OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14145A/ HG14145B
Version: 06/2026

IAN 525186_2601

DE AT CH FR
ES IT PT BE NL

SILVERCREST®



PREMIUM MULTI CHOPPER / PREMIUM-MULTIZERKLEINERER / HACHOIR MULTIFONCTION PREMIUM SMZE 500 E1

(GB) (IE) (NI) (MT)

PREMIUM MULTI CHOPPER

Operation and safety notes

(DE) (AT) (BE) (CH)

PREMIUM-MULTIZERKLEINERER

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(FR) (BE) (CH)

HACHOIR MULTIFONCTION PREMIUM

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

PREMIUM HAKMOLEN

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(IT) (CH) (MT)

TRITATUTTO ELETTRICO PREMIUM

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(ES)

PICADORA PREMIUM

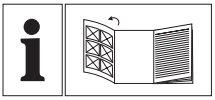
Instrucciones de utilización y de seguridad

(PT)

TRITURADOR MULTIFUNCIONAL PREMIUM

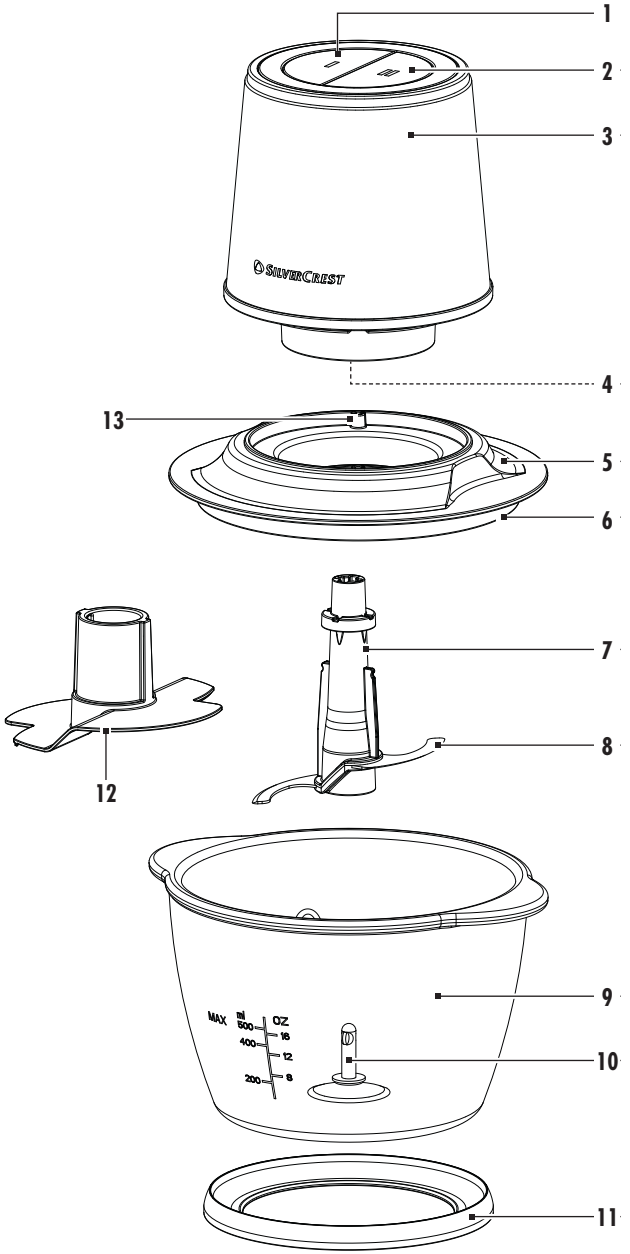
Instruções de utilização e de segurança

IAN 525186_2601

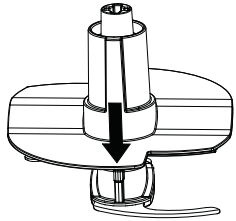


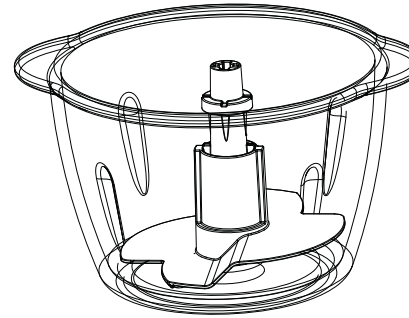
GB/IE/NI/MT	Operation and safety notes	Page	5
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	13
FR/BE/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	22
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	32
IT/CH/MT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	41
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	50
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página	59

A



B





Warnings and symbols used ..... Page 6
Intended use ..... Page 6
Scope of delivery ..... Page 6
Description of parts ..... Page 6
Technical data ..... Page 7
Safety instructions ..... Page 7
Before first use ..... Page 9
Operation ..... Page 9
Assembly and Turn the product on/off (Fig. A) ..... Page 9
Maximum Filling Reference Quantity table ..... Page 9
Whipping cream (Fig. B) ..... Page 10
Cleaning and care ..... Page 11
Maintenance ..... Page 11
Storage ..... Page 11
Troubleshooting ..... Page 11
Disposal ..... Page 12
Warranty ..... Page 12
Warranty claim procedure ..... Page 12
Service ..... Page 12

Warnings and symbols used

The following warnings are used in this user manual and on the packaging:

⚠	**DANGER!** This symbol in combination with the signal word “Danger” marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.	~	Alternating current/voltage
		W	Watts
⚠	**WARNING!** This symbol in combination with the signal word “Warning” marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.	ⓘ	**NOTE:** This symbol in combination with “Note” provides additional useful information.
			Use the product in dry indoor spaces only.
⚠	**CAUTION!** This symbol in combination with the signal word “Caution” marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.		Food safe: This product has no adverse effect on taste or smell of the food.
			Symbol for a protection class II product
■ □	Safety information Instructions for use		Cups, lids, and cross blade are suitable for dishwashers.

PREMIUM MULTI CHOPPER

Intended use

This product is suitable for puréeing and mixing soups and other food.
The product is intended only for preparing foods.
The product is designed solely for domestic use. It is not intended for commercial use.
Any other use not mentioned in these instructions may cause a damage to the product or create a serious risk of injury.
The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

Scope of delivery

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packaging materials before use.

1 x Premium Multi Chopper
1 x Manual

Description of parts

(Fig. A)

1 Speed button – Level I
2 Speed button – Level II
3 Motor unit
4 Blade holder fitting
5 Lid
6 Sealing ring
7 Blade holder
8 Blade
9 Bowl
10 Guide axis
11 Non-slip ring
12 Emulsifying disc
13 Catch

Technical data

Input voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz
Protection class:	II
Power consumption:	500 W
Power consumption in off mode:	0.0 W

Safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, PLEASE FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, PLEASE ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!
In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the guarantee claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities



⚠ WARNING! RISK OF LOSS OF LIFE OR ACCIDENT TO INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Keep children away from the product and packaging material at all times.

- This product shall not be used by children. Keep the product and its cord out of reach of children.
- The product can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.

Intended use

⚠ **WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this product solely in accordance with these instructions.

⚠ Do not attempt to modify the product in any way.

Electrical safety

⚠ **DANGER! Risk of electric shock!** Never attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

⚠ **WARNING! Risk of electric shock!** Do not immerse the product's electrical components in water or other liquids. Never hold the product under running water.

⚠ **WARNING! Risk of electric shock!**
Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.

⚠ **WARNING! Risk of electric shock!** Do not use the product next to a sink or in moist areas.

- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- To avoid damaging the power cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Pull the power plug and not the cable itself to disconnect the product from the power supply.
- Do not wrap the power cord around the product. Connect the product to an easily reachable electrical outlet so that in case of an emergency the product can be unplugged immediately.
- Do not operate the product with wet hands. Do not touch the product with wet hands.

Operation

⚠ **WARNING!** Potential injury from misuse. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the containers and during cleaning.

- If you notice any smoke or unusual noises, immediately disconnect the product from the power supply. Have the product checked by a specialist before continued use.
- Always operate the product on an even, stable and clean surface.
- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

⚠ **WARNING!** Switch off the appliance and disconnect from power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

- Refer to the chapter "Cleaning and care" for instructions on how to clean the product.
- The product shall only be used with the supplied accessory.
- Do not store your ingredients in the bowl with the cup lid attached for longer than 1 hour to avoid the food spoilage.

Before first use

- Remove all the packaging materials.
- Clean the product (see “Cleaning and care”).

Operation

Assembly and Turn the product on/off (Fig. A)

⚠ **WARNING!** The product has an initial rotary impulse. Hold the product firmly during operation.

ⓘ **NOTES:**

- With this product you can prepare dips, sauces, soups or baby food (<40 °C). We suggest using the product for a maximum of 30 sec. with cutting blade or 2 min. with emulsifying disc. Afterwards, allow it to cool down.
- Let the product rest at least 2 minutes between cycles.
- After 5 continuous operation cycles: Let the product cool to the room temperature before reusing it.
- Switching off, release button I **1** and II **2**.

1. Place the product on a stable, level, clean, non-slip, dry and flat work surface.
2. Place the bowl **9** on the non-slip ring **11**.
3. Place the blade holder **7** with the blade **8** onto the guide axis **10**.
4. Prepare the food:
   - 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.

⚠ **WARNING!** 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.

5. Add the food to the bowl **9**. For optimum results, recommend the following maximum filling quantities:

Maximum Filling Reference Quantity table

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

ⓘ **NOTE:** The times and quantities listed in this table are guide values and can vary depending on the composition of the processed food.

ⓘ **NOTE:** *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.

6. 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.

7. Place the motor unit **3** onto the lid **5** . 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 caches **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.
8. 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.

9. 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.

⚠ **WARNING!** 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.

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

⚠ **WARNING!** 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.

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

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

15. Pull the blade holder **7** with the blade **8** carefully out of the bowl **9**.
16. Remove the food.

Whipping cream (Fig. B)

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. B).
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**. 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 **1**.
- For 400 ml of cream, we recommend a whipping time of around 40 seconds at speed level I **1**.
- 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

⚠ **DANGER! Risk of electric shock!** Before cleaning and maintenance: Disconnect the power plug from the mains socket.

ⓘ **NOTE:** To maintain the product's functionality and appearance, it should be cleaned thoroughly after each use.

Dishwasher

ⓘ **NOTE:** Some parts may be damaged if they are put in a dishwasher.

- Only put dishwasher-safe parts in the dishwasher.
  - bowl **9**,
  - emulsifying disc **12**,
  - blade holder **7** with the blade **8**,
  - the lid **5** with the sealing ring **6**
  - the non-slip ring **11**
- If possible, place the parts in the upper basket and ensure that none of the parts can get stuck. Otherwise, they might deform.
- Only use programmes that do not heat the water above 60 °C.

Part	Cleaning
■ Motor Unit **3**	⚠ **WARNING!** Never immerse this part in water or other liquids. Do not hold this part under running water. ■ Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product. □ Disconnect the power plug from the mains socket before cleaning. □ Clean with a slightly damp cloth. Use a little dish soap if necessary.
■ bowl **9**, ■ emulsifying disc **12**, ■ blade holder **7** with the blade **8**, ■ the lid **5** with the sealing ring **6** ■ the non-slip ring **11**	■ Clean this part thoroughly with hot water and dish soap.

- Before continued use and storage: Rub all parts dry with a clean cloth.

Maintenance

- Before each use: Check the product for any visible damage.
- Apart from the occasional cleaning, the product is maintenance-free.

Storage

- When not in use, store the product in its original packaging.
- Store the product in a dry, secure location away from children.

Troubleshooting

Problem	Possible Solutions
The appliance is not connected to a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
The appliance is damaged.	Contact the Customer Service department.
A household fuse has blown.	Check the household fuses and replace them if necessary.
The appliance is possibly defective.	Contact the Customer Service department.
The motor unit **3** is not placed correctly on the blade holder **7**.	Place the motor unit **3** correctly on the blade holder **7**.

Disposal



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1–7: plastics/20–22: paper and fibreboard/80–98: composite materials.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your wornout product.



Please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

Warranty claim procedure

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 525186_2601) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, contact the service department listed below either by telephone or by e-mail.

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: owim@lidl.co.uk

(IE) **Service Ireland**
Tel.: 1800 101010
E-Mail: owim@lidl.ie

(NI) **Service Northern Ireland**
E-Mail: owim@lidl.ie

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

CE

Verwendete Warnhinweise und Symbole ..... Seite 14
Bestimmungsgemäße Verwendung ..... Seite 14
Lieferumfang ..... Seite 14
Teilebeschreibung ..... Seite 14
Technische Daten ..... Seite 15
Sicherheitshinweise ..... Seite 15
Vor dem ersten Gebrauch ..... Seite 17
Bedienung ..... Seite 17
Zusammenbau und Ein- und Ausschalten des Produkts (Abb. A) ..... Seite 17
Tabelle mit maximalen Referenzfüllmengen ..... Seite 17
Schlagsahne (Abb. B) ..... Seite 18
Reinigung und Pflege ..... Seite 19
Wartung ..... Seite 20
Lagerung ..... Seite 20
Fehlerbehebung ..... Seite 20
Entsorgung ..... Seite 20
Garantie ..... Seite 20
Abwicklung im Garantiefall ..... Seite 21
Service ..... Seite 21

Verwendete Warnhinweise und Symbole

Die folgenden Warnhinweise werden in dieser Bedienungsanleitung und auf der Verpackung verwendet:

	**GEFAHR!** Dieses Symbol in Verbindung mit dem Signalwort „Gefahr“ kennzeichnet eine Gefährdung mit hohem Risiko, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.		Wechselstrom/-spannung
		W	Watt
	**WARNUNG!** Dieses Symbol in Verbindung mit dem Signalwort „Warnung“ kennzeichnet eine Gefährdung mit mittlerem Risiko, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.		**HINWEIS:** Dieses Symbol in Kombination mit „Hinweis“ liefert zusätzliche nützliche Informationen.
			Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	**VORSICHT!** Dieses Symbol in Verbindung mit dem Signalwort „Vorsicht“ kennzeichnet eine Gefährdung mit geringem Risiko, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.		Lebensmittelecht: Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf den Geschmack oder Geruch der Lebensmittel.
			Symbol für ein Produkt der Schutzklasse II
	Sicherheitshinweise Gebrauchsanweisung		Becher, Deckel und Messerkreuz sind spülmaschinengeeignet.

PREMIUM-MULTIZERKLEINERER

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Produkt eignet sich zum Pürieren und Mixen von Suppen und anderen Lebensmitteln.
Das Produkt ist nur für die Zubereitung von Speisen bestimmt.
Das Produkt ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Jede andere Verwendung, die nicht in dieser Anleitung erwähnt wird, kann das Produkt beschädigen oder eine ernsthafte Verletzungsgefahr darstellen.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und ob alle Teile in gutem Zustand sind. Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Verpackungsmaterialien.

