



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

HACHOIR MULTIFONCTION SMZC 500 C3

(FR) (BE)

HACHOIR MULTIFONCTION

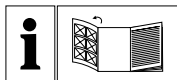
Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

MULTIZERKLEINERER

Bedienungsanleitung

IAN 478881_2410



FR BE

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

DE AT CH

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

FR / BE	Mode d'emploi	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	15

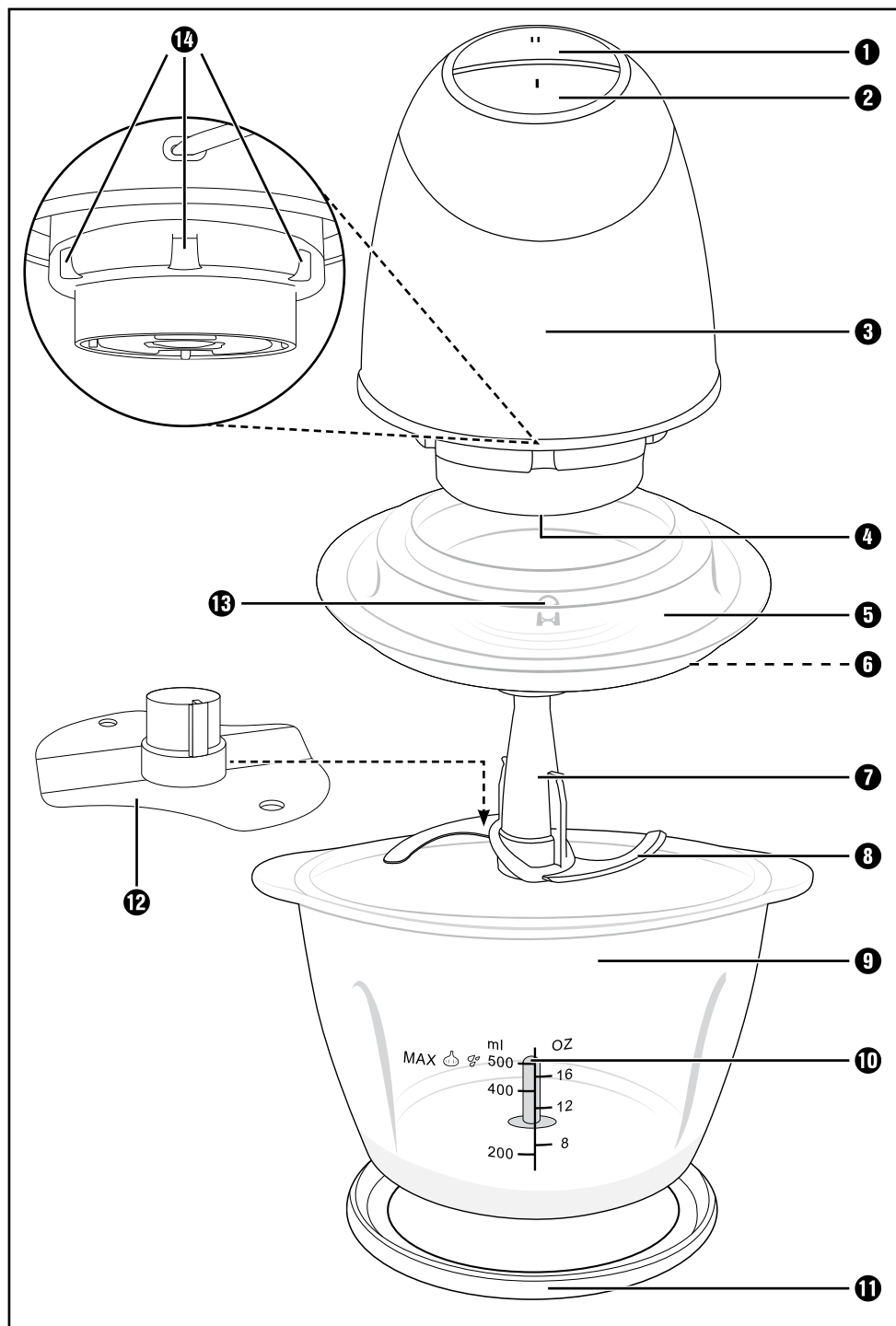


Table des matières

Introduction	2
Utilisation conforme	2
Matériel livré	2
Déballage	2
Description de l'appareil	2
Caractéristiques techniques	3
Avertissements et symboles utilisés	3
Consignes de sécurité	4
Avant la première mise en service	6
Utilisation	6
Broyer	6
Fouetter de la crème	8
Nettoyage et entretien	9
Stockage	10
Résolution des pannes	10
Recyclage	10
Recyclage de l'appareil	10
Recyclage de l'emballage	11
Garantie de Kompernass Handels GmbH	11
Service après-vente	13
Importateur	13

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous avez opté pour un produit moderne et de grande qualité. Le présent mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez l'appareil que de la manière indiquée et pour les domaines d'application spécifiés. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

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

Matériel livré

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

- Hachoir multifonction
- Porte-lame avec lame
- Disque émulsionneur
- Anneau antidérapant
- Mode d'emploi

Déballage

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Retirez tout le matériel d'emballage de l'appareil.

Remarque

- Vérifiez si la livraison est au complet et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez-vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Description de l'appareil

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

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Puissance nominale	500 W
Classe de protection	II 
Temps d'opération par intermittence	30 secondes en cas d'utilisation de la lame  2 minutes en cas de travail avec le disque émulsionneur 
Capacité du bol 	1200 ml
Quantité de remplissage max.	Aliments/Liquides jusqu'au repère 500 ml 

Temps d'opération par intermittence

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

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	DANGER ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention «DANGER» désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
---	---

	AVERTISSEMENT ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention «AVERTISSEMENT» désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	PRUDENCE ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention «PRUDENCE» annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	ATTENTION ! Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention «ATTENTION» annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	Remarque : Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	Lire le mode d'emploi.
