



PREMIUM-MULTIZERKLEINERER / PREMIUM MULTI CHOPPER / HACHOIR PREMIUM SMZE 500 D2

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

PREMIUM MULTI CHOPPER

Operating instructions

(FR) (BE) (CH)

HACHOIR PREMIUM

Mode d'emploi

(IT) (CH) (MT)

TRITATUTTO ELETTRICO PREMIUM

Istruzioni per l'uso

(PT)

TRITURADOR MULTIFUNCIONAL PREMIUM

Manual de instruções

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

PREMIUM-MULTIZERKLEINERER

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

PREMIUM MULTIHAKKER

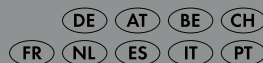
Gebruiksaanwijzing

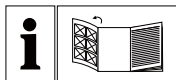
(ES)

PICADORA PREMIUM

Instrucciones de uso

IAN 518692_2507





GB IE NI MT

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

DE AT BE 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 CH

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

NL BE

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

IT CH MT

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

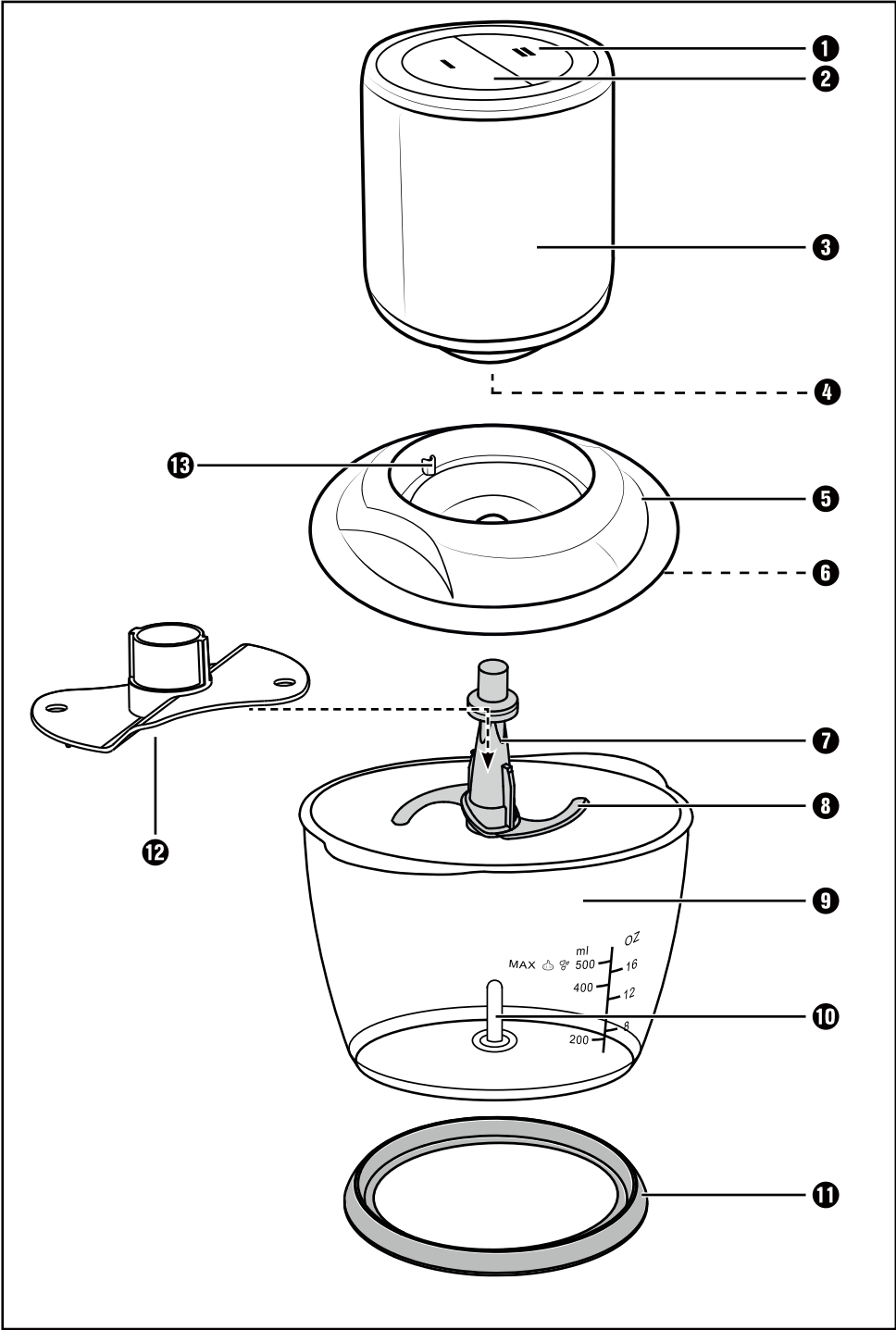
ES

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

PT

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

English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	13
Français	Mode d'emploi	Page	25
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	39
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	51
Español	Instrucciones de uso	Página	63
Português	Manual de instruções	Página	75



Contents

1. Introduction	2
2. Intended use	2
3. Package contents	2
4. Appliance description	2
5. Technical data	2
6. Warnings and symbols used	3
7. Safety information	4
8. Before first use	7
9. Operation	7
9.1. Chopping	7
9.2. Whipping cream.....	8
10. Cleaning and care	9
11. Storage	10
12. Troubleshooting	10
13. Disposal	10
14. Kompernass Handels GmbH warranty	10
14.1. Service	11
14.2. Importer	11



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

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have chosen a modern, high-quality product. These operating instructions are part of the product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. This appliance may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

2. Intended use

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

3. Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Motor unit
- Lid
- Bowl
- Blade holder with blade
- Emulsifying disc
- Non-slip ring
- Operating instructions




Note

- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **14.1. Service**).

4. Appliance description

- ① Speed button - Level II
- ② Speed button - Level I
- 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

5. Technical data










Mains voltage	220-240 V ~, 50/60 Hz
Rated power	500 W
Power consumption in off mode	0 W
Protection class	II 
CO time	30 seconds when working with the blade ⑧ 2 minutes when working with the emulsifying disc ⑫
Bowl capacity ⑨	1200 ml
Usable volume (liquids  and chopping ) See the table in the section 9. Operation!	up to the 500 ml marking













CO time

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

6. Warnings and symbols used

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

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	Read the instructions.
	AC current/voltage
	Protection class II: Protection by double or reinforced insulation between live and touchable parts.
	Do not immerse in water!


	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.
	The packaging is made of recyclable materials. Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.
	The packaging contains paper and/or cardboard components.
	The packaging contains plastic and/or metal components.
	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
	FR: The product, its packaging and the operating instructions are recyclable.

Points de collecte sur www.azulfrancemachets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

7. Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

- Never try to grasp the blade if it is still rotating!
Risk of injury!
- Do not operate the appliance for longer than 30 seconds with the blade or 2 minutes with the emulsifying disc. Afterwards, allow it to cool down.

⚠ **CAUTION! APPLIANCE DAMAGE!**

- Do not use the appliance to process boiling or hot food.
- Do not use the appliance to chop or grind bones, coffee beans, cereals, nutmeg or frozen food. The only exception to this rule is ice cubes.
- See the table on the recommended fill quantities in the section **9.1. Chopping**. Otherwise, there is a risk of contamination due to leaking contents.
- Do not clean the motor unit in the dishwasher, as this will damage it.
- Never operate the appliance when it is empty.

ⓘ **Note**

- No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product adapts automatically to either 50 or 60 Hz.

8. Before first use

Thoroughly clean all component parts as described in the section **10. Cleaning and care** before using the appliance for the first time.

9. Operation

9.1. Chopping

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

! ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Particularly hard foods should be cut into small pieces (approx. 2 cm) before processing. Otherwise, the motor unit could block.

Use a pulsing processing method when working with hard foods. To do this, press the relevant speed button **1**/**2** several times.

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

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

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

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

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

- 5) Place the lid **5** onto the bowl **9** so that the sealing ring **6** rests on the edge of the bowl **9** and the blade holder **7** protrudes through the opening of the lid **5**.