1 x Premium-Multizerkleinerer
1 x Bedienungsanleitung

Teilebeschreibung

(Abb. A)

1 Geschwindigkeitstaste – Stufe I
2 Geschwindigkeitstaste – Stufe II
3 Motoreinheit
4 Klingenhalterbefestigung
5 Deckel
6 Dichtungsring
7 Klingenhalter
8 Messer
9 Schüssel
10 Führungsachse
11 Anti-Rutsch-Ring
12 Emulgierscheibe
13 Arretierung

Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Schutzklasse:	II
Leistungsaufnahme:	500 W
Stromverbrauch im ausgeschalteten Modus:	0,0 W

Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITSHINWEISEN UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT WEITERGEBEN, GEBEN SIE BITTE AUCH ALLE UNTERLAGEN MIT! Bei Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung entstehen, erlischt der Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Für Sach- oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise entstehen, wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Menschen mit Behinderungen



⚠ WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder jederzeit von dem Produkt und dem Verpackungsmaterial fern.

- Dieses Produkt darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Produkt und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Produkt kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

⚠ **WARNUNG!** Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie dieses Produkt ausschließlich in Übereinstimmung mit dieser Anleitung.

⚠ Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

Elektrische Sicherheit

⚠ **GEFAHR! Stromschlaggefahr!** Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Falle einer Störung dürfen Reparaturen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

⚠ **WARNUNG! Stromschlaggefahr!** Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

⚠ **WARNUNG! Stromschlaggefahr!**
Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

⚠ **WARNUNG! Stromschlaggefahr!**
Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Waschbeckens oder in feuchten Bereichen.

- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Produkts an die Stromversorgung, ob die Spannungs- und Stromwerte mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Um eine Beschädigung des Netzkabels zu vermeiden, darf es nicht zusammengedrückt, geknickt oder an scharfen Kanten scheuern. Halten Sie es auch von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker und nicht das Kabel selbst, um das Produkt von der Stromversorgung zu trennen.
- Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät. Schließen Sie das Produkt an eine leicht erreichbare Steckdose an, damit es im Notfall sofort vom Stromnetz getrennt werden kann.
- Bedienen Sie das Produkt nicht mit nassen Händen. Berühren Sie das Produkt nicht mit nassen Händen.

Bedienung

⚠ **WARNUNG!** Mögliche Verletzungen durch unsachgemäßen Gebrauch. Beim Umgang mit den scharfen Schneidklingen, beim Entleeren der Behälter und während der Reinigung ist Vorsicht geboten.

- Wenn Sie Rauch oder ungewöhnliche Geräusche bemerken, trennen Sie das Produkt sofort von der Stromversorgung. Lassen Sie das Produkt vor dem weiteren Gebrauch von einer qualifizierten Fachkraft überprüfen.
- Betreiben Sie das Produkt immer auf einer ebenen, stabilen und sauberen Oberfläche.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt ist und vor dem Zusammenbau, der Demontage oder der Reinigung.

⚠ **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder sich beweglichen Teilen nähern.

- Anweisungen zur Reinigung des Produkts finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Das Produkt darf nur mit dem mitgelieferten Zubehör verwendet werden.
- Bewahren Sie Ihre Speisen im Mixerschüssel mit verschlossenem Deckel jedoch nicht länger als 1 Stunde auf, um zu vermeiden, dass sie verderben.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie das Produkt (siehe „Reinigung und Pflege“).

Bedienung

Zusammenbau und Ein- und Ausschalten des Produkts (Abb. A)

⚠ **WARNUNG!** Das Produkt hat einen anfänglichen Drehimpuls. Halten Sie das Produkt während des Betriebs fest.

ⓘ **HINWEISE:**

- Mit diesem Produkt können Sie Dips, Saucen, Suppen oder Babynahrung (< 40 °C) zubereiten. Wir empfehlen, das Produkt maximal 30 Sekunden mit der Schneidklinge oder 2 Minuten mit der Emulgierscheibe zu verwenden. Anschließend abkühlen lassen.
- Lassen Sie das Produkt zwischen den Zyklen mindestens 2 Minuten ruhen.
- Nach 5 aufeinanderfolgenden Betriebszyklen: Lassen Sie das Produkt auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es wiederverwenden.
- Ausschalten, Entriegelungstaste I **1** und II **2**.

1. Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, ebene, saubere, rutschfeste, trockene und flache Arbeitsfläche.
2. Setzen Sie die Schüssel **9** auf den Anti-Rutsch-Ring **11**.
3. Setzen Sie den Klingenhalter **7** mit der Klinge **8** auf die Führungsachse **10**.
4. Zubereitung der Speisen:
   - Feste Lebensmittel in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
   - Entfernen Sie Stiele und Stängel von Kräutern.
   - Entfernen Sie die Schale von Nüssen, z. B. Walnüssen.
   - Entfernen Sie Knochen, Haut und Sehnen vom Fleisch.

⚠ **WARNUNG!** Besonders harte Lebensmittel sollten vor der Verarbeitung in kleine Stücke (ca. 2 cm) geschnitten werden. Andernfalls könnte die Motoreinheit blockieren.

- Verwenden Sie bei der Verarbeitung von harten Lebensmitteln eine pulsierende Verarbeitungsmethode. Drücken Sie dazu mehrmals die entsprechende Geschwindigkeitstaste **1**/**2**.

5. Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel **9**. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir die folgenden maximalen Füllmengen:

Tabelle mit maximalen Referenzfüllmengen

Lebensmittel	Max. Füllmenge	Verarbeitungszeit	Stufe
Knoblauch	250 g	Pulse ca. 5 x 2 Sek.	Stufe II
Zwiebeln	250 g	Pulse 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 *	Pulse Grob: 10 x 1 Sek. Fein: 20 x 1 Sek.	Stufe II

ⓘ **HINWEIS:** Die in dieser Tabelle angegebenen Zeiten und Mengen sind Richtwerte und können je nach Zusammensetzung der verarbeiteten Lebensmittel variieren.

ⓘ **HINWEIS:** *100 g ist die ideale Füllmenge zum Zerkleinern von Eis. Sie können Eiswürfel bis zur 500-ml-Markierung hinzufügen. Das Eis wird jedoch nicht so gleichmäßig zerkleinert.

6. Setzen Sie den Deckel **5** so auf die Schüssel **9**, dass der Dichtungsring **6** auf dem Rand der Schüssel **9** aufliegt und der Klingenhalter **7** durch die Öffnung des Deckels **5** herausragt.
   Eine der beiden Arretierungen **13**, die sich am Innenring des Deckels **5** befinden, sollte nach vorne in Ihre Richtung zeigen.
7. Stellen Sie die Motoreinheit **3** auf den Deckel **5**. Die beiden Arretierungen **13** am Innenring des Deckels **5** greifen nun in die beiden Aussparungen an der Unterseite der Motoreinheit **3** ein. Wenn die Arretierungen **13** nicht sofort in die Aussparungen an der Unterseite der Motoreinheit **3** gleiten, drehen Sie die Motoreinheit **3** ein wenig, bis sie bündig auf dem Deckel **5** aufliegt und die Arretierungen **13** in die Aussparungen geglitten sind.
8. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer Netzsteckdose.

ⓘ **HINWEIS:** Halten Sie die Schüssel **9** mit einer Hand und die Motoreinheit **3** mit der anderen Hand fest, während Sie die Lebensmittel verarbeiten.

9. Drücken Sie die gewünschte Geschwindigkeitstaste **1/2**. Die Klinge **8** dreht sich, solange Sie die Geschwindigkeitstaste **1/2** gedrückt halten. Der Motor stoppt, sobald sie losgelassen wird.

⚠ **WARNUNG!** Wenn die Klinge **8** stoppt und startet oder sich gar nicht dreht, lassen Sie die Geschwindigkeitstaste **1/2** sofort los und ziehen Sie den Netzstecker. Überprüfen Sie, ob die Klinge **8** durch zu harte/zähe Lebensmittel blockiert ist, und befreien Sie sie davon. Andernfalls könnte die Motoreinheit überhitzen.

ⓘ **HINWEIS:** Wenn Lebensmittel an der Innenseite der Schüssel **9** haften bleiben und das Messer **8** sie nicht mehr erreichen kann, öffnen Sie den Deckel **5** und schieben Sie die Lebensmittel mit einem Spatel oder einem ähnlichen Gegenstand nach unten.

10. Sobald die Lebensmittel vollständig zerkleinert sind, lassen Sie die Geschwindigkeitstaste **1/2** los.
11. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠ **WARNUNG!** Versuchen Sie niemals, Lebensmittel aus der Schüssel **9** zu entfernen, während sich die Klinge **8** noch dreht. Es besteht Verletzungsgefahr, und Lebensmittel können herausspritzen und Verunreinigungen verursachen.

12. Warten Sie, bis die Klinge **8** vollständig zum Stillstand gekommen ist.
13. Nehmen Sie die Motoreinheit **3** vom Deckel **5** ab.
14. Entfernen Sie den Deckel **5**.

⚠ **WARNUNG!** Gehen Sie vorsichtig mit der extrem scharfen Klinge **8** um, da sie Verletzungen verursachen kann. Bewahren Sie die Klinge **8** außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

15. Ziehen Sie den Klingenhalter **7** mit der Klinge **8** vorsichtig aus der Schüssel **9** heraus.
16. Entnehmen Sie die Speisen.

Schlagsahne (Abb. B)

Mit dem Gerät können Sie auch Sahne (min. 200 ml, max. 400 ml) mit Hilfe der Emulgierscheibe **12** aufschlagen.

1. Setzen Sie die Schüssel **9** auf den Anti-Rutsch-Ring **11**.
2. Drücken Sie die Emulgierscheibe **12** auf den Klingenhalter **7**:
   – Um 200–400 ml Sahne zu schlagen, setzen Sie die Emulgierscheibe **12** so auf den Klingenhalter **7**, dass die Emulgierscheibe **12** mit beiden Teilen der Klinge **8** in Kontakt ist und einrastet (Abb. B).
3. Setzen Sie den Klingenhalter **7** mit der Emulgierscheibe **12** auf die Führungsachse **10**.
4. Fügen Sie die Schlagsahne hinzu.
5. Setzen Sie den Deckel **5** so auf die Schüssel **9**, dass der Dichtungsring **6** auf dem Rand der Schüssel **9** aufliegt und der Klingenhalter **7** durch die Öffnung des Deckels **5** herausragt.
   Eine der beiden Arretierungen **13**, die sich am Innenring des Deckels **5** befinden, sollte nach vorne in Ihre Richtung zeigen.

6. Stellen Sie die Motoreinheit **3** auf den Deckel **5**. Die beiden Arretierungen **13** am Innenring des Deckels **5** greifen nun in die beiden Aussparungen an der Unterseite der Motoreinheit **3** ein. Wenn die Arretierungen **13** nicht sofort in die Aussparungen an der Unterseite der Motoreinheit **3** gleiten, drehen Sie die Motoreinheit **3** ein wenig, bis sie bündig auf dem Deckel **5** aufliegt und die Arretierungen **13** in die Aussparungen geglitten sind.
7. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.

ⓘ **HINWEIS:**
- Um Sahne zu schlagen, sollten Sie darauf achten, dass sie vor dem Schlagen gut gekühlt ist (max. 8 °C / Kühlschranktemperatur).
- Für 200 ml Sahne empfehlen wir eine Aufschlagzeit von etwa 30–40 Sekunden auf Stufe I **1**.
- Für 400 ml Sahne empfehlen wir eine Aufschlagzeit von etwa 40 Sekunden auf Stufe I **1**.
- Die Aufschlagzeit kann jedoch je nach Menge und verschiedenen Faktoren wie Fettgehalt oder Umgebungstemperatur variieren. Behalten Sie die Sahne beim Schlagen im Auge und passen Sie die Schlagzeit nach Bedarf an.

Reinigung und Pflege

⚠ **GEFAHR! Stromschlaggefahr!** Vor Reinigung und Wartung: Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

ⓘ **HINWEIS:** Um die Funktionalität und das Aussehen des Produkts zu erhalten, sollte es nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Spülmaschine

ⓘ **HINWEIS:** Einige Teile können beschädigt werden, wenn sie in die Spülmaschine gegeben werden.

- Geben Sie nur spülmaschinenfeste Teile in die Spülmaschine.
  - Schüssel **9**,
  - Emulgierscheibe **12**,
  - Klingenhalter **7** mit der Klinge **8**,
  - der Deckel **5** mit dem Dichtungsring **6**
  - der Anti-Rutsch-Ring **11**
- Legen Sie die Teile nach Möglichkeit in den oberen Korb und achten Sie darauf, dass keines der Teile stecken bleiben kann. Andernfalls könnten sie sich verformen.
- Verwenden Sie nur Programme, bei denen das Wasser nicht über 60 °C erhitzt wird.

Teil	Reinigen
■ Motoreinheit **3**	⚠ **WARNUNG!** Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie dieses Teil nicht unter fließendes Wasser. ■ Reinigen Sie das Produkt nicht mit Scheuermitteln, aggressiven Reinigern oder harten Bürsten. □ Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. □ Mit einem leicht feuchten Tuch reinigen. Verwenden Sie bei Bedarf etwas Spülmittel.
■ Schüssel **9**, ■ Emulgierscheibe **12**, ■ Klingenhalter **7** mit der Klinge **8**, ■ der Deckel **5** mit dem Dichtungsring **6** ■ der Anti-Rutsch-Ring **11**	■ Reinigen Sie dieses Teil gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel.

■ Vor der weiteren Verwendung und Lagerung: Reiben Sie alle Teile mit einem sauberen Tuch trocken.

Wartung

- Vor jedem Gebrauch: Überprüfen Sie das Produkt auf sichtbare Schäden.
- Abgesehen von gelegentlichen Reinigungen ist das Produkt wartungsfrei.

Lagerung

- Wenn Sie das Produkt nicht benutzen, bewahren Sie es in der Originalverpackung auf.
- Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen, sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen
Das Gerät ist nicht an eine Steckdose angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an die Kundendienst- Abteilung.
Eine Haushaltssicherung ist durchgebrannt.	Überprüfen Sie die Sicherungen im Haushalt und ersetzen Sie sie gegebenenfalls.
Das Gerät ist möglicherweise defekt.	Wenden Sie sich an die Kundendienst- Abteilung.
Die Motoreinheit **3** sitzt nicht richtig auf dem Klingenhalter **7**.	Setzen Sie die Motoreinheit **3** korrekt auf den Klingenhalter **7** auf.

