dem Deckel **4**: Setzen Sie ihn so auf den Behälter **6**, dass die Nasen am Deckel **4** in die Schienen an dem Behälter **6** greifen. Drehen Sie den Deckel **4** dann so, dass die Nasen in den Schienen nach unten gleiten.

6) Setzen Sie den Motorblock **2** auf den Deckel-Bund **3**.

7) Drücken Sie den Motorblock **2** nach unten, wie in der Abbildung B gezeigt. Der Motor startet mit der normalen Bearbeitungsgeschwindigkeit.

Um eine höhere Bearbeitungsgeschwindigkeit „Turbo“ für das Füllgut zu erhalten, drücken Sie zusätzlich zum Motorblock **2** die Turbotaste **1** und halten Sie diese gedrückt, wie in der Abbildung C gezeigt.

Lebensmittel	Max. Füllmenge	Bearbeitungszeit	Geschwindigkeit
Zwiebeln	100 g	pulsierend	turbo
Knoblauch	150 g	pulsierend	turbo
Tomaten	200 g	10 Sek.	normal
Haselnüsse	200 g	3 x 8 Sek.	turbo
Mandeln	200 g	grob: 1 x 15 Sek. mittel: 2 x 15 Sek. fein: 3 x 15 Sek.	turbo
Käse (Gouda, jung, Kühlschrank- temperatur)	150 g	2 x 15 Sek.	turbo
Eier (hart gekocht)	3 Stück (150 g)	2 x 4 Sek.	turbo
Fleisch	200 g	4 x 12 Sek.	turbo
Eiswürfel	100 g	15 x 1 Sek. pulsierend	turbo

i Hinweis:

- Sollten sich während der Bearbeitung größere Stücke des Füllguts an der Behälterwand ansammeln, heben Sie den Motorblock **2** vom Deckel-Bund **3** ab. Schütteln Sie den Behälter **6** kräftig durch und beginnen Sie anschließend mit der Bearbeitung von vorne. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einem Teigschaber.
 - Besonders harte Lebensmittel müssen vor der Bearbeitung in kleinere Stücke zerteilt werden (ca. 2 cm). Ansonsten kann der Motor blockieren. Wählen Sie eine pulsierende Bearbeitung bei harten Lebensmitteln. Drücken Sie hierzu mehrfach kurzzeitig die Turbotaste **1** (zusätzlich zum Motorblock **2**). Sollte das Füllgut nicht vollständig zerkleinert werden, können Sie es entweder in kleinere Stücke schneiden oder heben Sie den Motorblock **2** vom Deckel-Bund **3** ab. Schütteln Sie den Behälter **6** kräftig durch und beginnen Sie anschließend mit der Bearbeitung von vorne.
- 8) Wenn das Füllgut zerkleinert worden ist, lassen Sie Motorblock **2** und gegebenenfalls die Turbotaste **1** los.
- 9) Ziehen Sie den Netzstecker.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Entnehmen Sie niemals die Lebensmittel aus dem Behälter **6**, solange sich das Messer **7** noch dreht. Es besteht Verletzungsgefahr und herausspritzender Inhalt könnte zu Verschmutzungen führen.
- 10) Warten Sie, bis das Messer **7** still steht.
- 11) Heben Sie den Motorblock **2** vom Deckel-Bund **3**.
- 12) Nehmen Sie den Deckel **4** ab.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer **7** besteht Verletzungsgefahr. Machen Sie das Messer **7** für Kinder unzugänglich.
- 13) Ziehen Sie den Messereinsatz **5** mit dem Messer **7** vorsichtig aus dem Behälter **6**.
- 14) Entnehmen Sie das Füllgut.

i Hinweis:

- Durch das Zerkleinern von härteren, reibenden Lebensmitteln kann der Behälter **6** mit der Zeit ein trübes Aussehen bekommen. Dies ist normal und beeinträchtigt die Funktion des Gerätes nicht.
- Sie können den Standfuß **9**, nachdem Sie die Bearbeitung der Lebensmittel beendet haben, als Deckel für den Behälter **6** verwenden, um die Lebensmittel länger frisch zu halten.
 - Nehmen Sie den Motorblock **2** und den Deckel **4** von dem Behälter **6** ab.
 - Stellen Sie sicher, dass Sie den Messereinsatz **5** mit dem Messer **7** vor der Lagerung der Lebensmittel aus dem Behälter **6** entfernen.
 - Lösen Sie den Standfuß **9** von der Unterseite des Behälters **6**. Drehen Sie den Standfuß **9** um. Sie können den Standfuß **9** nun auf den Behälter **6** setzen, so dass dieser den Behälter **6** verschließt.