One of the two catches **13** that are located on the inner ring of the lid **5** should point forwards, towards you.

- 6) Place the motor unit **3** onto the lid **5** so that the logo is facing it. The two catches **13** on the inner ring of the lid **5** now engage into the two recesses on the bottom of the motor unit **3**.

If the catches **13** do not slide immediately into the recesses on the bottom of the motor unit **3**, turn the motor unit **3** a little until it rests flush on the lid **5** and the catches **13** have slid into the recesses.

- 7) Insert the plug into a mains power socket.

i Note

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

- 8) Press the required speed button **1/2**.

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

! ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

i Note

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

- 9) Once the food is fully chopped, release of the speed button **1/2**.

- 10) Remove the power plug from the socket.

! WARNING! RISK OF INJURY!

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

- 11) Wait until the blade **8** has come to a complete standstill.

- 12) Lift the motor unit **3** off the lid **5**.

- 13) Remove the lid **5**.

! WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

- 15) Remove the food.

9.2. Whipping cream

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

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

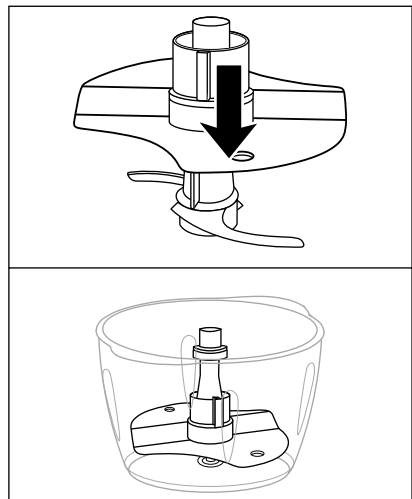


Fig. 1


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

i Note

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

10. Cleaning and care

⚠ WARNING!
RISK OF ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!


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

! ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

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

i Note

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

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

You can now reassemble the appliance.

11. Storage

- Store the cleaned appliance in a clean and dry location.

12. Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance is not working.	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 .

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

13. Disposal



The symbol of the crossed-out wheellie bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

The packaging is made from environmentally friendly material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

14. Kompennass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 518692_2507 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.

- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 518692_2507.

14.1. Service

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: kompernass@lidl.ie

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 518692_2507

14.2. Importer

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

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

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	14
2. Bestimmungsgemäße Verwendung	14
3. Lieferumfang	14
4. Gerätebeschreibung	14
5. Technische Daten	14
6. Verwendete Warnhinweise und Symbole	15
7. Sicherheitshinweise	16
8. Vor der ersten Inbetriebnahme	19
9. Bedienen	19
9.1. Zerkleinern	19
9.2. Sahne schlagen	20
10. Reinigung und Pflege	21
11. Lagerung	22
12. Fehlerbehebung	22
13. Entsorgung	22
14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	23
14.1. Service	24
14.2. Importeur	24



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

1. 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.

2. 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.

3. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Motorblock
- Deckel
- Schüssel
- Messereinsatz mit Messer
- Emulgieraufsatz
- Antirutschring
- Bedienungsanleitung

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 **14.1. Service**).

4. Gerätebeschreibung

- 1 Geschwindigkeitstaste - Stufe II
- 2 Geschwindigkeitstaste - Stufe I
- 3 Motorblock
- 4 Messereinsatz-Aufnahme
- 5 Deckel
- 6 Dichtungsring
- 7 Messereinsatz
- 8 Messer
- 9 Schüssel
- 10 Führungsschnecke
- 11 Antirutschring
- 12 Emulgieraufsatz
- 13 Arretierung

5. Technische Daten






Netzspannung	220–240 V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	500 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0 W
Schutzklasse	II 
KB-Zeit	30 Sekunden beim Arbeiten mit dem Messer 8 2 Minuten beim Arbeiten mit dem Emulgieraufsatz 12
Fassungsvermögen Schüssel 9	1200 ml
Nutzvolumen (Flüssigkeiten  und Zerkleinern  Tabelle im Kapitel 9. Bedienen beachten!	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.

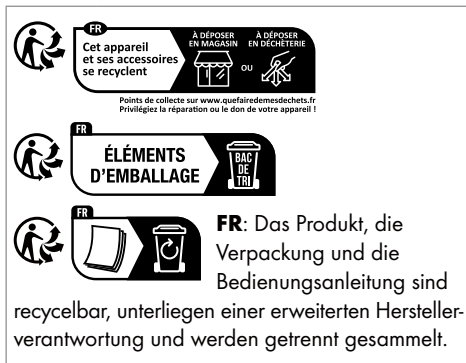
6. Verwendete Warnhinweise und Symbole

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 unmittelbare 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.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
 	Verpackung aus recyclebaren Materialien. Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.

	<p>Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe.</p>
	<p>Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.</p>



FR: Cet appareil et ses accessoires se recyclent. A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE. Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil!


FR: ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE. BAG DE 10L

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

7. 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. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr!
- Gehen Sie vorsichtig beim Leeren der Schüssel vor! Das Messer ist sehr scharf!
- Gehen Sie vorsichtig beim Reinigen des Gerätes vor! Das Messer ist sehr scharf!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie das Gerät nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer verletzen. Halten Sie das Messer für Kinder unzugänglich.
- Entnehmen Sie niemals die Lebensmittel aus der Schüssel, solange sich das Messer noch dreht. Verletzungsgefahr!
- Warten Sie, bis das Messer steht, bevor Sie den Motorblock abnehmen.
- Greifen Sie niemals in das noch rotierende Messer! Verletzungsgefahr!
- Sie dürfen das Gerät beim Arbeiten mit dem Emulgieraufsatz nicht länger als 2 Minuten und beim Arbeiten mit dem Messer 30 Sekunden laufen lassen. Lassen Sie es danach abkühlen.

⚠ **ACHTUNG! GERÄTESCHÄDEN!**

- Benutzen Sie das Gerät nicht, um kochende oder heiße Lebensmittel zu verarbeiten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um Knochen, Kaffeebohnen, Getreide, Muskatnüsse oder gefrorene Lebensmittel zu zerkleinern. Ausgenommen hiervon sind Eiswürfel.
- Beachten Sie die Tabelle über die Füllmengen im Kapitel **9.1. Zerkleinern**. Andernfalls besteht Verschmutzungsgefahr durch herausquellendes Füllgut.
- Sie dürfen den Motorblock nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, dieser würde dadurch beschädigt.
- Betreiben Sie das Gerät niemals im Leerzustand.

ⓘ **HINWEIS**

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

8. Vor der ersten Inbetriebnahme

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme wie im Kapitel **10. Reinigung und Pflege** beschrieben.

9. Bedienen

9.1. Zerkleinern

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

! ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Besonders harte Lebensmittel müssen vor der Bearbeitung in kleinere Stücke zerteilt werden (ca. 2 cm). Ansonsten kann der Motor blockieren.

Wählen Sie eine pulsierende Bearbeitung bei harten Lebensmitteln. Drücken Sie hierzu mehrfach kurzzeitig die jeweilige Geschwindigkeits-Taste **1/2**.

- Schneiden Sie feste Lebensmittel in ca. 2 cm große Stücke.
- Entfernen Sie Stängel und Stiele von Kräutern.
- Entfernen Sie bei Nüssen, z. B. Walnüsse, die Außenschale.
- Entfernen Sie Knochen, Haut und Sehnen vom Fleisch.

- 4) Geben Sie das Füllgut in die Schüssel **9**. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir folgende maximale Füllmengen:

Lebensmittel	Max. Füllmenge	Bearbeitungszeit	Geschwindigkeit
Knoblauch	250 g	pulsierend ca. 5 x 2 Sek.	Stufe II
Zwiebeln	250 g	pulsierend ca. 5 x 1 Sek.	Stufe I
Karotten	250 g	2 x 5 Sek.	Stufe I
Mandeln	250 g	grob: 1 x 10 Sek. mittel: 1 x 15 Sek. fein: 3 x 15 Sek.	Stufe II
Fleisch (gewürfelt, 2 x 2 cm)	250 g	6 x 5 Sek.	Stufe II
Eiswürfel	100 g*	pulsierend grob: 10 x 1 Sek. fein: 20 x 1 Sek.	Stufe II

Die angegebenen Zeiten und Mengen in dieser Tabelle sind Richtwerte und können je nach Beschaffenheit der verarbeiteten Lebensmittel variieren!