Entsorgung



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe/20-22: Papier und Pappe/80-98: Verbundstoffe.



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 525186_2601) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0800 447744
E-Mail: owim@lidl.at

(BE) **Service Belgien**
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

CE

Avertissements et symboles utilisés . . . . . Page 23
Utilisation prévue . . . . . Page 23
Contenu de l'emballage . . . . . Page 23
Description des pièces . . . . . Page 23
Données techniques . . . . . Page 24
Consignes de sécurité . . . . . Page 24
Avant la première utilisation . . . . . Page 26
Fonctionnement . . . . . Page 26
Assemblage et mise sous tension (Fig. A) . . . . . Page 26
Quantité maximale Tableau de référence . . . . . Page 26
Fouetter de la crème (fig. B) . . . . . Page 27
Nettoyage et entretien . . . . . Page 28
Maintenance . . . . . Page 29
Stockage . . . . . Page 29
Dépannage . . . . . Page 29
Mise au rebut . . . . . Page 29
Garantie . . . . . Page 29
Faire valoir sa garantie . . . . . Page 30
Service après-vente . . . . . Page 31

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation et sur l'emballage :

	**DANGER !** Ce symbole, associé au mot « Danger », signale un risque élevé qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.		Courant alternatif/tension alternative
		W	Watts
	**AVERTISSEMENT !** Ce symbole, associé au mot « Avertissement », signale un risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.		**REMARQUE :** Ce symbole associé au mot « Remarque » fournit des informations utiles supplémentaires.
			Utilisez l'appareil seulement à l'intérieur de locaux secs.
	**MISE EN GARDE !** Ce symbole, associé au mot « Mise en garde », signale un risque faible qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.		Sécurité alimentaire : Ce produit n'a aucun effet négatif sur le goût ou l'odeur des aliments.
			Symbole d'un produit de classe de protection II
	Informations de sécurité Mode d'emploi		Les tasses, les couvercles et la lame croisée peuvent aller au lave-vaisselle.

HACHOIR MULTIFONCTION PREMIUM

Utilisation prévue

Ce produit convient pour réduire en purée et mélanger des soupes et autres aliments.
Le produit est destiné uniquement à la préparation des aliments.
Le produit est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
Toute autre utilisation non mentionnée dans ces instructions risque d'endommager le produit ou de créer un risque sérieux de blessure grave.
Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation inappropriée.

Contenu de l'emballage

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez si la livraison est complète et si toutes les pièces sont en bon état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

1 x Hachoir multifonction Premium
1 x Manuel

Description des pièces

(Fig. A)

1 Bouton de vitesse – Niveau I
2 Bouton de vitesse – Niveau II
3 Bloc moteur
4 Fixation du porte-lame
5 Couvercle
6 Anneau d'étanchéité
7 Porte-lame
8 Lame
9 Bol
10 Axe de guidage
11 Bague antidérapante
12 Disque émulsifiant
13 Crochet

Données techniques

Tension d'entrée :	220-240 V~, 50-60 Hz
Classe de protection :	II
Consommation électrique :	500 W
Consommation électrique en mode arrêt :	0,0 W

Consignes de sécurité

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT, VEUILLEZ VOUS FAMILIARISER AVEC TOUTES LES NOTES DE SÉCURITÉ ET TOUTES LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ! LORSQUE VOUS TRANSMETTEZ CE PRODUIT À UN TIERS, JOIGNEZ-LUI TOUS LES DOCUMENTS !

En cas de dommage résultant du non respect de ce manuel d'utilisation, la demande de garantie perd sa validité ! Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages qui en résultent ! En cas de dommages matériels ou corporels causés par une mauvaise manipulation ou un non-respect des consignes de sécurité, aucune responsabilité n'est acceptée !

Enfants et personnes avec des handicaps



⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT OU D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS EN BAS ÂGE ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage. Le matériel d'emballage représente un danger de suffocation. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez les enfants à l'écart du produit et du matériel d'emballage à tout moment.

- Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Le produit peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles font l'objet d'une surveillance ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Utilisation prévue

⚠ **AVERTISSEMENT !** Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures. N'utilisez cet appareil qu'en conformité avec ces instructions.

⚠ N'essayez pas de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit.

Sécurité électrique

⚠ **DANGER ! Risque de choc électrique !** N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.

En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié uniquement.

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !** N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais le produit sous de l'eau courante.

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !** N'utilisez jamais un appareil endommagé. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur s'il est endommagé.

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !** N'utilisez pas le produit près d'un évier ou dans des zones humides.

- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez que la tension et le courant nominaux correspondent aux informations d'alimentation électrique indiquées sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Pour éviter d'endommager le cordon d'alimentation, ne le serrez pas, ne le pliez pas ou ne le frottez pas sur des bords tranchants. Tenez-le à l'écart des surfaces chaudes ou des flammes nues.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Tirez sur la fiche et pas sur le cordon pour débrancher le produit de l'alimentation électrique.
- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour du produit. Branchez le produit à une prise électrique facile à atteindre afin qu'en cas d'urgence, le produit puisse être débranché immédiatement.
- Ne faites pas fonctionner le produit avec des mains mouillées. Ne touchez pas le produit avec des mains mouillées.

Fonctionnement

⚠ **AVERTISSEMENT !** Blessure éventuelle résultant d'une mauvaise utilisation
Il convient d'être prudent lors de la manipulation des lames tranchantes, du vidage des conteneurs et du nettoyage.

- Si vous remarquez de la fumée ou des bruits inhabituels, débranchez immédiatement le produit de l'alimentation électrique. Faites vérifier le produit par un spécialiste avant de le réutiliser.
- Faites toujours fonctionner le produit sur une surface plane, stable et propre.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique avant de changer les accessoires ou d'approcher les pièces qui bougent pendant l'utilisation.

- Reportez-vous à la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment nettoyer 'appareil.
- Le produit ne doit être utilisé qu'avec les accessoires fournis.
- Ne conservez pas les ingrédients dans le récipient avec le couvercle fermé pendant plus d'une heure pour éviter tout risque de détérioration.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les emballages.
- Nettoyez le produit (voir « Nettoyage et entretien »).

Fonctionnement

Assemblage et mise sous tension (Fig. A)

⚠ **AVERTISSEMENT !** L'appareil peut générer une impulsion rotative au démarrage. Tenez-le bien pendant le fonctionnement.

ⓘ **REMARQUES :**

- Cet appareil permet de préparer des dips, sauces, soupes ou petits pots pour bébé (<40 °C). Nous recommandons d'utiliser le produit pendant 30 secondes maximum avec la lame de coupe ou 2 minutes maximum avec le disque émulsifiant. Laissez ensuite refroidir l'appareil.
- Entre deux cycles, respectez une pause de 2 minutes minimum.
- Après 5 cycles consécutifs : Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le réutiliser.
- Pour éteindre l'appareil, appuyez sur les boutons I **1** et II **2**.

1. Placez l'appareil sur une surface stable, propre, sèche, antidérapante.
2. Placez le bol **9** sur l'anneau antidérapant **11**.
3. Placez le support de lame **7** avec la lame **8** sur l'axe de guidage **10**.
4. Préparation des aliments :
   - Coupez les aliments solides en morceaux d'environ 2 cm.
   - Retirez les tiges et les queues des herbes.
   - Retirez la coque des fruits à coque, par exemple les noix.
   - Retirez les os, la peau et les tendons de la viande.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Les aliments particulièrement durs doivent être coupés en petits morceaux (environ 2 cm) avant d'être traités. Sinon, le moteur pourrait se bloquer.

- Utilisez la méthode de traitement par impulsions lorsque vous travaillez avec des aliments durs. Pour ce faire, appuyez plusieurs fois sur le bouton de vitesse correspondant **1**/**2**.

5. Ajoutez les aliments dans le bol **9**. Pour obtenir des résultats optimaux, nous recommandons les quantités maximales suivantes :

Quantité maximale Tableau de référence

Aliments	Quantité maximale	Tableau de traitement	Vitesse
Ail	250 g	Impulsion env. 5 x 2 s	Niveau II
Oignons	250 g	Impulsion env. 5 x 1 s	Niveau I
Carottes	250 g	2 x 5 s	Niveau I
Amandes	250 g	Grossier : 1 x 10 s Moyen : 1 x 15 s Fin : 3 x 15 s	Niveau II
Viande (cubes de 2 x 2 cm)	250 g	6 x 5 s	Niveau II
Morceaux de glace	100 g *	Impulsion Grossier : 10 x 1 s Fin : 20 x 1 s	Niveau II

ⓘ **REMARQUE :** Les durées et quantités indiquées dans ce tableau sont données à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la composition des aliments traités.

ⓘ **REMARQUE :** *La quantité idéale pour broyer de la glace est de 100 g. Vous pouvez ajouter des glaçons jusqu'au repère 500 ml. Cependant, la glace ne sera pas broyée de manière aussi homogène.

6. Placez le couvercle **5** sur le bol **9** de manière à ce que la bague d'étanchéité **6** repose sur le bord du bol **9** et que le support de lame **7** dépasse de l'ouverture du couvercle **5**. L'un des deux loquets **13** situés sur la bague intérieure du couvercle **5** doit être orienté vers l'avant, dans votre direction.
7. Placez le bloc moteur **3** sur le couvercle **5**. Les deux loquets **13** situés sur la bague intérieure du couvercle **5** s'enclenchent alors dans les deux rainures situées au bas du bloc moteur **3**. Si les loquets **13** ne s'enclenchent pas immédiatement dans les rainures situées au bas du bloc moteur **3**, tournez légèrement le bloc moteur **3** jusqu'à ce qu'il repose à plat sur le couvercle **5** et que les loquets **13** s'enclenchent dans les rainures.
8. Insérez la fiche dans une prise de courant.

ⓘ **REMARQUE :** Tenez fermement le bol **9** d'une main et le bloc moteur **3** de l'autre main pendant le traitement des aliments.

9. Appuyez sur le bouton de vitesse souhaité **1/2**. La lame **8** tourne tant que vous maintenez le bouton de vitesse **1/2** enfoncé. Le moteur s'arrête dès que vous le relâchez..

⚠ **AVERTISSEMENT !** Si la lame **8** s'arrête et redémarre ou ne tourne pas du tout, relâchez immédiatement le bouton de vitesse **1/2** et débranchez la fiche secteur. Vérifiez si la lame **8** est bloquée par des aliments trop durs/résistants et libérez-la. Sinon, le moteur pourrait surchauffer.

ⓘ **REMARQUE :** Si des aliments restent coincés à l'intérieur du bol **9** et que la lame **8** ne peut plus les atteindre, ouvrez le couvercle **5** et repoussez les aliments vers le bas à l'aide d'une spatule ou d'un ustensile similaire.

10. Une fois les aliments entièrement hachés, relâchez le bouton de vitesse **1/2**.
11. Débranchez la fiche secteur de la prise.

⚠ **AVERTISSEMENT !** N'essayez jamais de retirer les aliments du bol **9** tant que la lame **8** tourne encore. Vous risqueriez de vous blesser et les aliments pourraient gicler et tout salir.

12. Attendez que la lame **8** soit complètement immobilisée.
13. Soulevez le bloc moteur **3** du couvercle **5**.
14. Retirez le couvercle **5**.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Manipulez la lame **8** avec précaution, car elle est extrêmement tranchante et peut causer des blessures. Gardez la lame **8** hors de portée des enfants.

15. Retirez délicatement le support de lame **7** avec la lame **8** du bol **9**.
16. Retirez les aliments.

Fouetter de la crème (fig. B)

Vous pouvez également utiliser l'appareil pour fouetter de la crème (min. 200 ml, max. 400 ml) à l'aide du disque émulsifiant **12**.

1. Placez le bol **9** sur l'anneau antidérapant **11**.
2. Enfoncez le disque d'émulsion **12** sur le support de lame **7** :
   – Pour fouetter 200 à 400 ml de crème, placez le disque émulsifiant **12** sur le support de lame **7** de manière à ce que le disque émulsifiant **12** soit en contact avec les deux parties de la lame **8** et s'enclenche (fig. B).
3. Placez le support de lame **7** avec le disque émulsifiant **12** sur l'axe de guidage **10**.
4. Ajoutez la crème.
5. Placez le couvercle **5** sur le bol **9** de manière à ce que la bague d'étanchéité **6** repose sur le bord du bol **9** et que le support de lame **7** dépasse de l'ouverture du couvercle **5**. L'un des deux loquets **13** situés sur la bague intérieure du couvercle **5** doit être orienté vers l'avant, dans votre direction.
6. Placez le bloc moteur **3** sur le couvercle **5**. Les deux loquets **13** situés sur la bague intérieure du couvercle **5** s'enclenchent alors dans les deux rainures situées au bas du bloc moteur **3**. Si les loquets **13** ne s'enclenchent pas immédiatement dans les rainures situées au bas du bloc moteur **3**, tournez légèrement le bloc moteur **3** jusqu'à ce qu'il repose à plat sur le couvercle **5** et que les loquets **13** s'enclenchent dans les rainures.
7. Branchez la fiche dans une prise secteur.

ⓘ **REMARQUE :**

- Pour fouetter la crème, veillez à ce qu'elle soit bien refroidie avant de la fouetter (max. 8 °C / température du réfrigérateur).
- Pour 200 ml de crème, nous recommandons un temps de fouettage d'environ 30 à 40 secondes à la vitesse I **1**.
- Pour 400 ml de crème, nous recommandons un temps de fouettage d'environ 40 secondes à la vitesse I **1**.
- Le temps de fouettage peut toutefois varier en fonction de la quantité et de divers facteurs, tels que la teneur en matières grasses ou la température ambiante. Surveillez la crème pendant que vous la fouettez et ajustez le temps de fouettage en fonction de vos besoins.

Nettoyage et entretien

⚠ **DANGER ! Risque de choc électrique !** Avant le nettoyage et l'entretien : Débranchez la fiche secteur de la prise électrique.

ⓘ **REMARQUE :** Afin de maintenir les fonctionnalités et l'apparence du produit, il doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation.

Lave-vaisselle

ⓘ **REMARQUE :** Certaines pièces peuvent être endommagées si elles sont lavées au lave-vaisselle.

- Ne mettez au lave-vaisselle que les pièces qui sont censées y aller.
  - le bol **9**,
  - le disque émulsifiant **12**,
  - le support de lame **7** avec la lame **8**,
  - le couvercle **5** avec la bague d'étanchéité **6**
  - la bague antidérapante **11**
- Dans la mesure du possible, mettez les pièces dans le panier du haut du lave-vaisselle et veillez à ce qu'aucune d'entre elles ne soit coincée contre une autre. Faute de quoi, elles risqueraient de se déformer.
- Utilisez exclusivement des programmes qui ne chauffent pas l'eau au-delà de 60 °C.