	Courant/tension alternatif(ive)
	Classe de protection II : protection par une isolation double ou renforcée entre les pièces conductrices et celles pouvant être touchées.
	Ne pas plonger dans l'eau !
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Avant de changer les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché du secteur.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans cette notice.
- Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous videz le bol ! La lame est extrêmement tranchante !
- Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous nettoyez l'appareil ! La lame est extrêmement tranchante !
- Il faut toujours débrancher l'appareil du réseau électrique s'il doit rester sans surveillance, avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenez l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Il faut surveiller les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Risque de blessures pendant le maniement de la lame extrêmement tranchante. Après l'utilisation et le nettoyage, remontez l'appareil afin de ne pas vous blesser au contact de la lame à nu. Rangez la lame hors de portée des enfants.
- Ne retirez jamais les produits alimentaires du bol tant que la lame tourne. Risque de blessures !
- Avant de retirer le bloc-moteur, attendez que la lame se soit immobilisée.
- N'approchez jamais les doigts de la lame en train de tourner ! Risque de blessures !

❗ ATTENTION - DOMMAGES SUR L'APPAREIL !

- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner plus de 2 minutes d'affilée. Laissez-le ensuite refroidir.
- N'utilisez pas l'appareil pour transformer des produits alimentaires en ébullition ou très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil pour broyer des os, grains de café, céréales, noix muscades ou des produits alimentaires congelés. Exception : les glaçons.
- Respectez le contenu du tableau des quantités au chapitre "Broyer". Il y a sinon risque de vous salir au contact du contenu en train de déborder.
- Le bloc-moteur ne doit pas passer au lave-vaisselle car il risque d'être endommagé.
- N'opérez jamais l'appareil à vide.

i REMARQUE

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

Avant la première mise en service

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

Utilisation

Broyer

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

❗ ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Avant de transformer des aliments particulièrement durs, il faut les couper en morceaux plus petits (2 cm env.). Le moteur risque sinon de se bloquer. Avec les aliments durs, utilisez de préférence une transformation par impulsions. Appuyez pour cela plusieurs fois brièvement sur la touche de vitesse respective ①/②.
- Coupez les aliments fermes en morceaux d'environ 2 cm.
- Retirez les pédoncules et les tiges des herbes aromatiques.
- Retirez la coque de tous les types de noix utilisés.
- Retirez les os, la peau et les tendons de la viande.