*Bei 100 g Füllmenge werden die Eiswürfel bestmöglich zerstoßen. Sie können jedoch auch Eiswürfel bis zur 500 ml - Markierung einfüllen. Das zerstoßene Eis wird dann etwas ungleichmäßiger.

- 5) Legen Sie den Deckel **5** so auf die Schüssel **9**, dass der Dichtungsring **6** auf dem Rand der Schüssel **9** aufliegt und der Messereinsatz **7** durch die Öffnung des Deckels **5** ragt.
Eine der beiden Arretierungen **18**, 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 **15** am inneren Ring des Deckels **5** greifen nun in die beiden Aussparungen an der Unterseite des Motorblocks **3**. Sollten die Arretierungen **15** nicht sofort in die Aussparungen an der Unterseite des Motorblocks **3** rutschen, drehen Sie den Motorblock **3** ein wenig, bis dieser bündig auf dem Deckel **5** sitzt und die Arretierungen **15** in die Aussparungen gerutscht sind.
- 7) Verbinden Sie den Netzstecker mit einer Netzsteckdose.

i Hinweis

- ▶ Halten Sie während der Verarbeitung der Lebensmittel mit der einen Hand die Schüssel **9** fest und mit der anderen den Motorblock **3**.
- 8) Drücken Sie die gewünschte Geschwindigkeitstaste **1/2**. Das Messer **8** dreht sich, solange Sie die Geschwindigkeitstaste **1/2** gedrückt halten. Sobald Sie diese lösen, stoppt der Motor.

! ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

i Hinweis

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

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

- 10) Ziehen Sie den Netzstecker.

! WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Entnehmen Sie niemals die Lebensmittel aus der Schüssel **9**, solange sich das Messer **8** noch dreht. Es besteht Verletzungsgefahr und herausspritzender Inhalt könnte zu Verschmutzungen führen.

- 11) Warten Sie, bis das Messer **8** stillsteht.
- 12) Heben Sie den Motorblock **3** vom Deckel **5**.
- 13) Nehmen Sie den Deckel **5** ab.

! WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer **8** besteht Verletzungsgefahr. Machen Sie das Messer **8** für Kinder unzugänglich.
- 14) Ziehen Sie den Messereinsatz **7** mit dem Messer **8** vorsichtig aus der Schüssel **9**.
 - 15) Entnehmen Sie das Füllgut.

9.2. Sahne schlagen

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

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

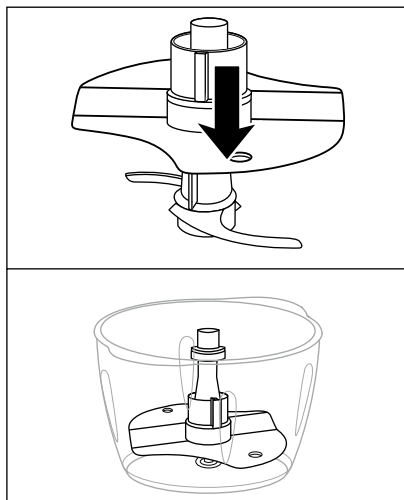


Abb. 1


- 3) Stecken Sie den Messereinsatz **7** mit dem Emulgieraufsatz **12** auf die Führungssache **10**.
- 4) Füllen Sie die Sahne ein.
- 5) Legen Sie den Deckel **5** so auf die Schüssel **9**, dass der Dichtungsring **6** auf dem Rand der Schüssel **9** aufliegt und der Messereinsatz **7** durch die Öffnung des Deckels **5** ragt.
Eine der beiden Arretierungen **13**, die sich am inneren Ring des Deckels **5** befinden, sollte dabei nach vorne, zu Ihnen, weisen.
- 6) Setzen Sie den Motorblock **3** mittig auf den Deckel **5**, so dass das Logo zu Ihnen weist. Die beiden Arretierungen **13** am inneren Ring des Deckels **5**, greifen nun in die beiden Aussparungen an der Unterseite des Motorblocks **3**.
Sollten die Arretierungen **13** nicht sofort in die Aussparungen an der Unterseite des Motorblocks **3** rutschen, drehen Sie den Motorblock **3** ein wenig, bis dieser bündig auf dem Deckel **5** sitzt und die Arretierungen **13** in die Aussparungen gerutscht sind.
- 7) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

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.

10. Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG! STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!


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

ⓘ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Nehmen Sie das Gerät zum Reinigen auseinander. Ziehen Sie den Dichtungsring **6** vom Deckel **5**. Entfernen Sie die kleine Gummischeibe, die sich am oberen Ende des Messereinsatzes **7** befindet.
- 3) Reinigen Sie den Motorblock **3** mit einem feuchten Tuch. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, so dass alle Spülmittelreste entfernt werden.
- 4) Reinigen Sie die Schüssel **9**, den Emulgieraufsatz **12**, den Deckel **5** mit Dichtungsring **6**, den Messereinsatz **7** mit Messer **8**, die kleine Gummischeibe des Messereinsatzes **7** und den Antirutschring **11** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach, so dass keine Spülmittelreste daran haften. Trocknen Sie alle Teile gut ab.

i Hinweis

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

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

Sie können das Gerät nun wieder zusammenstecken.

11. Lagerung

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

12. 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 Haushalts-sicherung ist defekt.	Überprüfen Sie die Haushalts-sicherungen und erneuern Sie diese gegebenenfalls.
	Das Gerät ist möglicherweise defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Der Motor-block 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.

13. Entsorgung



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.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber 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.

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

14. 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 Servicenerstellung 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) 518692_2507 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) 518692_2507 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

14.1. 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

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

CH Service Schweiz

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

IAN 518692_2507

14.2. 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

Table des matières

1. Introduction	26
2. Utilisation conforme	26
3. Matériel livré	26
4. Description de l'appareil	26
5. Caractéristiques techniques	26
6. Avertissements et symboles utilisés	27
7. Consignes de sécurité	28
8. Avant la première mise en service	31
9. Utilisation	31
9.1. Broyer	31
9.2. Fouetter de la crème	32
10. Nettoyage et entretien	33
11. Stockage	34
12. Résolution des pannes	34
13. Recyclage	34
14. Garantie pour Kompennass Handels GmbH (France)	35
15. Garantie pour Kompennass Handels GmbH (Belgique/Suisse)	37
16. Service après-vente	38
17. Importateur	38



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

1. 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.

2. 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.

3. Matériel livré

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

- Bloc moteur
- Couvercle
- Bol
- Porte-lame avec lame
- Disque émulsionneur
- Anneau antidérapant
- Mode d'emploi




i 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 **16. Service après-vente**).

4. Description de l'appareil

- 1 Touche de vitesse - Niveau II
- 2 Touche de vitesse - Niveau I
- 3 Bloc-moteur
- 4 Logement du porte-lame
- 5 Couvercle
- 6 Anneau d'étanchéité
- 7 Porte-lame
- 8 Lame
- 9 Bol
- 10 Axe de guidage
- 11 Anneau antidérapant
- 12 Disque émulsionneur
- 13 Verrouillage

5. Caractéristiques techniques









Tension secteur	220-240 V ~, 50/60 Hz
Puissance nominale	500 W
Puissance absorbée à l'état inactif	0 W
Classe de protection	II 
Temps d'opération par intermittence	30 secondes en cas d'utilisation de la lame 8 2 minutes en cas de travail avec le disque émulsionneur 12
Capacité du bol 9	1200 ml
Volume utile (liquides  et hacher ) Tenir compte du tableau au chapitre 9. Utilisation !	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.

6. 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.
	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.
	Ce produit répond aux exigences des directives européennes et nationales applicables.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.
	