Pièce	Nettoyage
■ Bloc moteur **3**	⚠ **AVERTISSEMENT !** N'immergez jamais cette pièce dans l'eau ni dans tout autre liquide. Ne tenez pas cette pièce sous l'eau courante. ■ N'utilisez pas de produits abrasifs, de nettoyants agressifs ou de brosses dures pour nettoyer le produit. □ Débranchez l'appareil avant tout nettoyage. □ Nettoyez le produit avec un chiffon légèrement humidifié. Utilisez un peu de liquide vaisselle si nécessaire.
■ le bol **9**, ■ le disque émulsifiant **12**, ■ le support de lame **7** avec la lame **8**, ■ le couvercle **5** avec la bague d'étanchéité **6** ■ la bague antidérapante **11**	■ Nettoyez soigneusement ces pièces à l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

- Avant une nouvelle utilisation et avant le rangement : Frottez toutes les pièces à l'aide d'un chiffon propre.

Maintenance

- Avant chaque utilisation : Vérifiez le produit à la recherche de dommages visibles.
- Hormis un nettoyage occasionnel, le produit ne nécessite aucun entretien.

Stockage

- Lorsque le produit n'est pas utilisé, rangez-le dans son emballage d'origine.
- Rangez le produit dans un endroit sec et sûr, hors de portée des enfants.

Dépannage

Problème	Solutions possibles
L'appareil n'est pas branché à une prise secteur.	Branchez l'appareil à une prise secteur.
L'appareil est endommagé.	Contactez le service client.
Un fusible domestique a sauté.	Vérifiez les fusibles domestiques et remplacez-les le cas échéant.
L'appareil est peut-être défectueux.	Contactez le service client.
Le bloc moteur **3** n'est pas installé correctement sur le support de lame **7**.	Placez correctement le bloc moteur **3** sur le support de lame **7**.

Mise au rebut



Veuillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abbréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1–7 : plastiques / 20–22 : papiers et cartons / 80–98 : matériaux composite.

Produit :





Suivez l'info-tri illustré pour un tri optimal.
Ce marquage est spécifique au marché français.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseignera sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation
Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation
Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation
Le bien est conforme au contrat :

1° S´il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation
L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil
Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil
L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 525186_2601) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

Service après-vente

(FR) **Service après-vente France**
Tél.: 0800 919 270
E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) **Service après-vente Belgique**
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

(CH) **Service après-vente Suisse**
Tél.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

CE

Gebruikte waarschuwingen en symbolen ..... Pagina 33
Beoogd gebruik ..... Pagina 33
Omvang van de levering ..... Pagina 33
Beschrijving van de onderdelen ..... Pagina 33
Technische gegevens ..... Pagina 34
Veiligheidsinstructies ..... Pagina 34
Voor het eerste gebruik ..... Pagina 36
Bediening ..... Pagina 36
Montage en het product in- en uitschakelen (Afb. A) ..... Pagina 36
Tabel met maximale vulhoeveelheden ..... Pagina 36
Slagroom kloppen (Afb. B) ..... Pagina 37
Reiniging en onderhoud ..... Pagina 38
Onderhoud ..... Pagina 38
Opslag ..... Pagina 38
Probleemoplossing ..... Pagina 39
Afvoer ..... Pagina 39
Garantie ..... Pagina 39
Afwikkeling in geval van garantie ..... Pagina 39
Service ..... Pagina 40

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

De volgende waarschuwingen worden in deze gebruikershandleiding en op de verpakking gebruikt:

	**GEVAAR!** Dit symbool in combinatie met het signaalwoord "Gevaar" markeert een hoog risico dat, indien niet voorkomen, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.		Wisselstroom/-spanning
		W	Watt
	**WAARSCHUWING!** Dit symbool in combinatie met het signaalwoord 'Waarschuwing' markeert een middelgroot risico dat, indien het niet wordt voorkomen, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.		**OPMERKING:** Dit symbool in combinatie met "Opmerking" geeft extra nuttige informatie.
			Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	**VOORZICHTIG!** Dit symbool in combinatie met het signaalwoord "Voorzichtig" markeert een gevaar met een laag risico dat, indien niet voorkomen, kan leiden tot licht of matig letsel.		Voedselveilig: Dit product heeft geen nadelige invloed op de smaak of geur van het voedsel.
			Symbool voor een product van beschermingsklasse II
	Veiligheidsinformatie Gebruiksinstructies		Bekers, deksels en kruismes zijn geschikt voor de vaatwasser.

PREMIUM HAKMOLEN

Beoogd gebruik

Dit product is geschikt voor het pureren en mengen van soepen en andere voedingsmiddelen.
Het product is alleen bestemd voor het bereiden van voedsel.
Het product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bestemd voor commercieel gebruik.
Elk ander gebruik dat niet in deze gebruiksaanwijzing is vermeld kan het product beschadigen of ernstig letsel veroorzaken.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen veroorzaakt door onjuist gebruik.

Omvang van de levering

Controleer na het uitpakken van het product of de levering compleet is en of alle onderdelen in goede staat zijn. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor gebruik.

1 x Premium hakmolen
1 x Handleiding

Beschrijving van de onderdelen

(Afb. A)

1 Snelheidsknop – Niveau I
2 Snelheidsknop – Niveau II
3 Motoreenheid
4 Meshouderaansluiting
5 Deksel
6 Afdichtring
7 Meshouder
8 Mes
9 Kom
10 Geleidingsas
11 Antislipring
12 Emulgeerschijf
13 Vergrendeling

Technische gegevens

Ingangsspanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Beschermingsklasse:	II
Stroomverbruik:	500 W
Stroomverbruik in uit-stand:	0,0 W

⚠ Veiligheidsinstructies

MAAK UZELF VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDSINFORMATIE EN GEBRUIKSINSTRUCTIES VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT! ALS U DIT PRODUCT DOORGEEFT AAN ANDEREN, GEEF DAN OOK ALLE DOCUMENTEN MEE!

De garantieclaim is ongeldig bij schade als gevolg van het negeren van deze gebruiksinstructies! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor gevolgschade! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid in geval van materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door een verkeerd gebruik of het negeren van de veiligheidsinstructies!

Kinderen en personen met beperkingen



⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN RISICO OP ONGEVALLEN BIJ KLEUTERS EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal brengt gevaar voor verstikking met zich mee. Kinderen onderschatten vaak de mogelijke gevaren. Houd kinderen op elk moment uit de buurt van het product en verpakkingsmateriaal.

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het product en het snoer uit de buurt van kinderen.
- Het product kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als zij de gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.

Beoogd gebruik

⚠ **WAARSCHUWING!** Verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken. Gebruik dit product alleen volgens deze instructies.

⚠ Pas het product op geen enkele manier aan.

Elektrische veiligheid

⚠ **GEVAAR! Risico op elektrische schokken!** Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.
Als het apparaat defect is, laat reparaties alleen door een vakbekwame persoon uitvoeren.

⚠ **WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!** Dompel de elektrische onderdelen van het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het apparaat nooit onder stromend water.

⚠ **WAARSCHUWING! Risico op elektrische schokken!** Gebruik het apparaat nooit als het beschadigd is. Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw leverancier als het apparaat beschadigd is.

⚠ **WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!** Gebruik het product niet naast een gootsteen of in een vochtige ruimte.

- Voordat u het apparaat aansluit, moet u controleren of de voedingsspanning en stroomsterkte overeenkomen met de gegevens van de stroomvoorziening die op het typeplaatje van het apparaat staan vermeld.
- Knel, buig of schuur het netsnoer niet tegen scherpe randen om beschadiging te voorkomen. Houd het tevens uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, een servicecentrum of een gekwalificeerd vakman.
- Haal de stekker uit het stopcontact door aan de stekker zelf te trekken, en niet door aan het snoer te trekken.
- Wikkel het snoer niet rond het product. Steek de stekker in een eenvoudig te bereiken stopcontact, zodat in geval van nood de stekker van het product onmiddellijk uit het stopcontact kan worden getrokken.
- Bedien het product niet als uw handen nat zijn. Raak het product niet aan met natte handen.

Bediening

⚠ **WAARSCHUWING!** Mogelijk letsel bij onjuist gebruik. Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe messen, het legen van de kommen en tijdens het schoonmaken.

- Als u rook of een ongewoon geluid waarneemt, haal de stekker van het product onmiddellijk uit het stopcontact. Laat het product door een deskundige controleren voordat u het opnieuw gebruikt.
- Gebruik het product altijd op een vlakke, stabiele en schone ondergrond.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact wanneer het zonder toezicht wordt achtergelaten en voor montage, demontage of reiniging.

⚠ **WAARSCHUWING!** Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt of in de buurt komt van onderdelen die tijdens gebruik in beweging zijn.

- Raadpleeg het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud' voor instructies over hoe het product te reinigen.
- Het product mag alleen worden gebruikt met het meegeleverde accessoire.
- Bewaar uw ingrediënten niet langer dan 1 uur in de kom met het deksel erop om bederf van het voedsel te voorkomen.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Reinig het product (zie 'Reiniging en onderhoud').

Bediening

Montage en het product in- en uitschakelen (Afb. A)

⚠ **WAARSCHUWING!** Het product heeft een eerste roterende impuls. Houd het product stevig vast tijdens gebruik.

ⓘ **OPMERKINGEN:**

- Met dit product kunt u dips, sauzen, soepen of babyvoeding (<40 °C) bereiden. Wij raden aan het product maximaal 30 seconden te gebruiken met het mes of 2 minuten met de emulgeerschijf. Laat het daarna afkoelen.
- Laat het product minstens 2 minuten rusten tussen de gebruikscycli.
- Na 5 opeenvolgende gebruikscycli: Laat het product afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het opnieuw gebruikt.
- Uitschakelen, laat knop I **1** en II **2** los.

1. Plaats het product op een stabiel, vlak, schoon, antislip, droog en plat oppervlak.
2. Plaats de kom **9** op de antislipring **11**.
3. Plaats de meshouder **7** met het mes **8** op de geleidingsas **10**.
4. Bereid het voedsel voor:
   - Snijd vast voedsel in stukken van ongeveer 2 cm.
   - Verwijder stelen en takjes van kruiden.
   - Verwijder de schil van noten, zoals walnoten.
   - Verwijder botten, huid en pezen van vlees.

⚠ **WAARSCHUWING!** Zeer harde voedingsmiddelen moeten voor het verwerken in kleine stukjes (ongeveer 2 cm) worden gesneden. Anders kan de motoreenheid blokkeren.

- Gebruik bij harde voedingsmiddelen een pulserende verwerkingsmethode. Druk hiervoor meerdere keren kort op de betreffende snelheidsknop **1**/**2**.

5. Voeg het voedsel toe aan de kom **9**. Voor het beste resultaat raden wij de volgende maximale vulhoeveelheden aan:

Tabel met maximale vulhoeveelheden

Voedsel	Max. vulhoeveelheid	Verwerkingstijd	Snelheid
Knoflook	250 g	Puls Ong. 5 x 2 sec.	Niveau II
Uien	250 g	Puls Ong. 5 x 1 sec.	Niveau I
Wortelen	250 g	2 x 5 sec.	Niveau I
Amandelen	250 g	Grof: 1 x 10 sec Middel: 1 x 15 sec. Fijn: 3 x 15 sec.	Niveau II
Vlees (stukken van 2 x 2 cm)	250 g	6 x 5 sec.	Niveau II
IJsblokjes	100 g *	Puls Grof: 10 x 1 sec. Fijn: 20 x 1 sec.	Niveau II

ⓘ **OPMERKING:** De in deze tabel vermelde tijden en hoeveelheden zijn richtwaarden en kunnen variëren afhankelijk van de samenstelling van het te verwerken voedsel.

ⓘ **OPMERKING:** *100 g is de ideale vulhoeveelheid voor het vergruizen van ijs. U kunt ijsblokjes toevoegen tot aan de 500 ml-markering. Het ijs wordt echter niet geheel gelijkmatig vergruisd.

6. Plaats het deksel **5** op de kom **9** zodat de afdichtring **6** op de rand van de kom **9** rust en de meshouder **7** door de opening in het deksel **5** steekt.
   Eén van de twee vergrendelingen **13** op de binnenring van het deksel **5** moet naar voren wijzen, in uw richting.
7. Plaats de motoreenheid **3** op het deksel **5**. De twee vergrendelingen **13** op de binnenring van het deksel **5** grijpen nu in de twee uitsparingen aan de onderzijde van de motoreenheid **3**. Als de vergrendelingen **13** niet direct in de uitsparingen aan de onderzijde van de motoreenheid **3** glijden, draai de motoreenheid **3** iets totdat deze vlak op het deksel **5** rust en de vergrendelingen **13** in de uitsparingen zijn geschoven.
8. Steek de stekker in een stopcontact.

ⓘ **OPMERKING:** Houd tijdens het verwerken van voedsel de kom **9** stevig vast met één hand en de motoreenheid **3** met de andere hand.

9. Druk op de gewenste snelheidsknop **1/2**. Het mes **8** draait zolang u de snelheidsknop **1/2** ingedrukt houdt. De motor stopt zodra u de knop loslaat.

⚠ **WAARSCHUWING!** Als het mes **8** stopt en opnieuw begint te draaien of helemaal niet draait, laat onmiddellijk de snelheidsknop **1/2** los en trek de stekker uit het stopcontact. Controleer of het mes **8** vastzit door te hard of taai voedsel en maak die los. Anders kan de motoreenheid oververhit raken.

ⓘ **OPMERKING:** Als er voedsel aan de binnenkant van de kom **9** blijft kleven en het mes **8** dit niet meer kan bereiken, open het deksel **5** en duw het voedsel met een spatel of iets dergelijks terug naar beneden.

10. Zodra het voedsel volledig is gehakt, laat de snelheidsknop **1/2** los.
11. Trek de stekker uit het stopcontact.

⚠ **WAARSCHUWING!** Probeer nooit voedsel uit de kom **9** te halen terwijl het mes **8** nog draait. Er bestaat risico op letsel en het voedsel kan eruit spatten en vervuiling veroorzaken.

12. Wacht tot het mes **8** volledig tot stilstand is gekomen.
13. Til de motoreenheid **3** van het deksel **5**.
14. Verwijder het deksel **5**.

⚠ **WAARSCHUWING!** Ga voorzichtig om met het zeer scherpe mes **8**, aangezien dit letsel kan veroorzaken. Houd het mes **8** buiten het bereik van kinderen.