4) Placez les aliments dans le bol ❹. Basez-vous ce faisant sur le tableau suivant :

Aliments	Quantité	Temps de transformation	Vitesse
Ail	50 g	par impulsions 5 x 1 sec.	Niveau II
Oignons	150 g	par impulsions 5-10 x 1 sec.	Niveau I
Carottes	200 g	2 x 5 sec.	Niveau I
Amandes	200 g	Broyage grossier : 1 x 5 sec. Broyage moyen : 1 x 10 sec. Broyage fin : 3 x 10 sec.	Niveau II
Viande (découpée en dés de 2 x 2 cm)	250 g	6 x 5 sec	Niveau II
Glaçons	100 g	par impulsions broyage grossier 10 x 1 sec. broyage grossier 20 x 1 sec.	Niveau II
Les temps et quantités indiqués dans ce tableau sont des valeurs indicatives susceptibles de varier suivant la nature des produits alimentaires transformés !			

5) Posez le couvercle ❺ sur le bol ❹ de sorte que l'anneau d'étanchéité ❻ repose sur le bord du bol ❹ et que le porte-lame ❼ dépasse de l'ouverture du couvercle ❺. L'une des deux butées ❸ qui se trouvent contre l'anneau intérieur du couvercle ❺ devrait ce faisant pointer vers l'avant, vers vous.

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

7) Branchez la fiche mâle dans une prise secteur.

❶ Remarque

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

8) Appuyez sur la touche de vitesse ❶/❷ désirée. La lame ❸ tourne aussi longtemps que vous maintenez la touche de vitesse ❶/❷ appuyée. Dès que vous la relâchez, le moteur stoppe.

❶ ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

i Remarque

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

9) Une fois que le contenu a été broyé, relâchez la touche de vitesse **1/2**.

10) Retirez la fiche mâle de la prise secteur.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

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

11) Attendez que la lame **8** se soit immobilisée.

12) Soulevez le bloc-moteur **3** pour le détacher du couvercle **5**.

13) Retirez le couvercle **5**.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

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

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

15) Retirez le contenu.

Fouetter de la crème

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

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

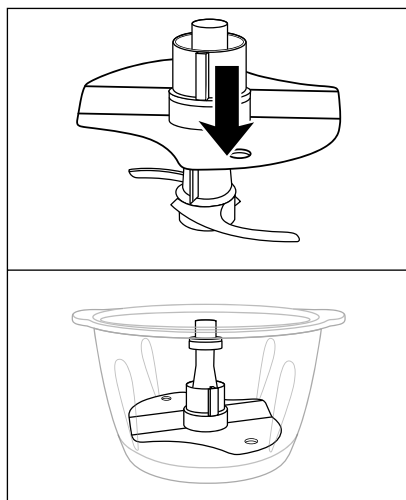


Fig. 1

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

- 6) Posez le bloc-moteur **3** centré sur le couvercle **5** de sorte que le logo pointe vers vous. Les deux butées **13** contre l'anneau intérieur du couvercle **5** engrenent maintenant dans les deux évidements **14** contre le côté inférieur du bloc-moteur **3**. Si les butées **13** ne glissent pas immédiatement dans les évidements **14** sur le côté inférieur du bloc-moteur **3**, tournez un peu le bloc-moteur **3** jusqu'à ce qu'il se retrouve en assise à ras sur le couvercle **5** et que les butées **13** aient glissé dans les évidements **14**.
- 7) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.

Remarque

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

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Remarque

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

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

Vous pouvez maintenant réassembler l'appareil.