	Emballage en matériaux recyclables. Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils 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.
	L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton.
	L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.
	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
	FR Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

7. 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. En cas d'usage abusif de l'appareil, il y a un risque de blessures !
- Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous videz le bol ! La lame est extrêmement tranchante !
- Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous nettoyez l'appareil ! La lame est extrêmement tranchante !
- Il faut toujours débrancher l'appareil du réseau électrique s'il doit rester sans surveillance, avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenez l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Il faut surveiller les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Risque de blessures pendant le maniement de la lame extrêmement tranchante. Après l'utilisation et le nettoyage, remontez l'appareil afin de ne pas vous blesser au contact de la lame à nu. Rangez la lame hors de portée des enfants.
- Ne retirez jamais les produits alimentaires du bol tant que la lame tourne. Risque de blessures !

- Avant de retirer le bloc-moteur, attendez que la lame se soit immobilisée.
- N'approchez jamais les doigts de la lame en train de tourner !
Risque de blessures !
- Vous ne devez pas faire fonctionner l'appareil plus de 2 minutes avec le disque émulsionneur et pas plus de 30 secondes avec la lame-hélice. Laissez-le ensuite refroidir.

⚠ **ATTENTION ! DOMMAGES SUR L'APPAREIL !**

- N'utilisez pas l'appareil pour transformer des produits alimentaires en ébullition ou très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil pour broyer des os, grains de café, céréales, noix muscades ou des produits alimentaires congelés. Exception : les glaçons.
- Respectez le contenu du tableau des quantités au chapitre **9.1. Broyer**. Il y a sinon risque de vous salir au contact du contenu en train de déborder.
- Le bloc-moteur ne doit pas passer au lave-vaisselle car il risque d'être endommagé.
- N'opérez jamais l'appareil à vide.

ⓘ **REMARQUE**

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

8. Avant la première mise en service

Nettoyez l'appareil avant la première mise en service, comme décrit au chapitre

10. Nettoyage et entretien.

9. Utilisation

9.1. Broyer

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

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Avant de transformer des aliments particulièrement durs, il faut les couper en morceaux plus petits (2 cm env.).

Le moteur risque sinon de se bloquer. Avec les aliments durs, utilisez de préférence une transformation par impulsions. Appuyez pour cela plusieurs fois brièvement sur la touche de vitesse respective ①/②.

- Coupez les aliments fermes en morceaux d'environ 2 cm.
- Retirez les pédoncules et les tiges des herbes aromatiques.
- Retirez la coque de tous les types de noix utilisés.
- Retirez les os, la peau et les tendons de la viande.

- 4) Placez les aliments dans le bol ⑨. Pour d'excellents résultats, nous recommandons les quantités maximales suivantes :

Aliments	Quantité max.	Temps de transformation	Vitesse
Ail	250 g	par impulsions env. 5 x 2 sec.	Niveau II
Oignons	250 g	par impulsions env. 5 x 1 sec.	Niveau I
Carottes	250 g	2 x 5 sec.	Niveau I
Amandes	250 g	Broyage grossier : 1 x 10 sec. Broyage moyen : 1 x 15 sec. Broyage fin : 3 x 15 sec.	Niveau II
Viande (découpée en dés de 2 x 2 cm)	250 g	6 x 5 sec.	Niveau II
Glaçons	100 g*	par impulsions broyage grossier 10 x 1 sec. broyage grossier 20 x 1 sec.	Niveau II

Les temps et quantités indiqués dans ce tableau sont des valeurs indicatives susceptibles de varier suivant la nature des produits alimentaires transformés !

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

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

i Remarque

- ▶ Pendant le traitement des produits alimentaires, tenez fermement le bol **9** d'une main et de l'autre tenez le bloc moteur **3**.
- 8) Appuyez sur la touche de vitesse **1/2** désirée. La lame **8** tourne aussi longtemps que vous maintenez la touche de vitesse **1/2** appuyée. Dès que vous la relâchez, le moteur stoppe.

! ATTENTION !

RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

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.

9.2. Fouetter de la crème

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

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

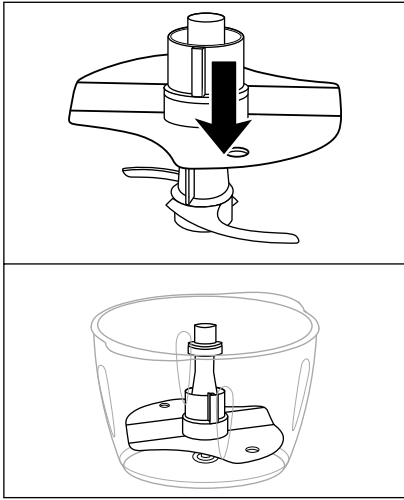


Fig. 1

- 3) Montez le porte-lame 7 avec le disque émulsionneur 12 sur l'axe de guidage 10.
- 4) Versez la crème.
- 5) Posez le couvercle 5 sur le bol 9 de sorte que l'anneau d'étanchéité 6 repose sur le bord du bol 9 et que le porte-lame 7 dépasse de l'ouverture du couvercle 5. L'une des deux butées 13 qui se trouvent contre l'anneau intérieur du couvercle 5 devrait ce faisant pointer vers l'avant, vers vous.
- 6) Posez le bloc-moteur 3 centré sur le couvercle 5 de sorte que le logo pointe vers vous. Les deux butées 13 contre l'anneau intérieur du couvercle 5 engrènent maintenant dans les deux évidements contre le côté inférieur du bloc-moteur 3.
Si les butées 13 ne glissent pas immédiatement dans les évidements sur le côté inférieur du bloc-moteur 3, tournez un peu le bloc-moteur 3 jusqu'à ce qu'il se retrouve en assise à ras sur le couvercle 5 et que les butées 13 aient glissé dans les évidements.
- 7) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.


i 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.

10. 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, la petite rondelle en caoutchouc du porte-lame ⑦ et l'anneau antidérapant ⑪ 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.

i Remarque

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

5) Après le nettoyage, remontez l'anneau d'étanchéité 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.

11. Stockage

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

12. 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.

13. Recyclage



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation.

L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.

Veillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.

L'emballage est constitué de matériaux écologiques que vous pouvez recycler par le biais des services de recyclage locaux.

Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)

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) 518692_2507 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'autocollant 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) 518692_2507.

15. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)

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 lé- gale 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.

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) 518692_2507 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'autocollant 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) 518692_2507.

16. Service après-vente

FR Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompennass@lidl.be

CH Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 518692_2507

17. Importateur

Veillez 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.kompennass.com

Inhoud

1. Inleiding	40
2. Gebruik in overeenstemming met bestemming	40
3. Inhoud van het pakket	40
4. Beschrijving van het apparaat	40
5. Technische specificaties	40
6. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	41
7. Veiligheidsvoorschriften	42
8. Voor de ingebruikname	44
9. Bedienen	44
9.1. Fijnhakken	44
9.2. Slagroom kloppen	46
10. Reiniging en onderhoud	47
11. Opbergen	47
12. Problemen oplossen	47
13. Afvoeren	48
14. Garantie van Kompernaß Handels GmbH	48
14.1. Service	49
14.2. Importeur	49



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

1. Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U hebt hiermee gekozen voor een modern en hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

2. Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

3. Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Motorblok
- Deksel
- Kom
- Meshouder met mes
- Emulsieschijf
- Antislip-ring
- Gebruiksaanwijzing




i Opmerking

- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk **14.1. Service**) als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

4. Beschrijving van het apparaat

- 1 Snelheidsknop - Stand II
- 2 Snelheidsknop - Stand I
- 3 Motorblok
- 4 Meshouderklem
- 5 Deksel
- 6 Afdichtring
- 7 Meshouder
- 8 Mes
- 9 Kom
- 10 Geleidingsas
- 11 Antislip-ring
- 12 Emulsieschijf
- 13 Vergrendeling

5. Technische specificaties

Netspanning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Nominaal vermogen	500 W
Opgenomen vermogen in uit-toestand	0 W
Beschermingsklasse	II 
KB-tijd	30 seconden bij gebruik van het mes 8 2 minuten bij gebruik van de emulsieschijf 12
Inhoud van kom 9	1200 ml
Netto inhoud (vloeistoffen  en fijnhakken ) Neem de tabel in het hoofdstuk 9. Bedienen in acht!	tot aan de 500 ml-markering

KB-tijd

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

6. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen


In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	GEVAAR! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	WAARSCHUWING! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	VOORZICHTIG! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	LET OP! Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Wisselstroom/-spanning
	Beschermingsklasse II: bescherming door dubbele of versterkte isolatie tussen spanningvoerende en aanraakbare delen.