15. Trek de meshouder **7** met het mes **8** voorzichtig uit de kom **9**.
16. Verwijder het voedsel.

Slagroom kloppen (Afb. B)

U kunt het apparaat ook gebruiken om slagroom te kloppen (min. 200 ml, max. 400 ml) met behulp van de emulgeerschijf **12**.

1. Plaats de kom **9** op de antislipring **11**.
2. Druk de emulgeerschijf **12** op de meshouder **7**.
   – Om 200–400 ml slagroom te kloppen, plaats de emulgeerschijf **12** op de meshouder **7**, zodat de emulgeerschijf **12** contact maakt met beide delen van het mes **8** en vastklikt (Afb. B).
3. Plaats de meshouder **7** met de emulgeerschijf **12** op de geleidingsas **10**.
4. Voeg de room toe.
5. Plaats het deksel **5** op de kom **9** zodat de afdichtring **6** op de rand van de kom **9** rust en de meshouder **7** door de opening in het deksel **5** steekt.
   Eén van de twee vergrendelingen **13** op de binnenring van het deksel **5** moet naar voren wijzen, in uw richting.
6. Plaats de motoreenheid **3** op het deksel **5**. De twee vergrendelingen **13** op de binnenring van het deksel **5** grijpen nu in de twee uitsparingen aan de onderzijde van de motoreenheid **3**. Als de vergrendelingen **13** niet direct in de uitsparingen aan de onderzijde van de motoreenheid **3** glijden, draai de motoreenheid **3** iets totdat deze vlak op het deksel **5** rust en de vergrendelingen **13** in de uitsparingen zijn geschoven.
7. Steek de stekker in een stopcontact.

ⓘ **OPMERKING:**

- Om slagroom te kloppen, moet u ervoor zorgen dat deze goed gekoeld is voor het kloppen (max. 8 °C / koelkasttemperatuur).
- Voor 200 ml slagroom raden wij een kloptijd van ongeveer 30–40 seconden aan op snelheidsniveau I **1**.
- Voor 400 ml slagroom raden wij een kloptijd van ongeveer 40 seconden aan op snelheidsniveau I **1**.
- De kloptijd kan echter variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en verschillende factoren, zoals het vetgehalte of de omgevingstemperatuur. Houd de slagroom tijdens het kloppen in de gaten en pas de kloptijd aan naar behoefte.

Reiniging en onderhoud

⚠ **GEVAAR! Risico op elektrische schokken!** Voor reiniging en onderhoud Haal de stekker uit het stopcontact.

ⓘ **OPMERKING:** Voor een langdurige goede werking en uiterlijk van het product, maak het na elk gebruik grondig schoon.

Vaatwasser

ⓘ **OPMERKING:** Sommige onderdelen kunnen beschadigd raken als ze in de vaatwasser worden geplaatst.

- Plaats alleen vaatwasserbestendige onderdelen in de vaatwasser.
  - kom **9**,
  - emulgeerschijf **12**,
  - meshouder **7** met het mes **8**,
  - het deksel **5** met de afdichtring **6**,
  - de antislipring **11**
- Plaats de onderdelen indien mogelijk in de bovenste korf en zorg ervoor dat geen van de onderdelen vast kan komen te zitten. Anders kunnen ze vervormen.
- Gebruik alleen programma's waarbij het water niet warmer dan 60 °C wordt.

Onderdeel	Reiniging
■ Motoreenheid **3**	⚠ **WAARSCHUWING!** Dompel dit onderdeel nooit onder in water of een andere vloeistof. Houd dit onderdeel niet onder stromend water. ■ Maak het product niet schoon met een schuurmiddel, agressief reinigingsmiddel of harde borstel. ☐ Trek de stekker voor het reinigen uit het stopcontact. ☐ Reinig met een licht bevochtigde doek. Gebruik indien nodig een beetje afwasmiddel.
■ kom **9**, ■ emulgeerschijf **12**, ■ meshouder **7** met het mes **8**, ■ het deksel **5** met de afdichtring **6**, ■ de antislipring **11**	■ Reinig dit onderdeel grondig met heet water en afwasmiddel.

- Voor verder gebruik en opslag: Veeg alle onderdelen droog met een schone doek.

Onderhoud

- Voor elk gebruik: Controleer het product op eventuele zichtbare beschadigingen.
- Afgezien van incidentele reiniging is het product onderhoudsvrij.

Opslag

- Bewaar het product in de originele verpakking wanneer het niet wordt gebruikt.
- Bewaar het product op een droge, veilige plaats buiten het bereik van kinderen.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oplossingen
De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact.
Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice.
Een zekering in de woning is doorgeslagen.	Controleer de zekeringen en vervang deze indien nodig.
Het apparaat is mogelijk defect.	Neem contact op met de klantenservice.
De motoreenheid **3** is niet correct geplaatst op de meshouder **7**.	Plaats de motoreenheid **3** correct op de meshouder **7**.

Afvoer



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen / 20–22: papier en vezelplaten / 80–98: composietmaterialen.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen.
De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 525186_2601) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

CE

Avvertenze e simboli utilizzati . . . . . Pagina 42
Destinazione d'uso . . . . . Pagina 42
Contenuto dell'imballaggio . . . . . Pagina 42
Descrizione dei componenti . . . . . Pagina 42
Specifiche tecniche . . . . . Pagina 43
Avvertenze di sicurezza . . . . . Pagina 43
Operazioni preliminari . . . . . Pagina 45
Utilizzo . . . . . Pagina 45
Assemblaggio e accensione/spegnimento (Fig. A) . . . . . Pagina 45
Tabella delle quantità . . . . . Pagina 45
Panna montata (Fig. B) . . . . . Pagina 46
Pulizia e manutenzione . . . . . Pagina 47
Manutenzione . . . . . Pagina 47
Conservazione . . . . . Pagina 47
Risoluzione dei problemi . . . . . Pagina 48
Smaltimento . . . . . Pagina 48
Garanzia . . . . . Pagina 48
Gestione dei casi in garanzia . . . . . Pagina 48
Assistenza . . . . . Pagina 49

Avvertenze e simboli utilizzati

In questo manuale e/o sull'imballaggio sono utilizzati i seguenti simboli.

	**PERICOLO!** Questo simbolo, in combinazione con l'indicazione "Pericolo", segnala un rischio di elevata entità che, se non evitato, può causare lesioni gravi o mortali.		Tensione/corrente alternata
		W	Watt
	**AVVERTENZA!** Questo simbolo, in combinazione con l'indicazione "Avvertenza", segnala un rischio di media entità che, se non evitato, può causare lesioni gravi o mortali.		**NOTA:** Questo simbolo, in combinazione con l'indicazione "Nota", fornisce ulteriori informazioni utili.
			Usare il prodotto esclusivamente in ambienti interni e asciutti.
	**ATTENZIONE!** Questo simbolo, in combinazione con l'indicazione "Attenzione", segnala un rischio di bassa entità che, se non evitato, può causare lesioni lievi o moderate.		Uso alimentare – Questo prodotto non influisce sul sapore o sull'aroma degli alimenti.
			Simbolo degli apparecchi di classe II
	Avvertenza di sicurezza Istruzione per l'uso		I recipienti, i coperchi e la lama sono lavabili in lavastoviglie.

TRITATUTTO ELETTRICO PREMIUM

Destinazione d'uso

Questo prodotto è progettato per preparare zuppe e miscelare altri alimenti.
Questo prodotto è progettato esclusivamente per preparare alimenti.
Il prodotto è destinato al solo uso domestico. Non è progettato per l'uso commerciale.
Qualsiasi altro utilizzo non menzionato in queste istruzioni comporta il rischio di danni al prodotto o lesioni gravi.
Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da un uso improprio.

Contenuto dell'imballaggio

Dopo aver estratto il prodotto dall'imballaggio, assicurarsi che siano presenti tutti i componenti e che siano in buone condizioni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

1 x Tritatutto elettrico Premium
1 x Manuale di istruzioni

Descrizione dei componenti

(Fig. A)

1 Pulsante della velocità – Livello I
2 Pulsante della velocità – Livello II
3 Unità motore
4 Attacco del supporto della lama
5 Coperchio
6 Guarnizione
7 Supporto della lama
8 Lama
9 Recipiente
10 Perno guida
11 Anello antiscivolo
12 Disco emulsionante
13 Sporgenza

Specifiche tecniche

Tensione in ingresso:	220-240 V~, 50-60 Hz
Classe di isolamento:	II
Consumo di energia:	500 W
Consumo di energia in modalità spento:	0,0 W

Avvertenze di sicurezza

PRIMA DI USARE IL PRODOTTO, LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PER L'USO. IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, ALLEGARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE.

Il mancato rispetto delle istruzioni riportate in questo manuale può causare danni e comporta l'annullamento della garanzia. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni consequenziali. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni materiali o lesioni personali causati da un uso improprio del prodotto o dal mancato rispetto delle avvertenze di sicurezza.

Bambini e persone con disabilità



⚠ AVVERTENZA! RISCHIO DI MORTE O LESIONI PER NEONATI E BAMBINI!

Non lasciare i bambini senza supervisione con i materiali di imballaggio. I materiali di imballaggio comportano il rischio di soffocamento. I bambini tendono a sottovalutare i pericoli. Tenere i bambini a distanza dal prodotto e dai materiali di imballaggio.

- Il prodotto non deve essere usato da bambini. Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Questo prodotto può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, solo se supervisionate o istruite sull'uso sicuro del prodotto e se comprendono i rischi correlati.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.

Destinazione d'uso

⚠ **AVVERTENZA!** L'uso improprio comporta il rischio di lesioni. Usare il prodotto esclusivamente come descritto in queste istruzioni.

⚠ Non tentare di modificare il prodotto in alcun modo.

Sicurezza elettrica

⚠ **PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!** Non tentare di riparare il prodotto da soli. In caso di malfunzionamenti, affidare le operazioni di riparazione a un tecnico qualificato.

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!** Non immergere i componenti elettrici del prodotto in acqua o altri liquidi. Non lavare il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!** Non usare il prodotto se è danneggiato. Se il prodotto è danneggiato, scollegarlo dalla fonte di alimentazione e contattare il rivenditore.

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di scossa elettrica!** Non usare il prodotto in prossimità di un lavello o in aree umide.

- Prima di collegare il prodotto alla fonte di alimentazione, verificare che la tensione e la corrente della fonte di alimentazione corrispondano ai valori riportati sulla targa del prodotto.
- Per evitare di danneggiare il cavo di alimentazione, non schiacciarlo, piegarlo o strofinarlo su bordi affilati. Tenerlo lontano da superfici calde e fiamme nude.
- Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Per scollegare il prodotto dalla fonte di alimentazione, tirare la spina e non il cavo.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione intorno al prodotto. Collegare il prodotto a una presa di corrente facilmente accessibile affinché sia possibile scollegarlo immediatamente in caso di emergenza.
- Non usare il prodotto con le mani bagnate. Non o toccare il prodotto con le mani bagnate.

Utilizzo

⚠ **AVVERTENZA!** L'uso scorretto comporta il rischio di lesioni. Prestare attenzione durante la manipolazione delle lame taglienti, lo svuotamento dei recipienti e la pulizia.

- Se il prodotto emette fumo o rumori insoliti, scollegarlo immediatamente dalla fonte di alimentazione. Fare ispezionare il prodotto da un tecnico qualificato prima di usarlo nuovamente.
- Usare il prodotto su una superficie piana, stabile e pulita.
- Scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione prima di assemblarlo, disassemblarlo, pulirlo o lasciarlo incustodito.

⚠ **AVVERTENZA!** Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla fonte di alimentazione prima di sostituire gli accessori o avvicinarsi alle parti mobili.

- Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione" per informazioni sulla modalità di pulizia del prodotto.
- Il prodotto deve essere usato esclusivamente con l'accessorio fornito.
- Per evitare che gli alimenti si deteriorino, non conservarli nel recipiente chiuso con il coperchio per più di 1 ora.

Operazioni preliminari

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Pulirlo come descritto alla sezione "Pulizia e manutenzione".

Utilizzo

Assemblaggio e accensione/spegnimento (Fig. A)

⚠ **AVVERTENZA!** Il prodotto ha un impulso di rotazione iniziale. Tenere saldamente il prodotto durante l'uso.

ⓘ **NOTE:**

- Con questo prodotto è possibile preparare, salse, zuppe e omogeneizzati (<40 °C). Si raccomanda di non usare il prodotto ininterrottamente per più di 30 secondi con la lama tritatutto o per più di 2 minuti con il disco emulsionante. Lasciarlo raffreddare dopo tali intervalli.
- Lasciare riposare il prodotto per almeno 2 minuti tra due cicli di funzionamento consecutivi.
- Dopo 5 cicli di utilizzo consecutivi, lasciare che il prodotto si raffreddi a temperatura ambiente prima di riutilizzarlo.
- Per spegnere il prodotto, rilasciare il pulsante I **1** e II **2**.

1. Posizionare il prodotto su una superficie stabile, a livello, pulita, antiscivolo, asciutta e piana.
2. Posizionare il recipiente **9** sull'anello antiscivolo **11**.
3. Posizionare il supporto della lama **7** con la lama **8** sul perno guida **10**.
4. Preparare gli alimenti come descritto di seguito.
   - Tagliare gli alimenti solidi in pezzi di circa 2 cm.
   - Rimuovere i gambi e gli steli dalle erbe.
   - Rimuovere i gusci dalle noci.
   - Rimuovere ossi, pelle e tendini dalla carne.

⚠ **AVVERTENZA!** Gli alimenti particolarmente duri devono essere tagliati a piccoli pezzi (2 cm circa) per evitare che l'unità motore si blocchi.

- Lavorare questi alimenti a impulsi, ovvero premendo e rilasciando ripetutamente il pulsante della velocità **1**/**2**.

5. Versare gli alimenti nel recipiente **9**. Per risultati ottimali, si raccomanda di rispettare le quantità riportate di seguito:

Tabella delle quantità

Alimento	Quantità max.	Tempo	Velocità
Aglio	250 g	Impulsi Circa 5 x 2 sec.	Livello II
Cipolle	250 g	Impulsi Circa 5 x 1 sec.	Livello I
Carote	250 g	2 x 5 sec.	Livello I
Mandorle	250 g	Grossolano: 1 x 10 sec. Medio: 1 x 15 sec. Fine: 3 x 15 sec.	Livello II
Carne (a cubetti di 2 x 2 cm)	250 g	6 x 5 sec.	Livello II
Cubetti di ghiaccio	100 g*	Impulsi Grossolano: 10 x 1 sec. Fine: 20 x 1 sec.	Livello II

ⓘ **NOTA:** i tempi e le quantità riportate in questa tabella sono forniti a solo scopo indicativo e possono varare in base al tipo di alimento.