Sahne schlagen

Mit der Emulgierscheibe **10** können Sie mit diesem Gerät auch Sahne schlagen:

- 1) Setzen Sie den Behälter **6** in den Standfuß **9**.
- 2) Schieben Sie die Emulgierscheibe **10** auf den Messereinsatz **5**:
 - Für 100 ml Sahne stecken Sie sie so auf den Messereinsatz **5**, dass die Emulgierscheibe **10** auf beiden Messern **7** aufliegt und einrastet (Abb. 1):

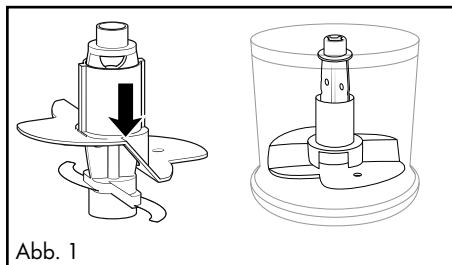


Abb. 1

- Für 200 ml Sahne drehen Sie die Emulgierscheibe **10** horizontal um 180° (Abb. 2), so dass diese nur noch auf einem Messer **7** aufliegt und einrastet (Abb. 3). Sie pflügt dann höher durch die Sahne:

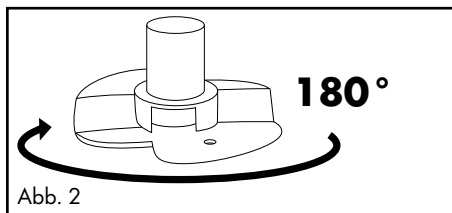


Abb. 2

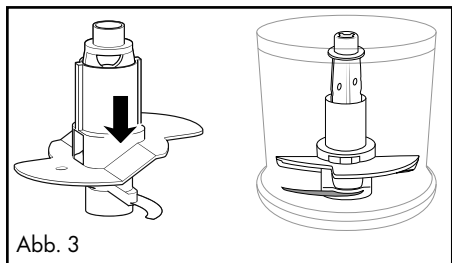


Abb. 3

- 3) Stecken Sie den Messereinsatz **5** mit der Emulgierscheibe **10** auf das Lager **8**.
- 4) Füllen Sie die Sahne ein.
- 5) Verschließen Sie den Behälter **6** mit dem Deckel **4**: Setzen Sie ihn so auf den Behälter **6**, dass die Nasen am Deckel **4** in die Schienen am Behälter **6** greifen. Drehen Sie den Deckel **4** dann so, dass die Nasen in den Schienen nach unten gleiten.
- 6) Setzen Sie den Motorblock **2** auf den Deckel-Bund **3**.
- 7) Drücken Sie den Motorblock **2** nach unten, wie in der Abbildung B gezeigt. Der Motor startet mit der normalen Bearbeitungsgeschwindigkeit.

i Hinweis:

- Um Sahne zu schlagen, sollte diese vor dem Steifschlagen gut gekühlt sein (max. 8°C/ Kühlschrantemperatur).
- Wir empfehlen bei 100 ml Sahne eine Schlagzeit von ca. 30 Sekunden bei normaler Geschwindigkeit.
- Bei 200 ml Sahne empfehlen wir eine Schlagzeit von ca. 30 – 50 Sekunden bei normaler Geschwindigkeit.
- Bedingt durch verschiedene Einflüsse, wie z. B. Fettgehalt der Sahne oder die Außentemperatur, kann die Schlagzeit jedoch variieren! Beobachten Sie die Sahne während des Steifschlagens und passen Sie die Schlagzeit Ihren Bedürfnissen an.

Reinigung und Pflege

STROMSCHLAGGEFAHR!

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

 Sie dürfen das Gerät bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer **7** besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie das Gerät nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer **7** verletzen. Machen Sie das Messer **7** für Kinder unzugänglich.

ACHTUNG! Sachschaden!

- Sie dürfen den Motorblock **2** nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, dieser würde dadurch beschädigt.

■ Ziehen Sie den Netzstecker.

■ Reinigen Sie den Motorblock **2** 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.

■ Reinigen Sie den Behälter **6**, die Emulgierscheibe **10**, den Deckel **4**, den Standfuß **9**, den Messereinsatz **5** mit Messer **7** 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.



Alternativ können alle Teile, bis auf den Motorblock **2**, in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Legen Sie die Teile dabei, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass die Teile nicht eingeklemmt werden.

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.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Servicenederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 460027_2401 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 460027_2401 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

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.de

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 460027_2401

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

Versione delle informazioni · Estado das informações

Last Information Update · Stand der Informationen: 03/2024 · Ident.-No.: SMZ260J4-022024-1

IAN 460027_2401