Résolution des pannes

Problème	Cause possible	Solutions possibles
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise secteur.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
	Un fusible est défectueux dans le logement.	Vérifiez les fusibles du logement et changez-les si nécessaire.
	L'appareil est peut-être défectueux.	Adressez-vous au service après-vente.
	Le bloc-moteur 3 n'est pas correctement en assise sur le porte-lame 7 .	Posez le bloc-moteur 3 correctement sur le porte-lame 7 .

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des indications données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Recyclage



Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

Stockage

- Rangez l'appareil nettoyé dans un endroit sec et exempt de poussière.

Recyclage de l'appareil

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

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

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



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

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce

fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire.

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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix.

Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

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.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 478881_2410 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocolant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.

- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 478881_2410.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 478881_2410

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	16
Bestimmungsgemäße Verwendung	16
Lieferumfang	16
Auspacken	16
Gerätebeschreibung	16
Technische Daten	17
Verwendete Warnhinweise und Symbole	17
Sicherheitshinweise	18
Vor der ersten Inbetriebnahme	20
Bedienen	20
Zerkleinern	20
Sahne schlagen	22
Reinigung und Pflege	23
Lagerung	24
Fehlerbehebung	24
Entsorgung	24
Gerät entsorgen	24
Verpackung entsorgen	25
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	25
Service	26
Importeur	26

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Multizerkleinerer
- Messereinsatz mit Messer
- Emulgieraufsatz
- Antirutschring
- Bedienungsanleitung

Auspacken

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät.

Hinweis

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Gerätebeschreibung

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

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	500 W
Schutzklasse	II 
KB-Zeit	30 Sekunden beim Arbeiten mit dem Messer 9 2 Minuten beim Arbeiten mit dem Emulgieraufsatz 12
Fassungsvermögen Mixbehälter 9	1200 ml
Nutzvolumen	Lebensmittel/Flüssigkeiten bis zur 500 ml-Markierung 

KB-Zeit

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

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
---	--

	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Anleitung lesen.
	Wechselstrom/-spannung
	Schutzklasse II: Schutz durch doppelte oder verstärkte Isolierung zwischen spannungsführenden und berührbaren Teilen.
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

❗ **ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!**

- Sie dürfen das Gerät nicht länger als 2 Minuten laufen lassen. Lassen Sie es danach abkühlen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um kochende oder heiße Lebensmittel zu verarbeiten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um Knochen, Kaffeebohnen, Getreide, Muskatnüsse oder gefrorene Lebensmittel zu zerkleinern. Ausgenommen hiervon sind Eiswürfel.
- Beachten Sie die Tabelle über die Füllmengen im Kapitel „Zerkleinern“. Andernfalls besteht Verschmutzungsgefahr durch herausquellendes Füllgut.
- Sie dürfen den Motorblock nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, dieser würde dadurch beschädigt.
- Betreiben Sie das Gerät niemals im Leerzustand.

i **HINWEIS**

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

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Bedienen

Zerkleinern

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

❗ **ACHTUNG - SACHSCHADEN!**

- Besonders harte Lebensmittel müssen vor der Bearbeitung in kleinere Stücke zerteilt werden (ca. 2 cm). Ansonsten kann der Motor blockieren.
Wählen Sie eine pulsierende Bearbeitung bei harten Lebensmitteln. Drücken Sie hierzu mehrfach kurzzeitig die jeweilige Geschwindigkeits-Taste ①/②.
- Schneiden Sie feste Lebensmittel in ca. 2 cm große Stücke.
- Entfernen Sie Stängel und Stiele von Kräutern.
- Entfernen Sie bei Nüssen, z. B. Walnüsse, die Schale.
- Entfernen Sie Knochen, Haut und Sehnen vom Fleisch.