ⓘ **NOTA:** *100 g è la quantità ideale per tritare il ghiaccio. È comunque possibile aggiungere cubetti di ghiaccio fino all'indicatore 500 ml, ma in questo caso non verranno tritati in modo altrettanto uniforme.

6. Posizionare il coperchio **5** sul recipiente **9** in modo tale che la guarnizione **6** si appoggi sul bordo del recipiente **9** e che il supporto della lama **7** fuoriesca dall'apertura sul coperchio **5**.
   Una delle due sporgenze **13** situate sull'anello interno del coperchio **5** deve essere rivolta verso l'alto e verso di sé.
7. Posizionare l'unità motore **3** sul coperchio **5**. Ora le due sporgenze **13** sull'anello interno del coperchio **5** devono essere incastrate nelle fessure situate sulla parte inferiore dell'unità motore **3**. Se le sporgenze **13** non si inseriscono immediatamente sulla parte inferiore dell'unità motore **3**, ruotare leggermente l'unità motore **3** finché non è a livello con il coperchio **5**; le sporgenze **13** si infileranno nelle fessure.
8. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente.

ⓘ **NOTA:** quando il prodotto è in funzione, tenere saldamente il recipiente **9** con una mano e l'unità motore **3** con l'altra mano.

9. Premere il pulsante della velocità **1**/**2**. La lama **8** continua a ruotare finché il pulsante della velocità **1**/**2** viene premuto. Il motore si arresta al rilascio del pulsante.

⚠ **AVVERTENZA!** Se la lama **8** funziona a intermittenza o non ruota del tutto, rilasciare immediatamente il pulsante della velocità **1**/**2** e scollegare il cavo di alimentazione. Controllare se la lama **8** si è inceppata a causa di alimenti troppo duri e liberarla; in caso contrario, l'unità motore potrebbe surriscaldarsi.

ⓘ **NOTA:** se gli alimenti rimangono incastrati all'interno del recipiente **9** e la lama **8** non riesce a raggiungerli, aprire il coperchio **5** e spingere gli alimenti verso il basso con una spatola o un utensile similare.

10. Quando gli alimenti sono pronti, rilasciare il pulsante della velocità **1**/**2**.
11. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

⚠ **AVVERTENZA!** Non tentare di rimuovere gli alimenti dal recipiente **9** quando la lama **8** è in rotazione per evitare il rischio di lesioni e fuoriuscite.

12. Attendere che la lama **8** sia completamente ferma.
13. Sollevare l'unità motore **3** dal coperchio **5**.
14. Rimuovere il coperchio **5**.

⚠ **AVVERTENZA!** Manipolare la lama **8** con particolare attenzione per evitare il rischio di lesioni. Tenere la lama **8** fuori dalla portata dei bambini.

15. Estrarre con attenzione il supporto della lama **7** con la lama **8** dal recipiente **9**.
16. Rimuovere gli alimenti.

Panna montata (Fig. B)

L'apparecchio può essere usato anche per preparare panna montata (min. 200 ml, max 400 ml) con l'ausilio del disco emulsionante **12**.

1. Posizionare il recipiente **9** sull'anello antiscivolo **11**.
2. Installare il disco emulsionante **12** sul supporto della lama **7** come descritto di seguito:
   – Per montare 200–400 ml di panna, posizionare il disco emulsionante **12** sul supporto della lama **7** in modo tale che il disco emulsionante **12** sia a contatto con entrambe le parti della lama **8** e si incastri in posizione (Fig. B).
3. Posizionare il supporto della lama **7** con il disco emulsionante **12** sul perno guida **10**.
4. Versare la panna.
5. Posizionare il coperchio **5** sul recipiente **9** in modo tale che la guarnizione **6** si appoggi sul bordo del recipiente **9** e che il supporto della lama **7** fuoriesca dall'apertura sul coperchio **5**.
   Una delle due sporgenze **13** situate sull'anello interno del coperchio **5** deve essere rivolta verso l'alto e verso di sé.
6. Posizionare l'unità motore **3** sul coperchio **5**. Ora le due sporgenze **13** sull'anello interno del coperchio **5** devono essere incastrate nelle fessure situate sulla parte inferiore dell'unità motore **3**. Se le sporgenze **13** non si inseriscono immediatamente sulla parte inferiore dell'unità motore **3**, ruotare leggermente l'unità motore **3** finché non è a livello con il coperchio **5**; le sporgenze **13** si infileranno nelle fessure.
7. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente.

ⓘ **NOTA:**

- Prima di montare la panna, assicurarsi che sia fredda di frigorifero (max. 8 °C).
- Per 200 ml di panna, si raccomanda di mettere in funzione il prodotto per circa 30–40 secondi a velocità I **1**.
- Per 400 ml di panna, si raccomanda di mettere in funzione il prodotto per circa 40 secondi a velocità I **1**.
- Il tempo necessario può variare a seconda della quantità di panna e ad altri fattori come il contenuto di grassi e la temperatura ambientale. Monitorare la panna durante la preparazione e regolare il tempo in base alle necessità.

Pulizia e manutenzione

⚠ **PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!** Prima di effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

ⓘ **NOTA:** per preservare le funzionalità e l'aspetto del prodotto, pulirlo accuratamente dopo ogni utilizzo.

Lavastoviglie

ⓘ **NOTA:** alcune parti possono subire danni se lavate in lavastoviglie.

- Solo le parti elencate di seguito sono lavabili in lavastoviglie.
  - Recipiente **9**,
  - Disco emulsionante **12**,
  - Supporto della lama **7** con lama **8**,
  - Coperchio **5** con guarnizione **6**
  - Anello antiscivolo **11**
- Se possibile, posizionare le parti nel cestello superiore e assicurarsi che non si incastrino per evitare che si deformino.
- Usare esclusivamente cicli di lavaggio con temperatura dell'acqua non superiore a 60 °C.

Parte	Pulizia
■ Unità motore **3**	⚠ **AVVERTENZA!** Non immergere questa parte in acqua o altri liquidi. Non lavare questa parte sotto l'acqua corrente. ■ Non usare detergenti abrasivi o aggressivi o spazzole dure per pulire il prodotto. ☐ Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente prima di pulire il prodotto. ☐ Pulire il prodotto con un panno leggermente umido. Se necessario, usare del detersivo per piatti.
■ Recipiente **9**, ■ Disco emulsionante **12**, ■ Supporto della lama **7** con lama **8**, ■ Coperchio **5** con guarnizione **6** ■ Anello antiscivolo **11**	■ Pulire accuratamente queste parti con acqua calda e detersivo per piatti.

- Prima di riutilizzare o riporre il prodotto, asciugare tutte le parti con un panno asciutto.

Manutenzione

- Prima di ogni utilizzo, controllare che il prodotto non sia visibilmente danneggiato.
- Tranne la pulizia occasionale, questo prodotto non richiede manutenzione.

Conservazione

- Quando il prodotto non è in uso, riporlo nell'imballaggio originale.
- Conservare il prodotto in un luogo asciutto e sicuro, fuori dalla portata dei bambini.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibili soluzioni
L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente.
L'apparecchio è danneggiato.	Contattare il servizio clienti.
Il fusibile dell'impianto elettrico si è fuso.	Controllare i fusibili dell'impianto elettrico e sostituirli se necessario.
L'apparecchio è difettoso.	Contattare il servizio clienti.
L'unità motore **3** non è posizionata correttamente sul supporto della lama **7**.	Posizionare correttamente l'unità motore **3** sul supporto della lama **7**.

Smaltimento



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

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.

Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 525186_2601) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 800781188
E-Mail: owim@lidl.it

(CH) **Assistenza Svizzera**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

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

CE

Advertencias y símbolos utilizados . . . . . Página 51
Uso previsto . . . . . Página 51
Contenido del paquete . . . . . Página 51
Descripción de las piezas . . . . . Página 51
Datos técnicos . . . . . Página 52
Instrucciones de seguridad . . . . . Página 52
Antes del primer uso . . . . . Página 54
Funcionamiento . . . . . Página 54
Montaje y encendido/apagado del aparato (fig. A) . . . . . Página 54
Tabla de referencia de cantidades máximas de llenado . . . . . Página 54
Montar nata (fig. B) . . . . . Página 55
Limpieza y cuidado . . . . . Página 56
Mantenimiento . . . . . Página 56
Almacenamiento . . . . . Página 56
Resolución de problemas . . . . . Página 57
Eliminación . . . . . Página 57
Garantía . . . . . Página 57
Tramitación de la garantía . . . . . Página 57
Asistencia . . . . . Página 58

Advertencias y símbolos utilizados

Las siguientes advertencias aparecen en este manual de usuario y en el embalaje:

	**¡PELIGRO!** Este símbolo en combinación con la palabra de señalización «Peligro» marca un peligro de alto riesgo que si no se previene puede provocar la muerte o lesiones graves.		Corriente/tensión alterna
		W	Vatios
	**¡ADVERTENCIA!** Este símbolo, en combinación con la palabra de señalización «Advertencia», marca un peligro de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.		**NOTA:** Este símbolo, en combinación con "Nota" proporciona información útil adicional.
			Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
	**¡ATENCIÓN!** Este símbolo en combinación con la palabra de señalización «Precaución» marca un peligro de bajo riesgo que, si no se evita, podría provocar lesiones menores o moderadas.		Apto para alimentos: este producto no tiene ningún efecto adverso sobre el sabor ni el olor de los alimentos.
			Símbolo de un producto de clase de protección II
	Información sobre seguridad Instrucciones de uso		Los vasos, las tapas y la cuchilla en cruz pueden meterse en el lavavajillas.

PICADORA PREMIUM

Uso previsto

Este producto es adecuado para triturar y batir sopas y otro alimentos.
El producto está destinado únicamente a la preparación de alimentos.
El producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No está destinado a un uso comercial.
Cualquier otro uso no mencionado en estas instrucciones puede dañar el producto o crear un grave riesgo de lesiones.
El fabricante no se hará responsable de los daños causados por un uso inadecuado.

Contenido del paquete

Tras desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y si todas las piezas están en buen estado. Retire todos los materiales de embalaje antes de su uso.

1 x Picadora premium
1 x Manual

Descripción de las piezas

(Fig. A)

1 Botón de velocidad – Nivel I
2 Botón de velocidad – Nivel II
3 Unidad del motor
4 Fijación del soporte de la cuchilla
5 Tapa
6 Anillo de sellado
7 Soporte de la cuchilla
8 Cuchilla
9 Recipiente
10 Eje guía
11 Anillo antideslizante
12 Disco de emulsión
13 Cierre

Datos técnicos

Tensión de entrada:	220–240 V~, 50–60 Hz
Clase de protección:	II
Consumo de potencia:	500 W
Consumo de energía en modo apagado:	0,0 W

Instrucciones de seguridad

ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODA LA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y LAS INSTRUCCIONES DE USO. ¡CUANDO ENTREGUE ESTE PRODUCTO A OTRAS PERSONAS, INCLUYA TAMBIÉN TODOS LOS DOCUMENTOS!

En caso de que se produzcan daños por el incumplimiento de las instrucciones de manejo, ¡el derecho a la garantía perderá su validez! ¡No se aceptará ninguna responsabilidad por daños indirectos! En caso de daños materiales o personales causados por una manipulación incorrecta o el incumplimiento de las instrucciones de seguridad, ¡no se aceptará ninguna responsabilidad!

Niños y personas con discapacidad



⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE MUERTE O ACCIDENTE PARA BEBÉS Y NIÑOS!

No deje nunca a los niños sin supervisión con el material de embalaje. El material de embalaje representa un peligro de asfixia. Los niños suelen subestimar los peligros. Mantenga a los niños alejados del producto y del material de embalaje en todo momento.

- Este producto no debe ser utilizado por niños. Mantenga el producto y el cable fuera del alcance de los niños.
- Este producto puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el producto.

Uso previsto

⚠ **¡ADVERTENCIA!** El uso indebido puede provocar lesiones. Utilice este producto únicamente de acuerdo con estas instrucciones.

⚠ No intente modificar el producto de ninguna manera.

Seguridad eléctrica

⚠ **¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Nunca intente reparar el producto por su cuenta.
En caso de mal funcionamiento, las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** No sumerja los componentes eléctricos del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto bajo el agua corriente.

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** No utilice nunca un producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si está dañado.

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** No use el producto junto a un fregadero o en zonas húmedas.

- Antes de conectar el producto a la fuente de alimentación, compruebe que la tensión y la corriente nominal se corresponden con los datos de la fuente de alimentación que figuran en la etiqueta de características del producto.
- Para evitar dañar el cable de alimentación, no lo apriete, doble ni roce con bordes afilados. Manténgalo también alejado de superficies calientes y llamas.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar peligros.
- Tire del enchufe de alimentación y no del propio cable para desconectar el producto de la fuente de alimentación.
- No enrolle el cable de alimentación alrededor del producto. Conecte el producto a una toma de corriente de fácil acceso para que, en caso de emergencia, se pueda desenchufar inmediatamente.
- No maneje el producto con las manos mojadas. No toque el producto con las manos mojadas.

Funcionamiento

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Posibles lesiones en caso de uso indebido. Hay que tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, vaciar los recipientes y durante la limpieza.

- Si observa humo o ruidos extraños, desconecte inmediatamente el producto de la red eléctrica. Haga que el producto sea revisado por un especialista antes de seguir utilizándolo.
- Utilice siempre el producto sobre una superficie uniforme, estable y limpia.
- Desconecte siempre el producto de la alimentación eléctrica si lo deja sin vigilancia, así como antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Apague el aparato y desenchúfelo de la alimentación eléctrica antes de cambiar accesorios o de aproximarse a piezas que se mueven durante el uso.

- Consulte el capítulo "Limpieza y cuidado" para obtener instrucciones sobre cómo limpiar el producto.
- El producto solo debe utilizarse con el accesorio suministrado.
- No guarde los ingredientes en el recipiente con la tapa puesta durante más de una hora, para evitar que se estropeen los alimentos.

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie el producto (véase "Limpieza y cuidados").

Funcionamiento

Montaje y encendido/apagado del aparato (fig. A)

⚠ **¡ADVERTENCIA!** El producto tiene un impulso rotatorio inicial. Sujételo bien mientras esté en funcionamiento.

ⓘ **NOTAS:**

- Con este producto podrá preparar aderezos, salsas, sopas o comida para bebés (<40 ºC). Recomendamos usar el aparato durante un máximo de 30 segundos con la cuchilla o 2 minutos con el disco de emulsión. A continuación, espere a que se enfríe.
- Deje reposar el aparato al menos dos minutos entre ciclos.
- Después de 5 ciclos de funcionamiento continuo: Deje que el producto se enfríe a temperatura ambiente antes de volver a utilizarlo.
- Para apagarlo, suelte los botones I **1** y II **2**.