	Niet onderdompelen in water!
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen.
	Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!
	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvorschriften.
	Verpakking van recyclebare materialen. Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: de verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.
	De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton.
	De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent. A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE OU 
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE 
	FR: Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recyclebaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden ingezameld.

7. Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven. Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel!
- Wees voorzichtig bij het legen van de kom! Het mes is zeer scherp!
- Wees voorzichtig bij het reinigen van het apparaat! Het mes is zeer scherp!
- Het apparaat moet altijd van het lichtnet worden losgekoppeld als er geen toezicht is, en tevens voor montage, demontage en reiniging.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd kinderen in de buurt van het apparaat in de gaten zodat ze er niet mee kunnen gaan spelen.
- Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het extreem scherpe mes. Zet het apparaat na gebruik en reiniging weer in elkaar, zodat u zich niet aan het blootliggende mes kunt verwonden. Zorg dat kinderen niet bij het mes kunnen komen.
- Haal nooit de levensmiddelen uit de kom terwijl het mes nog draait. Letselgevaar!
- Wacht tot het mes tot stilstand is gekomen voordat u het motorblok afneemt.

- Grijp nooit in het nog draaiende mes! Letselgevaar!
- U mag het apparaat bij gebruik van de emulsieschijf niet langer dan 2 minuut laten werken, en bij gebruik van het mes niet langer dan 30 seconden. Laat het daarna afkoelen.

⚠ **LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

- Gebruik het apparaat niet om kokende of hete levensmiddelen te verwerken.
- Gebruik het apparaat niet om beenderen, koffiebonen, granen, muskaatnoten of diepgevroren levensmiddelen fijn te hakken. Een uitzondering daarop zijn ijsblokjes.
- Neem de tabel voor vulhoeveelheden in het hoofdstuk **9.1. Fijnhakken** in acht. Anders kunnen de levensmiddelen uit de kom lopen en de omgeving bevuilen.
- Was het motorblok nooit in de vaatwasmachine, want dan kan het motorblok beschadigd raken.
- Gebruik het apparaat nooit in lege toestand.

ⓘ **OPMERKING**

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

8. Voor de ingebruikname

Reinig eerst het apparaat zoals beschreven in hoofdstuk **10. Reiniging en onderhoud** voordat u het in gebruik neemt.

9. Bedienen

9.1. Fijnhakken

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

⚠ **LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ Vooral harde levensmiddelen moeten voor de bewerking in kleinere stukken worden gesneden (ca. 2 cm). Anders kan de motor blokkeren.
Kies voor harde levensmiddelen een pulserende bewerking. Druk daartoe meermaals kort op de snelheidsknop ①/②.
 - Snijd de groente in stukken van ongeveer 2 cm.
 - Verwijder stengels en stelen van kruiden.
 - Verwijder de dop van noten, bv. bij walnoten.
 - Verwijder beenderen, huid en pezen van vlees.

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

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

De in deze tabel vermelde tijden en hoeveelheden zijn richtwaarden en kunnen afwijken naargelang de toestand van de te bewerken levensmiddelen!

* Bij een vulhoeveelheid van 100 g worden de ijsklontjes het beste vermalen. Desgewenst kunt u echter ook ijsklontjes toevoegen tot de 500 ml-markering. Het ijs wordt dan iets onregelmatiger vermalen.

- 5) Leg het deksel **5** zo op de kom **9** dat de afdichtring **6** op de rand van de kom **9** ligt en de meshouder **7** door de opening van het deksel **5** steekt.
Een van beide vergrendelingen **13**, die zich op de binnenste ring van het deksel **5** bevinden, moet daarbij naar voren, dus naar u, wijzen.

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

- 7) Steek de stekker in een stopcontact.

i **Opmerking**

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

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

! **LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

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

i **Opmerking**

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

- 9) Wanneer de levensmiddelen zijn fijngehakt, laat u de snelheidsknop **1/2** los.

- 10) Haal de stekker uit het stopcontact.

⚠ **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

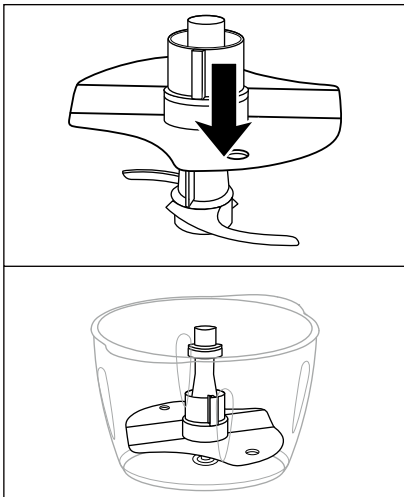
- ▶ Haal de levensmiddelen nooit uit de kom **9** terwijl het mes **8** nog draait. Er bestaat dan letselgevaar en de rondspattende inhoud kan vuil veroorzaken.

- 11) Wacht tot het mes **8** stilstaat.
 - 12) Til het motorblok **3** van het deksel **5**.
 - 13) Neem het deksel **5** van de kom.
- ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**
- ▶ Tijdens de omgang met het extreem scherpe mes **8** bestaat er letselgevaar. Zorg dat kinderen niet bij het mes **8** kunnen komen.
- 14) Trek de meshouder **7** met het mes **8** voorzichtig uit de kom **9**.
 - 15) Verwijder de levensmiddelen.

9.2. Slagroom kloppen

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

- 1) Zet het deksel **9** op de antislip-ring **11**.
- 2) Schuif de emulsieschijf **12** op de meshouder **7**:
 - Voor 200 - 400 ml slagroom steekt u de emulsieschijf **12** zo op de meshouder **7** dat de emulsieschijf **12** op beide delen van het mes **8** rust en vastklikt (afb. 1):



Afb. 1


- 3) Steek de meshouder **7** met de emulsieschijf **12** op de geleidingsas **10**.
- 4) Doe de room in de kom.
- 5) Leg het deksel **5** zo op de kom **9** dat de afdichting **6** op de rand van de kom **9** ligt en de meshouder **7** door de opening van het deksel **5** steekt.
Een van beide vergrendelingen **13**, die zich op de binnenste ring van het deksel **5** bevinden, moet daarbij naar voren, dus naar u, wijzen.
- 6) Plaats het motorblok **3** centraal op het deksel **5**, zodat het logo naar u wijst. De beide vergrendelingen **13** op de binnenste ring van het deksel **5** grijpen nu in de beide uitsparingen op de onderkant van het motorblok **3**.
Als de vergrendelingen **13** niet direct in de uitsparingen op de onderkant van het motorblok **3** klikken, draai dan het motorblok **3** een beetje tot het motorblok stevig op het deksel **5** zit en de vergrendelingen **13** in de uitsparingen klikken.
- 7) Steek de stekker in een stopcontact.

i Opmerking

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

10. Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!


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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

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

Opmerking

- ▶  U kunt de kom **9**, de emulsieschijf **12**, de meshouder **7** met het mes **8**, het deksel **5** met de afdichtring **6** en de antislip-ring **11** ook in de vaatwasmachine reinigen. Leg de onderdelen in het bovenste gedeelte van de vaatwasser. Zorg ervoor dat de onderdelen niet beklemd raken.
- ▶ Schuif na reiniging de afdichtring **6** weer op de rand van het deksel **5**. Zorg ervoor dat de platte kant van de afdichtring **6** vlak op het deksel **5** ligt.

- 5) Steek de kleine rubberschijven terug op de bovenkant van de meshouder **7**.