- 4) Geben Sie das Füllgut in den Mixbehälter ⑨. Orientieren Sie sich dabei an folgender Tabelle:

Lebensmittel	Füllmenge	Bearbeitungszeit	Geschwindigkeit
Knoblauch	50 g	pulsierend ca. 5 x 1 Sek.	Stufe II
Zwiebeln	150 g	pulsierend ca. 5-10 x 1 Sek.	Stufe I
Karotten	200 g	2 x 5 Sek	Stufe I
Mandeln	200 g	grob: 1 x 5 Sek. mittel: 1 x 10 Sek. fein: 3 x 10 Sek.	Stufe II
Fleisch (gewürfelt 2 x 2 cm)	250 g	6 x 5 Sek	Stufe II
Eiswürfel	100 g	pulsierend grob 10 x 1 Sek. fein 20 x 1 Sek.	Stufe II
Die angegebenen Zeiten und Mengen in dieser Tabelle sind Richtwerte und können je nach Beschaffenheit der verarbeiteten Lebensmittel variieren!			

- 5) Legen Sie den Deckel ⑤ so auf den Mixbehälter ⑨, dass der Dichtungsring ⑥ auf dem Rand des Mixbehälters ⑨ aufliegt und der Messereinsatz ⑦ durch die Öffnung des Deckels ⑤ ragt. Eine der beiden Arretierungen ⑬, die sich am inneren Ring des Deckels ⑤ befinden, sollte dabei nach vorne, zu Ihnen, weisen.
- 6) Setzen Sie den Motorblock ③ mittig auf den Deckel ⑤, so dass das Logo zu Ihnen weist. Die beiden Arretierungen ⑬ am inneren Ring des Deckels ⑤ greifen nun in die Aussparungen ⑭ an der Unterseite des Motorblocks ③.
- Sollten die Arretierungen ⑬ nicht sofort in die Aussparungen ⑭ an der Unterseite des Motorblocks ③ rutschen, drehen Sie den Motorblock ③ ein wenig, bis dieser bündig auf dem Deckel ⑤ sitzt und die Arretierungen ⑬ in die Aussparungen ⑭ gerutscht sind.
- 7) Verbinden Sie den Netzstecker mit einer Netzsteckdose.

① Hinweis

- Halten Sie während der Verarbeitung der Lebensmittel mit der einen Hand den Mixbehälter ⑨ fest und mit der anderen den Motorblock ③.

- 8) Drücken Sie die gewünschte Geschwindigkeitstaste ①/②. Das Messer ⑧ dreht sich, solange Sie die Geschwindigkeitstaste ①/② gedrückt halten. Sobald Sie diese lösen, stoppt der Motor.

① ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

i Hinweis

- Sollten Lebensmittel an der Innenseite des Mixbehälters **9** hängen bleiben und nicht mehr von dem Messer **8** erfasst werden, öffnen Sie den Deckel **5** und schieben Sie die Lebensmittel mit einem Teigschaber o. Ä. wieder nach unten.

9) Wenn das Füllgut zerkleinert worden ist, lassen Sie die Geschwindigkeitstaste **1/2** los.

10) Ziehen Sie den Netzstecker.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

11) Warten Sie, bis das Messer **8** stillsteht.

12) Heben Sie den Motorblock **3** vom Deckel **5**.

13) Nehmen Sie den Deckel **5** ab.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

15) Entnehmen Sie das Füllgut.

Sahne schlagen

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

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

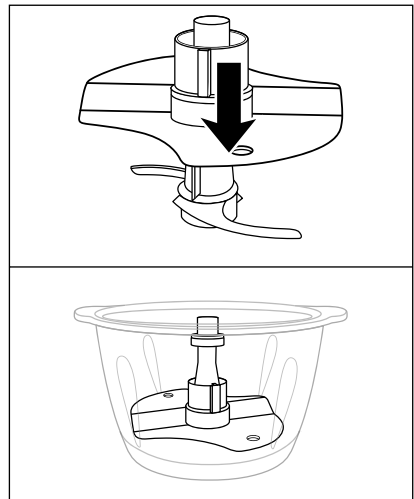


Abb. 1

- 3) Stecken Sie den Messereinsatz **7** mit dem Emulgieraufsatz **12** auf die Führungsachse **10**.
- 4) Füllen Sie die Sahne ein.
- 5) Legen Sie den Deckel **5** so auf den Mixbehälter **9**, dass der Dichtungsring **6** auf dem Rand des Mixbehälters **9** aufliegt und der Messereinsatz **7** durch die Öffnung des Deckels **5** ragt.
Eine der beiden Arretierungen **13**, die sich am inneren Ring des Deckels **5** befinden, sollte dabei nach vorne, zu Ihnen, weisen.