1. Coloque el producto sobre una superficie de trabajo estable, nivelada, limpia, antideslizante, seca y plana.
2. Coloque el recipiente **9** sobre el anillo antideslizante **11**.
3. Coloque el soporte de la cuchilla **7** con la cuchilla **8** sobre el eje guía **10**.
4. Prepare el alimento:
   - Corte los alimentos sólidos en pedazos de un tamaño de aprox. 2 cm.
   - Retire los tallos y pencas de las hierbas.
   - Retire la cáscara de los frutos secos, por ejemplo, nueces.
   - Retire los huesos, la piel y los tendones de la carne.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** En particular, los alimentos duros deben cortarse en pedazos pequeños (aprox. 2 cm) antes de procesarlos. De lo contrario, podría bloquearse la unidad del motor.

- Use un método de procesamiento por impulsos para alimentos duros. Para ello, pulse varias veces el botón de velocidad correspondiente **1**/**2**.

5. Añada los alimentos al recipiente **9**. Para obtener resultados óptimos, recomendamos las siguientes cantidades máximas de llenado:

Tabla de referencia de cantidades máximas de llenado

Ingredientes	Cantidad máx. de llenado	Tiempo de procesamiento	Velocidad
Ajo	250 g	Impulso Aprox. 5 x 2 segundos	Nivel II
Cebollas	250 g	Impulso Aprox. 5 x 1 segundo	Nivel I
Zanahorias	250 g	2 x 5 segundos	Nivel I
Almendras	250 g	Grueso: 1 x 10 segundos Medio: 1 x 15 segundos Fino: 3 x 15 segundos	Nivel II
Carne (en dados de 2 x 2 cm)	250 g	6 x 5 segundos	Nivel II
Cubitos de hielo	100 g *	Impulso Grueso: 10 x 1 segundo Fino: 20 x 1 segundo	Nivel II

ⓘ **NOTA:** Los tiempos y cantidades que se indican en esta tabla son valores orientativos y pueden variar dependiendo de la composición de los alimentos procesados.

ⓘ **NOTA:** *100 g es la cantidad ideal de llenado para picar hielo. Puede añadir cubitos de hielo hasta la marca de 500 ml. No obstante, el hielo no se picará de un modo tan uniforme.

6. Ponga la tapa **5** sobre el recipiente **9** de modo que el anillo de sellado **6** esté apoyado sobre el borde del recipiente **9** y el soporte de la cuchilla **7** sobresalga a través del orificio de la tapa **5**.
   Uno de los dos cierres **13** situados en el interior de la tapa **5** debe indicar hacia delante, en dirección a usted.
7. Coloque la unidad del motor **3** sobre la tapa **5**. Los dos cierres **13** sobre el anillo interior de la tapa **5** encajan ahora en los dos huecos de la parte inferior de la unidad del motor **3**. Si los cierres **13** no se deslizan inmediatamente en los orificios de la parte inferior de la unidad del motor **3**, gire un poco la unidad del motor **3** hasta que esté enrasada sobre la tapa **5** y los cierres **13** se hayan deslizado en los huecos.
8. Inserte el enchufe en una toma de corriente.

ⓘ **NOTA:** Sujete firmemente el recipiente **9** con una mano y la unidad del motor **3** con la otra mano cuando procese los alimentos.

9. Pulse el botón de velocidad correspondiente **1/2**. La cuchilla **8** girará mientra el botón de velocidad **1/2** se mantenga pulsado. El motor se para en cuanto se suelta.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Si la cuchilla **8** se para y arranca, o si no gira en absoluto, suelte inmediatamente el botón de velocidad **1/2** y saque le enchufe de la toma de corriente. Compruebe si la cuchilla **8** está atascada debido a que los alimentos son demasiado duros o firmes, y libérela. De lo contrario, la unidad del motor podría sobrecalentarse.

ⓘ **NOTA:** Si los alimentos se quedan atascados en el interior del recipiente **9** y la cuchilla **8** ya no puede alcanzarlos, abra la tapa **5** y empuje los alimentos hacia abajo con una espátula o similar.

10. Cuando los alimentos estén completamente picados, suelte el botón de velocidad **1/2**.
11. Saque el enchufe de la toma de corriente.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No intente nunca retirar los alimentos del recipiente **9** mientras la cuchilla **8** todavía está girando. Existe riesgo de lesiones y, además, los alimentos pueden salpicar y ensuciar.

12. Espere hasta que la cuchilla **8** se haya parado completamente.
13. Levante la unidad del motor **3** de la tapa **5**.
14. Quite la tapa **5**.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Manipule con cuidado la cuchilla extremadamente afilada **8**, ya que puede causar lesiones. Mantenga la cuchilla **8** fuera del alcance de los niños.

15. Con cuidado, saque el soporte de la cuchilla **7** con la cuchilla **8** del recipiente **9**.
16. Retire los alimentos.

Montar nata (fig. B)

El aparato se puede usar también para montar nata (mín. 200 ml, máx. 400 ml) con ayuda del disco de emulsión **12**.

1. Coloque el recipiente **9** sobre el anillo antideslizante **11**.
2. Empuje el disco de emulsión **12** sobre el soporte de la cuchilla **7**:
   – Para montar 200–400 ml de nata, coloque el disco de emulsión **12** sobre el soporte de la cuchilla **7**, de modo que el disco de emulsión **12** esté en contacto con ambas partes de la cuchilla **8** y haga clic al encajar en su lugar (fig. B).
3. Coloque el soporte de la cuchilla **7** con el disco de emulsión **12** sobre el eje guía **10**.
4. Añada la nata.
5. Ponga la tapa **5** sobre el recipiente **9** de modo que el anillo de sellado **6** esté apoyado sobre el borde del recipiente **9** y el soporte de la cuchilla **7** sobresalga a través del orificio de la tapa **5**.
   Uno de los dos cierres **13** situados en el interior de la tapa **5** debe indicar hacia delante, en dirección a usted.
6. Coloque la unidad del motor **3** sobre la tapa **5**. Los dos cierres **13** en el anillo interior de la tapa **5** encajan ahora en los dos huecos de la parte inferior de la unidad del motor **3**. Si los cierres **13** no se deslizan inmediatamente en los orificios de la parte inferior de la unidad del motor **3**, gire un poco la unidad del motor **3** hasta que esté enrasada sobre la tapa **5** y los cierres **13** se hayan deslizado en los huecos.
7. Inserte el enchufe en una toma de corriente.

ⓘ **NOTA:**

- Para montar nata debe asegurarse de que esté muy fría antes de montarla (máx. 8 °C /temperatura de frigorífico).
- Para montar 200 ml de nata recomendamos un tiempo de procesamiento de unos 30–40 segundos al nivel de velocidad I **1**.
- Para montar 400 ml de nata recomendamos un tiempo de procesamiento de unos 40 segundos al nivel de velocidad I **1**.
- Sin embargo, el tiempo de procesamiento puede variar dependiendo de la cantidad y de diversos factores, como el contenido de grasa o la temperatura ambiente. Observe la nata mientras la monta y ajuste el tiempo de procesamiento según sus necesidades.

Limpieza y cuidado

⚠ **¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Antes de proceder a la limpieza y mantenimiento: Desconecte el enchufe de la toma de corriente.

ⓘ **NOTA:** Para mantener la funcionalidad y el aspecto del producto, debe limpiarse bien después de cada uso.

Lavavajillas

ⓘ **NOTA:** Algunas piezas podrían dañarse si se meten en el lavavajillas.

- Meta en el lavavajillas únicamente las piezas aptas para lavavajillas:
  - recipiente **9**,
  - disco de emulsión **12**,
  - soporte de la cuchilla **7** con cuchilla **8**,
  - tapa **5** con disco de sellado **6**
  - anillo antideslizante **11**
- Si es posible, ponga las piezas en la cesta superior y asegúrese de que ninguna de ellas pueda engancharse. Si esto sucediera, podrían deformarse.
- Utilice solo programas que no calienten el agua a más de 60 °C.

Pieza	Limpieza
■ Unidad del motor **3**	⚠ **¡ADVERTENCIA!** No sumerja nunca esta pieza en agua u otros líquidos. No mantenga esta pieza bajo el agua corriente. ■ No utilice limpiadores abrasivos o agresivos ni cepillos duros para limpiar el producto. □ Desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza. □ Limpie con un paño ligeramente humedecido. Si fuera necesario, utilice un poco de detergente para vajillas.
■ recipiente **9**, ■ disco de emulsión **12**, ■ soporte de la cuchilla **7** con cuchilla **8**, ■ tapa **5** con disco de sellado **6** ■ anillo antideslizante **11**	■ Limpie esta pieza a fondo con agua caliente y detergente para vajillas.

- Antes de un uso continuado y del almacenamiento: Seque todas las piezas frotándolas con un paño limpio.

Mantenimiento

- Antes de cada uso: Compruebe que no haya daños visibles en el producto.
- Aparte de la limpieza ocasional, el producto no requiere mantenimiento.

Almacenamiento

- Si no va a utilizar el producto, guárdelo en su embalaje original.
- Guarde el producto en un lugar seguro y seco, fuera del alcance de los niños.

Resolución de problemas

Problema	Posibles soluciones
El aparato no está conectado a una toma de corriente.	Conecte el aparato a una toma de corriente.
El aparato está dañado.	Contacte con el departamento de Atención al Cliente.
Se ha fundido un fusible en el hogar.	Compruebe los fusibles del hogar y cámbielos si es necesario.
Puede que el aparato esté defectuoso.	Contacte con el departamento de Atención al Cliente.
La unidad del motor **3** no está colocada correctamente sobre el soporte de la cuchilla **7**.	Coloque la unidad del motor **3** correctamente sobre el soporte de la cuchilla **7**.

Eliminación



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1–7: plásticos / 20–22: papel y cartón / 80–98: materiales compuestos.



Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



No tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 525186_2601) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (tícket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

Asistencia

(ES) **Asistencia en España**

Tel.: 900984989

E-Mail: owim@lidl.es

CE

Avisos e símbolos utilizados ... Página 60
Utilização prevista ... Página 60
Âmbito de entrega ... Página 60
Descrição das peças ... Página 60
Características técnicas ... Página 61
Instruções de segurança ... Página 61
Antes da primeira utilização ... Página 63
Funcionamento ... Página 63
Montagem e ligar/desligar o produto (Imagem A) ... Página 63
Tabela da quantidade de referência de enchimento máximo ... Página 63
Bater natas (Imagem B) ... Página 64
Limpeza e cuidados ... Página 65
Manutenção ... Página 65
Armazenamento ... Página 65
Resolução de problemas ... Página 66
Eliminação ... Página 66
Garantia ... Página 66
Procedimento no caso de ativação da garantia ... Página 66
Assistência Técnica ... Página 66

Avisos e símbolos utilizados

Os seguintes avisos são usados neste manual e na embalagem:

	**PERIGO!** Este símbolo, juntamente com a palavra "Perigo", indica um risco elevado que, se não for evitado, pode dar origem a morte ou ferimentos sérios.		Corrente alternada/voltagem
			Watts
	**AVISO!** Este símbolo, juntamente com a palavra "Aviso", indica um risco médio que, se não for evitado, pode dar origem a morte ou ferimentos sérios.		**NOTA:** Este símbolo, juntamente com a palavra "Nota", fornece informação adicional útil.
			Use o produto apenas em espaços secos no interior.
	**CUIDADO!** Este símbolo, juntamente com a palavra "Cuidado", indica um risco baixo que, se não for evitado, pode dar origem a ferimentos ligeiros ou moderados.		Seguro para os alimentos: Este produto não tem efeitos adversos no sabor ou cheiro dos alimentos.
			Símbolo para produto com classe de proteção II
	Informação de segurança Instruções de utilização		Copos, tampas e lâmina cruzada podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

TRITURADOR MULTIFUNCIONAL PREMIUM

Utilização prevista

Este produto é adequado para preparar puré e misturar sopas e outros alimentos.
Este produto foi criado apenas para preparar alimentos.
O produto foi criado apenas para uma utilização doméstica. Não foi criado para aplicações comerciais.
Qualquer outra utilização que não seja mencionada nestas instruções pode dar origem a danos no produto ou criar um sério risco de ferimentos.
O fabricante não se responsabiliza por danos causados por uma utilização inadequada.

Âmbito de entrega

Após desempacotar este produto, certifique-se de que possui todas as peças e que estas se encontram em bom estado. Retire todo o material de empacotamento antes da utilização.

1 x Triturador multifuncional Premium
1 x Manual

Descrição das peças

(Imagem A)

1 Botão da velocidade – Nível I
2 Botão da velocidade – Nível II
3 Unidade do motor
4 Encaixe do suporte da lâmina
5 Tampa
6 Anel vedante
7 Suporte da lâmina
8 Lâmina
9 Recipiente
10 Eixo guia
11 Anel antiderrapante
12 Disco de emulsionar
13 Trinco

Características técnicas

Voltagem de entrada:	220-240 V~, 50-60 Hz
Classe de proteção:	II
Consumo de energia:	500 W
Consumo de energia no modo desligado:	0,0 W

Instruções de segurança

ANTES DE USAR O PRODUTO, FAMILIARIZE-SE COM TODA A INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA E INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO! QUANDO ENTREGAR ESTE PRODUTO A OUTRAS PESSOAS, ENTREGUE TAMBÉM TODOS OS DOCUMENTOS!
No caso de danos devido ao não seguimento destas instruções de funcionamento, a garantia é anulada! Não nos responsabilizamos por danos consequenciais! No caso de danos materiais ou ferimentos devido ao manuseamento incorreto ou não conformidade com as instruções de segurança, não aceitaremos quaisquer responsabilidades!

Crianças e pessoas com deficiências



⚠ AVISO! PERIGO DE MORTE E RISCO DE ACIDENTE PARA CRIANÇAS PEQUENAS!

Nunca deixe uma criança sem supervisão com o material de empacotamento. O material de empacotamento representa um perigo de sufocação. As crianças não se costumam preocupar com os perigos. Mantenha as crianças sempre afastadas do produto e do material de empacotamento.

- Este produto não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o produto e o fio fora do alcance das crianças.
- Este produto pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não deverão brincar com o produto.

Utilização prevista

⚠ **AVISO!** A má utilização pode dar origem a ferimentos. Use este produto apenas de acordo com estas instruções.

⚠ Não tente modificar o produto de forma alguma.

Segurança elétrica

⚠ **PERIGO! Risco de choque elétrico!**
Nunca tente reparar o produto sozinho. No caso de mau funcionamento, as reparações só podem ser efetuadas por pessoal qualificado.