Nu kunt u het apparaat weer in elkaar zetten.

11. Opbergen

- Bewaar het apparaat op een droge en stofvrije plaats.

12. Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet verbonden met een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice.
	Een zekering in de meterkast is defect.	Controleer de zekeringen in de meterkast en vervang ze zo nodig.
	Het apparaat is mogelijk defect.	Neem contact op met de klantenservice.
	Het motorblok 3 zit niet juist op de meshouder 7 .	Zet het motorblok 3 correct op de meshouder 7 .

Neem contact op met de klantenservice als de storingen met de bovenstaande aanwijzingen niet verholpen kunnen worden of indien u andere storingen constateert.

13. Afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegegeven mag worden. Het apparaat moet worden ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Voer de verpakking af volgens de milieuoorschriften.

14. Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 518692_2507 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.

- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 518692_2507 de gebruiksaanwijzing openen.

14.1. Service

NL **Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 518692_2507

14.2. Importeur

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

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

Indice

1. Introduzione	52
2. Uso conforme	52
3. Volume della fornitura	52
4. Descrizione dell'apparecchio	52
5. Dati tecnici	52
6. Avvertenze e simboli utilizzati	53
7. Indicazioni relative alla sicurezza	54
8. Prima della prima messa in funzione	56
9. Uso	56
9.1. Tritatura.....	56
9.2. Montatura della panna.....	58
10. Pulizia e manutenzione	59
11. Conservazione	59
12. Eliminazione dei guasti	60
13. Smaltimento	60
14. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	60
14.1. Assistenza.....	61
14.2. Importatore.....	61



Leggere con attenzione il manuale di istruzioni prima del primo utilizzo e conservarlo per l'uso successivo. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni.

1. Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

È stato scelto un prodotto moderno e di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

2. Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente per tritare alimenti in piccole quantità o montare la panna ed emulsionare liquidi. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'impiego in ambiente domestico privato. Attenersi inoltre a tutte le informazioni contenute nel presente manuale di istruzioni, in particolare per quanto riguarda le avvertenze di sicurezza. Qualsiasi altro impiego viene considerato non conforme e può dare luogo a danni a cose o a persone. Non si assume alcuna responsabilità per i danni causati da uso non conforme alla destinazione.

3. Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Blocco motore
- Coperchio
- Ciotola
- Portalama con lama
- Disco emulgatore
- Anello antisdrucchiolo
- Manuale di istruzioni




Nota

- ▶ Controllare la completezza e l'integrità della fornitura.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo **14.1. Assistenza**).

4. Descrizione dell'apparecchio

- 1 Tasto velocità - Livello II
- 2 Tasto velocità - Livello I
- 3 Blocco motore
- 4 Inserto del portalama
- 5 Coperchio
- 6 Anello di guarnizione
- 7 Portalama
- 8 Lama
- 9 Ciotola
- 10 Asse guida
- 11 Anello antisdrucchiolo
- 12 Disco emulgatore
- 13 Blocco

5. Dati tecnici










Tensione di rete	220-240 V ~, 50/60 Hz
Potenza nominale	500 W
Assorbimento di potenza da spento	0 W
Classe di protezione	II 
Ciclo di funzionamento breve	30 secondi durante il funzionamento con la lama 8 2 minuti durante il funzionamento con il disco emulgatore 12
Capacità della ciotola 9	1200 ml
Volume utile (liquidi  e tritura  Rispettare le indicazioni della tabella al capitolo 9. Uso .	fino alla marcatura 500 ml














Ciclo di funzionamento breve

Il ciclo di funzionamento breve indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. Al termine del ciclo di funzionamento breve, l'apparecchio deve rimanere spento fino a motore raffreddato.

6. Avvertenze e simboli utilizzati


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

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.
	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "Cautela" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Leggere le istruzioni.
	Corrente/tensione alternata
	Classe di protezione II: protezione mediante isolamento doppio o rinforzato tra le parti sotto tensione e quelle che possono essere toccate.
	Non immergere in acqua!

	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti delle vigenti direttive europee e nazionali.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.
	
	Imballaggio in materiali riciclabili. Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei materiali di imballaggio: presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.
	L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.
	L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.
	
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent A DÉPOSER EN MAGASIN OU A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE Points de collecte sur www.quefarademesdachs.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TRI
	FR: Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

7. Indicazioni relative alla sicurezza

PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di rete installata a norma con tensione di rete da 220-240 V ~, con 50/60 Hz.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- In caso di guasti e prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- Per disinserire la spina dalla presa tirare sempre dalla spina, mai dal cavo.
- Non piegare o schiacciare il cavo di rete e posizionarlo in modo che non costituisca intralcio o inciampo.
- Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto. In caso di infiltrazioni di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, disinserire subito la spina dalla presa e fare riparare l'apparecchio da personale specializzato qualificato.
- Non toccare mai l'apparecchio, il cavo di rete e la spina di rete con le mani umide.
- In caso di danni al cavo di rete o al blocco motore, è obbligatorio fare riparare l'apparecchio dal personale specializzato prima di riutilizzarlo. Non aprire l'alloggiamento del blocco motore. In caso contrario, la sicurezza non può essere garantita e la garanzia decade.
- Dopo l'uso, staccare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio è completamente privo di tensione solo se scollegato dalla rete elettrica.
-  Non immergere mai il blocco motore dell'apparecchio in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi mobili durante il funzionamento, è assolutamente necessario spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale. In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni!
- Procedere con cautela durante lo svuotamento della ciotola! La lama è molto affilata!
- Procedere con cautela durante la pulizia dell'apparecchio! La lama è molto affilata!
- Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'uso della lama estremamente affilata comporta pericolo di infortuni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre l'apparecchio, per evitare lesioni con la lama lasciata scoperta. Tenere la lama lontano dalla portata dei bambini.
- Non prelevare mai gli alimenti dalla ciotola mentre la lama è ancora in movimento. Pericolo di lesioni!
- Attendere l'arresto della lama prima di rimuovere il coperchio.
- Non toccare mai la lama in movimento! Pericolo di lesioni!

- Quando si lavora con il disco emulgatore, non fare funzionare l'apparecchio per più di 2 minuti; quando si lavora con la lama non farlo funzionare per più di 30 secondi. Poi lasciarlo raffreddare.

⚠ **ATTENZIONE! DANNI ALL'APPARECCHIO!**

- Non utilizzare l'apparecchio per lavorare alimenti bollenti o caldi.
- Non utilizzare l'apparecchio per tritare ossa, chicchi di caffè, cereali, noce moscata o alimenti surgelati. Fanno eccezione i cubetti di ghiaccio.
- Rispettare le quantità da immettere indicate nella tabella al capitolo **9.1. Tritatura**. In caso contrario, sussiste il pericolo di fuoriuscita degli alimenti e conseguente imbrattamento.
- Non lavare il blocco motore in lavastoviglie in quanto potrebbe danneggiarsi.
- Non azionare mai l'apparecchio a vuoto.

ⓘ **NOTA**

- Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto si adegua sia a 50 Hz che a 60 Hz.

8. Prima della prima messa in funzione

Pulire l'apparecchio prima della prima messa in funzione, come descritto al capitolo

10. Pulizia e manutenzione.

9. Uso

9.1. Tritatura

- 1) Poggiare la ciotola **9** sull'anello antisdrucchiolo **11**.
- 2) Inserire il portalama **7** con la lama **8** sull'asse guida **10**.

3) Preparare l'alimento da elaborare in anticipo:

⚠ **ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!**

- Ridurre in piccoli pezzi (circa 2 cm) gli alimenti particolarmente duri prima della lavorazione. In caso contrario, il motore si potrebbe bloccare.

Nel caso di alimenti duri selezionare una lavorazione a impulsi. A tal fine premere più volte brevemente il rispettivo tasto velocità

1/2.

- Tagliare gli alimenti solidi in pezzi di circa 2 cm.
- Rimuovere gambi e steli dalle erbe.
- Nel caso della frutta secca, ad es. noci, rimuovere i gusci.
- Rimuovere ossa, pelle e tendini dalla carne.