- 6) Setzen Sie den Motorblock **3** mittig auf den Deckel **5**, so dass das Logo zu Ihnen weist. Die beiden Arretierungen **13** am inneren Ring des Deckels **5** greifen nun in die Aussparungen **14** an der Unterseite des Motorblocks **3**.

Sollten die Arretierungen **13** nicht sofort in die Aussparungen **14** an der Unterseite des Motorblocks **3** rutschen, drehen Sie den Motorblock **3** ein wenig, bis dieser bündig auf dem Deckel **5** sitzt und die Arretierungen **13** in die Aussparungen **14** gerutscht sind.

- 7) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

i Hinweis

- Um Sahne zu schlagen, sollte diese vor dem Steifschlagen gut gekühlt sein (max. 8 °C/ Kühlschrantemperatur).
- Wir empfehlen bei 200 ml Sahne eine Schlagzeit von ca. 30 - 40 Sekunden bei Geschwindigkeitsstufe I **2**.
- Bei 400 ml Sahne empfehlen wir eine Schlagzeit von ca. 40 Sekunden bei Geschwindigkeitsstufe I **2**.
- Bedingt durch die Menge und verschiedene Einflüsse, wie z. B. Fettgehalt der Sahne oder die Außentemperatur, kann die Schlagzeit variieren! Beobachten Sie die Sahne während des Steifschlagens und passen Sie die Schlagzeit Ihren Bedürfnissen an.

Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Sie dürfen den Motorblock **3** nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, dieser würde dadurch beschädigt.
- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
 - 2) Nehmen Sie das Gerät zum Reinigen auseinander. Ziehen Sie den Dichtungsring **6** vom Deckel **5**. Entfernen Sie die kleine Gummischeibe, die sich am oberen Ende des Messereinsatzes **7** befindet.
 - 3) Reinigen Sie den Motorblock **3** mit einem feuchten Tuch. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, so dass alle Spülmittelreste entfernt werden.
 - 4) Reinigen Sie den Mixbehälter **9**, den Emulgieraufsatz **12**, den Deckel **5** mit Dichtungsring **6**, den Messereinsatz **7** mit Messer **8** und die kleine Gummischeibe des Messereinsatzes **7** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach, so dass keine Spülmittelreste daran haften. Trocknen Sie alle Teile gut ab.

i Hinweis

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

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

Sie können das Gerät nun wieder zusammenstecken.

Lagerung

- Lagern Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen und staubfreien Ort.

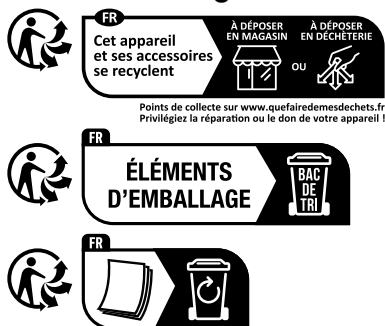
Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Eine Haushaltssicherung ist defekt.	Überprüfen Sie die Haushaltssicherungen und erneuern Sie diese gegebenenfalls.
	Das Gerät ist möglicherweise defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Der Motorblock 3 sitzt nicht korrekt auf dem Messereinsatz 7 .	Setzen Sie den Motorblock 3 korrekt auf den Messereinsatz 7 .

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Entsorgung

Für Frankreich gilt:



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

Gerät entsorgen

 Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU

unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

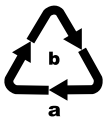


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 478881_2410 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 478881_2410 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei
aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

IAN 478881_2410

Importeur

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

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



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations · Stand der Informationen:

01 / 2025 · Ident.-No.: SMZC500C3-122024-1

IAN 478881_2410