⚠ **AVISO! Risco de choque elétrico!** Não coloque os componentes elétricos do produto dentro de água nem de noutros líquidos. Nunca coloque o produto debaixo de água corrente.

⚠ **AVISO! Risco de choque elétrico!**
Nunca use um produto danificado. Desligue o produto da alimentação e contacte o seu revendedor, caso este esteja danificado.

⚠ **AVISO! Risco de choque elétrico!** Não monte o produto perto de um lavatório ou numa área com humidade.

- Antes de ligar o produto à alimentação, certifique-se de que a voltagem e a corrente nominal correspondem aos detalhes da alimentação apresentados na etiqueta das especificações do produto.
- Evite danos no fio da alimentação, evitando apertões, dobras ou passar com o fio sobre extremidades afiadas. Mantenha-o também afastado de superfícies quentes e de chamas sem proteção.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- Retire a ficha da tomada, segurando pela tomada e não pelo fio, para desligar o produto por completo da alimentação.
- Não enrole o fio da alimentação à volta do produto. Ligue o produto a uma tomada elétrica facilmente acessível, de modo a que, em caso de emergência, possa desligar imediatamente o produto.
- Não utilize o produto com as mãos molhadas. Não toque no produto com as mãos molhadas.

Funcionamento

⚠ **AVISO!** A má utilização pode dar origem a ferimentos. Deverá ter cuidado quando manusear lâminas de corte afiadas, ao esvaziar os recipientes e durante a limpeza.

- Se reparar em fumo ou ruídos pouco habituais, desligue imediatamente o produto da alimentação. Leve o produto para ser verificado por um especialista antes de continuar a usá-lo.
- Utilize sempre o produto numa superfície nivelada, estável resistente ao calor e limpa.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza.

⚠ **AVISO!** Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de mudar de acessórios ou de tocar em peças que se movam durante a utilização.

- Consulte o capítulo “Limpeza e cuidados” quanto a instruções sobre como limpar o produto.
- O produto só deve ser usado com os acessórios fornecidos.
- Não guarde os seus ingredientes no recipiente com a tampa do copo durante mais de 1 hora, para evitar o desperdício de alimentos.

Antes da primeira utilização

- Retire todo o material de empacotamento.
- Limpe o produto (consulte "Limpeza e cuidados").

Funcionamento

Montagem e ligar/desligar o produto (Imagem A)

⚠ **AVISO!** O produto tem um impulso rotativo inicial. Segure firmemente o produto durante o funcionamento.

ⓘ **NOTAS:**

- Com este produto, pode preparar molhos, sopas ou comida de bebé (<40 °C). Sugerimos que use o produto durante um máximo de 30 segundos com a lâmina de corte, ou 2 minutos com o disco de emulsionar. Depois, deixe que arrefeça.
- Deixe o produto arrefecer durante, pelo menos, 2 minutos entre ciclos.
- Após 5 ciclos de funcionamento contínuo: Deixe o produto arrefecer até à temperatura ambiente antes de voltar a utilizá-lo.
- Para desligar, liberte o botão I **1** e II **2**.

1. Coloque o produto numa superfície de trabalho estável, nivelada, limpa, antiderrapante, seca e plana.
2. Coloque o recipiente **9** no anel antiderrapante **11**.
3. Coloque o suporte da lâmina **7** com a lâmina **8** no eixo guia **10**.
4. Preparação dos alimentos:
   - Corte os alimentos sólidos em pedaços com cerca de 2 cm.
   - Retire caules e talos das ervas.
   - Retire a casca de nozes.
   - Retire os ossos, tendões e nervos da carne.

⚠ **AVISO!** Os alimentos particularmente duros deverão ser cortados em pedaços pequenos (cerca de 2 cm) antes de serem processados. Caso contrário, a unidade do motor pode bloquear.

- Use o método de processamento por impulso quando processar alimentos duros. Para isso, prima o respetivo botão da velocidade **1/2** várias vezes.

5. Adicione alimentos no recipiente **9**. Para resultados ótimos, recomendamos que siga as seguintes quantidades máximas de enchimento:

Tabela da quantidade de referência de enchimento máximo

Alimento	Quantidade de enchimento máxima	Tempo de processamento	Velocidade
Alho	250 g	Impulso Cerca de 5 x 2 segundos	Nível II
Cebolas	250 g	Impulso Cerca de 5 x 1 segundos	Nível I
Cenouras	250 g	2 x 5 segundos	Nível I
Amêndoas	250 g	Grosso: 1 x 10 segundos Médio: 1 x 15 segundos Fino: 3 x 15 segundos	Nível II
Carne (cubos de 2 x 2 cm)	250 g	6 x 5 segundos	Nível II
Cubos de gelo	100 g *	Impulso Grosso: 10 x 1 segundos Fino: 20 x 1 segundos	Nível II

ⓘ **NOTA:** Os tempos e quantidades listados nesta tabela são valores de orientação e podem variar, dependendo da composição do alimento processado.

ⓘ **NOTA:** *100 g é a quantidade de enchimento ideal para picar gelo. Pode adicionar cubos de gelo até à marca dos 500 ml. No entanto, o gelo não será picado uniformemente.

6. Coloque a tampa **5** no recipiente **9** de modo a que o anel vedante **6** assente na extremidade do recipiente **9** e o suporte da lâmina **7** saia pela abertura da tampa **5**. Um dos dois trincos **13** que se encontram no anel interior da tampa **5** deverá ficar virado para a frente, para si.
7. Coloque a unidade do motor **3** na tampa **5**. Os dois trincos **13** no anel interior da tampa **5** ficam encaixados nos dois entalhes no fundo da unidade do motor **3**. Se os trincos **13** não deslizarem imediatamente para os entalhes no fundo da unidade do motor **3**, rode um pouco a unidade do motor **3** até assentar direita na tampa **5** e os trincos **13** deslizarem para os entalhes.
8. Insira a ficha na tomada.

ⓘ **NOTA:** Segure firmemente o recipiente **9** com uma mão e a unidade do motor **3** com a outra mão enquanto processa os alimentos.

9. Prima o respetivo botão da velocidade **1/2**. A lâmina **8** roda enquanto mantiver o botão da velocidade **1/2** premido. O motor pára mal seja libertado.

⚠ **AVISO!** Se a lâmina **8** estiver sempre a parar e a reiniciar ou nem sequer girar de todo, liberte imediatamente o botão da velocidade **1/2** e retire a ficha da tomada. Verifique se a lâmina **8** está presa como resultado de alimentos muito duros, e liberte-a. Caso contrário, a unidade do motor pode sobreaquecer.

ⓘ **NOTA:** Se permanecerem alimentos presos no interior do recipiente **9** e a lâmina **8** não chegar a eles, abra a tampa **5** e pressione os alimentos para baixo com uma espátula ou um acessório semelhante.

10. Quando os alimentos estiverem completamente picados, liberte o botão da velocidade **1/2**.
11. Retire a ficha da tomada.

⚠ **AVISO!** Nunca tente retirar os alimentos do recipiente **9** enquanto a lâmina **8** estiver a girar. Existe um risco de ferimentos e os alimentos também podem ser atirados para fora, sujando tudo em seu redor.

12. Espere que a lâmina **8** pare por completo.
13. Levante a unidade do motor **3** da tampa **5**.
14. Retire a tampa **5**.

⚠ **AVISO!** Manuseie a lâmina **8** extremamente afiada com muito cuidado, pois esta pode dar origem a ferimentos. Mantenha a lâmina **8** fora do alcance das crianças.

15. Retire cuidadosamente o suporte da lâmina **7** com a lâmina **8** do recipiente **9**.
16. Retire os alimentos.

Bater natas (Imagem B)

Também pode usar o aparelho para bater natas (mín. 200 ml, máx. 400 ml) com a ajuda do disco de emulsionar **12**.

1. Coloque o recipiente **9** no anel antiderrapante **11**.
2. Pressione o disco de emulsionar **12** no suporte da lâmina **7**:
   – Para bater 200–400 ml de natas, coloque o disco de emulsionar **12** no suporte da lâmina **7**, de modo a que o disco de emulsionar **12** fique em contacto com ambas as partes da lâmina **8** e encaixe no respetivo lugar (Imagem B).
3. Coloque o suporte da lâmina **7** com o disco de emulsionar **12** no eixo guia **10**.
4. Adicione as natas.
5. Coloque a tampa **5** no recipiente **9** de modo a que o anel vedante **6** assente na extremidade do recipiente **9** e o suporte da lâmina **7** saia pela abertura da tampa **5**. Um dos dois trincos **13** que se encontram no anel interior da tampa **5** deverá ficar virado para a frente, para si.
6. Coloque a unidade do motor **3** na tampa **5**. Os dois trincos **13** no anel interior da tampa **5** encaixam nos dois entalhes no fundo da unidade do motor **3**. Se os trincos **13** não deslizarem imediatamente para os entalhes no fundo da unidade do motor **3**, rode um pouco a unidade do motor **3** até assentar direita na tampa **5** e os trincos **13** deslizarem para os entalhes.
7. Insira a ficha na tomada.

ⓘ **NOTA:**

- Para bater natas, deverá certificar-se de que estas estão bem frescas (máx. 8 °C / temperatura do frigorífico) antes de as bater.
- Para 200 ml de natas, recomendamos que as bata durante cerca de 30 a 40 segundos à velocidade I **1**.
- Para 400 ml de natas, recomendamos que as bata durante cerca de 40 segundos à velocidade I **1**.
- O tempo para bater natas pode variar. No entanto, depende da quantidade e de vários fatores, como a quantidade de gordura ou temperatura ambiente. Preste atenção às natas enquanto as bate, e ajuste o tempo de acordo com as suas necessidades.

Limpeza e cuidados

⚠ **PERIGO! Risco de choque elétrico!** Antes de proceder à limpeza e manutenção: Retire a ficha da tomada.

ⓘ **NOTA:** Para manter a funcionalidade e aparência do produto, deverá limpá-lo bem após cada utilização.

Máquina de lavar loiça

ⓘ **NOTA:** Algumas partes podem ficar danificadas se forem colocadas na máquina de lavar loiça.

- Coloque na máquina de lavar loiça apenas as peças que possam ser lavadas na máquina de lavar loiça.
  - Recipiente **9**,
  - Disco de emulsionar **12**,
  - Suporte da lâmina **7** com a lâmina **8**,
  - Tampa **5** com o anel vedante **6**,
  - Anel antiderrapante **11**
- Se possível, coloque as peças no cesto superior e certifique-se de que nenhuma peça fica presa. Caso contrário, podem ficar deformadas.
- Use apenas programas que não aqueçam a água acima dos 60 °C.

Peça	Limpeza
■ Unidade do motor **3**	⚠ **AVISO!** Nunca coloque esta peça dentro de água ou de outros líquidos. Não coloque esta peça debaixo de água corrente. ■ Não use quaisquer produtos de limpeza abrasivos ou agressivos, nem escovas duras para limpar o produto. □ Retire a ficha da tomada antes de proceder à limpeza. □ Limpe com um pano ligeiramente embebido em água. Se necessário, use um pouco de detergente para a loiça.
■ Recipiente **9**, ■ Disco de emulsionar **12**, ■ Suporte da lâmina **7** com a lâmina **8**, ■ Tampa **5** com o anel vedante **6**, ■ Anel antiderrapante **11**	■ Lave bem esta peça com água quente e detergente para a loiça.

- Antes de uma utilização contínua e armazenamento: Esfregue todas as partes com um pano limpo.

Manutenção

- Antes de cada utilização: Verifique o produto quanto a danos visíveis.
- Para além da limpeza ocasional, o produto não precisa de qualquer manutenção.

Armazenamento

- Quando não usar o produto, guarde-o na embalagem original.
- Guarde o produto num local seco e seguro, afastado das crianças.

Resolução de problemas

Problema	Possíveis Soluções
O aparelho não está ligado à alimentação.	Ligue o aparelho a uma tomada.
O aparelho está danificado.	Contacte o serviço de apoio ao cliente.
Tem um fusível fundido.	Verifique os fusíveis e substitua-os, se necessário.
O aparelho pode ter um defeito.	Contacte o serviço de apoio ao cliente.
A unidade do motor **3** não foi colocada corretamente no suporte da lâmina **7**.	Coloque a unidade do motor **3** corretamente no suporte da lâmina **7**.

Eliminação



Esteja atento à especificação dos materiais da embalagem para a separação de lixo. Estas são identificadas com abreviações (a) e números (b) com o seguinte significado: 1-7: Plásticos / 20-22: Papel e papelão / 80-98: Materiais compostos.



As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.



Não deposite o produto utilizado no lixo doméstico. Elimine-o de forma responsável. Pode informar-se no seu município sobre os locais de recolha adequados e o seu período de funcionamento.

Garantia

O produto foi fabricado de acordo com diretrizes de qualidade rigorosas e cuidadosamente testado antes da entrega. Em caso de defeitos materiais ou de fabrico, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Os seus direitos legais não são limitados de forma alguma pela nossa garantia abaixo apresentada.

A garantia para este produto é de 3 anos a partir da data de compra. O período de garantia começa na data da compra. Guarde o recibo de compra original num local seguro, pois este documento é exigido como prova de compra.

Quaisquer danos ou defeitos já presentes no momento da compra devem ser comunicados imediatamente após a desembalagem do produto.

No caso de o produto apresentar um defeito de material ou de fabrico dentro de 3 anos a partir da data de compra, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa critério. O período de garantia não pode ser prolongado por uma reclamação de garantia concedida. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Esta garantia é nula se o produto tiver sido danificado ou utilizado ou mantido de forma inadequada.

A garantia cobre defeitos de material e de fabrico. Esta garantia não cobre peças do produto sujeitas a desgaste normal e, portanto, consideradas peças consumíveis (por ex., baterias, baterias recarregáveis, mangueiras, cartuchos de tinta), nem cobre danos em peças frágeis, por ex., interruptores ou peças feitas em vidro.

Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.

Procedimento no caso de ativação da garantia

De forma a garantir um rápido processamento do seu pedido, solicitamos as seguintes indicações:

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 525186_2601) como comprovativo da mesma.

Podes ver o número do artigo na placa de identificação, gravura, na folha título do manual (em baixo esquerda) ou no adesivo na lado de baixo ou de trás.

Caso erros de função ou outras falhas ocorram, entre em contato primeiramente com o seguinte departamento de serviço por telefone ou e-mail.

Um produto identificado como falho, pode ser enviado gratuitamente para o endereço de serviço anexando o comprovativo de compra (nota) e a indicação da falha e quando ela ocorreu.

Assistência Técnica

(PT) **Serviço Portugal**
Tel.: 800849000
E-Mail: owim@lidl.pt

CE