- 4) Versare gli alimenti da tritare nella ciotola ⑨.
Per risultati ottimali si consigliano le seguenti quantità di riempimento massime:

Alimento	Quantità di riempimento max.	Tempo di lavorazione	Velocità
Aglione	250 g	a impulsi circa 5 x 2 sec.	Livello II
Cipolle	250 g	a impulsi circa 5 x 1 sec.	Livello I
Carote	250 g	2 x 5 sec.	Livello I
Mandorle	250 g	tritatura grossolana: 1 x 10 sec. tritatura media: 1 x 15 sec. tritatura fine: 3 x 15 sec.	Livello II
Carne (a dadini 2 x 2 cm)	250 g	6 x 5 sec.	Livello II
Cubetti di ghiaccio	100 g*	a impulsi grossolano 10 x 1 sec. fine 20 x 1 sec.	Livello II

I tempi e le quantità indicati nella presente tabella rappresentano valori orientativi, che possono cambiare a seconda della consistenza degli alimenti elaborati!

* 100 g è la quantità di cubetti di ghiaccio che consente la migliore tritatura. Si possono comunque versare cubetti di ghiaccio fino al segno dei 500 ml. In questo caso il ghiaccio tritato sarà un poco più irregolare.

- 5) Collocare il coperchio ⑤ sulla ciotola ⑨ in modo che l'anello di guarnizione ⑥ poggia sul margine della ciotola ⑨ e il portalama ⑦ sporga attraverso l'apertura del coperchio ⑤. Uno dei due blocchi ⑬ che si trovano nell'anello interno del coperchio ⑤ deve puntare in avanti verso l'utente.

- 6) Collocare il blocco motore ③ centralmente sul coperchio ⑤ in modo che il logo punti verso l'utente. I due blocchi ⑬ nell'anello interno del coperchio ⑤ sporgono quindi nei due tagli sul lato inferiore del blocco motore ③. Se i blocchi ⑬ non scivolassero immediatamente negli intagli sul lato inferiore del blocco motore ③, ruotare leggermente il blocco motore ③ per portarlo a pari con il coperchio ⑤ e consentire l'inserimento dei blocchi ⑬ negli intagli.

- 7) Connettere la spina di rete alla presa.

ⓘ Nota

- ▶ Durante l'elaborazione dell'alimento, mantenere ferma la ciotola ⑨ con una mano e con l'altra mantenere il blocco motore ③.

- 8) Premere il tasto velocità ①/② desiderato. La lama ⑧ gira finché si tiene premuto il tasto velocità ①/②. Non appena lo si rilascia, il motore si ferma.

⚠ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Se la lama ⑧ gira a fatica o non si sposta per niente, rilasciare immediatamente il tasto velocità ①/② e staccare la spina dalla presa di corrente. Controllare che la lama ⑧ non si sia incastrata a causa di alimenti troppo duri/morbidi e staccarli. In caso contrario, il motore potrebbe surriscaldarsi.

ⓘ Nota

- ▶ Qualora gli alimenti restassero sospesi sul lato interno della ciotola ⑨ senza essere più catturati dalla lama ⑧, aprire il coperchio ⑤ e spostare gli alimenti verso il basso con una spatola o simili.

- 9) Dopo aver tritato il contenuto della ciotola, rilasciare il tasto velocità **1/2**.
- 10) Staccare la spina dalla presa di corrente.

⚠ AVVERTENZA!
PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non prelevare mai gli alimenti dalla ciotola **9** mentre la lama **8** è ancora in movimento. Sussiste il pericolo di lesioni e la possibilità di spruzzi di contenuto con conseguente imbrattamento.
- 11) Attendere che la lama **8** sia completamente ferma.
 - 12) Sollevare il blocco motore **3** dal coperchio **5**.
 - 13) Rimuovere il coperchio **5**.

⚠ AVVERTENZA!
PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ L'uso della lama **8** estremamente affilata comporta il pericolo di lesioni. Rendere la lama **8** inaccessibile ai bambini.
- 14) Estrarre cautamente il portalama **7** con la lama **8** dalla ciotola **9**.
 - 15) Prelevare gli alimenti tritati.

9.2. Montatura della panna

Grazie al disco emulgatore **12**, con questo apparecchio è possibile anche montare la panna (min. 200 ml, max. 400 ml):

- 1) poggiare la ciotola **9** sull'anello antisdrucciolo **11**.
- 2) Spingere il disco emulgatore **12** sul portalama **7**:
 - per montare 200–400 ml di panna, inserire il disco emulgatore **12** sul portalama **7** in modo che il disco emulgatore **12** poggi e si inserisca su entrambe le parti della lama **8** (fig. 1):

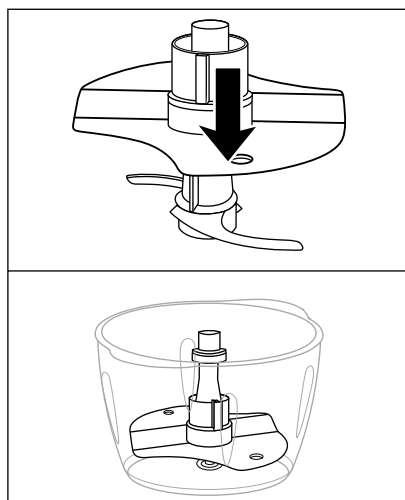


Fig. 1


- 3) Inserire il portalama **7** con il disco emulgatore **12** sull'asse guida **10**.
- 4) Versare la panna.
- 5) Collocare il coperchio **5** sulla ciotola **9** in modo che l'anello di guarnizione **6** poggi sul margine della ciotola **9** e il portalama **7** sporga attraverso l'apertura del coperchio **5**. Uno dei due blocchi **13** che si trovano nell'anello interno del coperchio **5** deve puntare in avanti verso l'utente.
- 6) Collocare il blocco motore **3** centralmente sul coperchio **5** in modo che il logo punti verso l'utente. I due blocchi **13** nell'anello interno del coperchio **5** sporgono quindi nei due intagli sul lato inferiore del blocco motore **3**. Se i blocchi **13** non scivolassero immediatamente negli intagli sul lato inferiore del blocco motore **3**, ruotare leggermente il blocco motore **3** per portarlo a pari con il coperchio **5** e consentire l'inserimento dei blocchi **13** negli intagli.
- 7) Inserire la spina in una presa di corrente.

i Nota

- ▶ Per montare la panna, è necessario averla fatta raffreddare bene (temperatura del frigorifero max. 8 °C).
- ▶ Per 200 ml di panna, consigliamo un tempo di montatura di circa 30-40 secondi a velocità I **2**.
- ▶ Per 400 ml di panna, consigliamo un tempo di montatura di circa 40 secondi a velocità I **2**.
- ▶ Il tempo di montatura può variare in base alla quantità e a vari tipi di influssi, come ad es. il contenuto di grasso della panna o la temperatura esterna! Durante la montatura, osservare la panna e adattare il tempo di montatura alle proprie esigenze.

10. Pulizia e manutenzione

⚠ AVVERTENZA! **PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!**

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶  Non immergere assolutamente l'apparecchio in acqua per la pulizia e non tenerlo sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA! **PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ L'uso della lama **8** estremamente affilata comporta il pericolo di lesioni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre l'apparecchio in modo da evitare di ferirsi con la lama **8**. Rendere la lama **8** inaccessibile ai bambini.

! ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!


- ▶ Non lavare il blocco motore **3** in lavastoviglie, in quanto potrebbe danneggiarsi.

- 1) Staccare la spina dalla presa di corrente.
- 2) Smontare l'apparecchio per la pulizia. Estrarre l'anello di guarnizione **6** dal coperchio **5**. Rimuovere la rondella di gomma che si trova all'estremità superiore del portalama **7**.

3) Pulire il blocco motore **3** con un panno umido. All'occorrenza aggiungere sul panno qualche goccia di detersivo delicato. Quindi ripassare tutto con un panno inumidito con sola acqua, per rimuovere i residui di detergente.

4) Pulire la ciotola **9**, il disco emulgatore **12**, il coperchio **5** con anello di guarnizione **6**, il portalama **7** con la lama **8**, la rondella di gomma del portalama **7** e l'anello antisdrucchiolo **11** in acqua calda e aggiungere un detergente delicato. Risciacquare tutte le parti con acqua pulita, per rimuovere qualsiasi resto di detersivo. Asciugare bene tutti gli accessori.

i Nota

- ▶  In alternativa è possibile lavare in lavastoviglie la ciotola **9**, il disco emulgatore **12**, il portalama **7** con la lama **8**, il coperchio **5** con anello di guarnizione **6** e l'anello antisdrucchiolo **11**. Disporre gli accessori possibilmente nel cestello superiore della lavastoviglie facendo attenzione a che non rimangano incastrati.

5) Dopo la pulizia, riportare l'anello di guarnizione **6** a filo con il coperchio **5**. Assicurarsi in tal caso che il lato piatto dell'anello di guarnizione **6** poggi orizzontalmente sul coperchio **5**.

6) Reinserire la rondella di gomma sull'estremità superiore del portalama **7**.

È possibile quindi ricomporre l'apparecchio.

11. Conservazione

- Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto e privo di polvere.

12. Eliminazione dei guasti

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILI SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato a una presa di rete.	Collegare l'apparecchio a una presa di rete.
	L'apparecchio è danneggiato.	Rivolgersi al servizio assistenza clienti.
	Un fusibile è guasto.	Controllare i fusibili e all'occorrenza sostituirli.
	L'apparecchio è probabilmente guasto.	Rivolgersi al servizio assistenza clienti.
	Il blocco motore ③ non è poggiato correttamente sul portalama ⑦.	Collocare il blocco motore ③ correttamente sul portalama ⑦.

Qualora i guasti non si risolvessero con le indicazioni precedenti o si riscontrassero altri tipi di guasti, rivolgersi all'assistenza.

13. Smaltimento



Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato significa che questo apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua durata utile. L'apparecchio deve essere conferito ai punti di raccolta autorizzati, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna.

L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

14. Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

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

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 518692_2507 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.

- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



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

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 518692_2507 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

14.1. Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 518692_2507

14.2. Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Índice

1. Introducción	64
2. Uso previsto	64
3. Volumen de suministro	64
4. Descripción del aparato	64
5. Características técnicas	64
6. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	65
7. Indicaciones de seguridad	66
8. Antes de la primera puesta en funcionamiento	68
9. Manejo	68
9.1. Triturado/picado.....	68
9.2. Nata montada.....	70
10. Limpieza y mantenimiento	71
11. Almacenamiento	71
12. Eliminación de fallos	72
13. Desecho	72
14. Garantía de Kompernass Handels GmbH	72
14.1. Asistencia técnica.....	73
14.2. Importador.....	73



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

1. Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo! Ha adquirido un producto moderno y de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

2. Uso previsto

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

3. Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Bloque motor
- Tapa
- Recipiente
- Portacuchillas con cuchilla
- Disco emulsionador
- Anillo antideslizante
- Instrucciones de uso




i Indicación

- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **14.1. Asistencia técnica**).

4. Descripción del aparato

- 1 Botón de velocidad: nivel II
- 2 Botón de velocidad: nivel I
- 3 Bloque motor
- 4 Alojamiento del portacuchillas
- 5 Tapa
- 6 Anillo hermético
- 7 Portacuchillas
- 8 Cuchilla
- 9 Recipiente
- 10 Eje
- 11 Anillo antideslizante
- 12 Disco emulsionador
- 13 Encastre

5. Características técnicas










Tensión de red	220-240 V ~, 50/60 Hz
Potencia nominal	500 W
Consumo de potencia en estado apagado	0 W
Clase de protección	II 
Duración del funcionamiento corto	30 segundos con la cuchilla 8 2 minutos con el disco emulsionador 12
Capacidad del recipiente 9	1200 ml
Capacidad útil (líquidos  y triturado/picado ). ¡Observe lo dispuesto en la tabla del capítulo 9. Manejo!	Hasta la marca de 500 ml











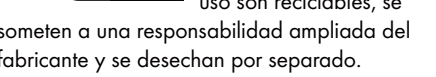
Duración del funcionamiento corto

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

6. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados


En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.
	Lea las instrucciones de uso.
	Corriente/tensión alterna
	Clase de aislamiento II: protección mediante un aislamiento doble o reforzado entre las piezas conductoras de electricidad y las piezas táctiles.
	¡No sumerja este producto en agua!

	Producto apto para el lavavajillas.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	Este producto cumple los requisitos de las normas europeas y nacionales aplicables.
	¡No deseché este aparato eléctrico con la basura doméstica!
	Deséchelo de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Embalaje realizado con materiales reciclables. Observe la indicación de los materiales de embalaje para su reciclaje: se indican con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.
	El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón.
	El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.
	
	<p>FR: El producto, el embalaje y las instrucciones de uso son reciclables, se someten a una responsabilidad ampliada del fabricante y se desechan por separado.</p> <p>Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !</p>
	
	
	

7. Indicaciones de seguridad

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Antes de cambiar los accesorios o las piezas móviles del aparato, apáguelo y desconéctelo de la red.
- No utilice nunca el aparato para fines distintos a los aquí descritos. ¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!
- Tenga cuidado al vaciar el recipiente. ¡La cuchilla está muy afilada!
- Tenga cuidado al limpiar el aparato. ¡La cuchilla está muy afilada!
- Desconecte el aparato de la red eléctrica siempre que no esté bajo vigilancia y antes de su montaje, desmontaje y limpieza.
- Los niños no deben utilizar el aparato.
- El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria, siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Existe riesgo de lesiones al manipular las cuchillas extremadamente afiladas. Vuelva a montar el aparato después de su utilización y limpieza para no dañarse con la cuchilla suelta. Guarde la cuchilla fuera del alcance de los niños.
- No retire nunca los alimentos del recipiente mientras la cuchilla siga girando. ¡Peligro de lesiones!
- Espere hasta que la cuchilla se pare antes de retirar el bloque motor.
- ¡No toque nunca la cuchilla en movimiento! ¡Peligro de lesiones!
- No debe dejar el aparato en funcionamiento durante más de 2 minutos con el disco emulsionador, ni durante más de 30 segundos con la cuchilla. Una vez transcurrido este tiempo, deje que se enfríe.

⚠ **ATENCIÓN: ¡DAÑOS EN EL APARATO!**

- No utilice el aparato para procesar alimentos en ebullición o calientes.
- No utilice el aparato para procesar huesos, granos de café, granos, nueces moscadas o alimentos congelados. Se exceptúan los cubitos de hielo.
- Observe las cantidades de llenado de la tabla del capítulo **9.1. Triturado/picado**. De lo contrario, existe el peligro de que la superficie se ensucie por el rebosamiento/la salida de los alimentos.
- El bloque motor no debe limpiarse en el lavavajillas porque se dañaría.
- Nunca ponga el aparato en funcionamiento si está vacío.

i **INDICACIÓN**

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

8. Antes de la primera puesta en funcionamiento

Limpie el aparato antes de la primera puesta en funcionamiento como se describe en el capítulo

10. Limpieza y mantenimiento.

9. Manejo

9.1. Triturado/picado

- 1) Coloque el recipiente ⑨ sobre el anillo anti-deslizante ⑪.
- 2) Coloque el portacuchillas ⑦ con la cuchilla ⑧ sobre el eje ⑩.

3) Prepare los alimentos:

⚠ **ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!**

- ▶ Los alimentos especialmente duros deben cortarse en trozos más pequeños (de aprox. 2 cm) antes del procesamiento. De lo contrario, el motor podría bloquearse. Seleccione un modo de funcionamiento intermitente para los alimentos duros. Para ello, pulse repetidamente y de forma breve el botón de velocidad ①/② que corresponda.
 - Corte los alimentos sólidos en trozos de aprox. 2 cm.
 - Retire las ramas y los tallos de las hierbas.
 - Retire las cáscaras de los frutos secos, p. ej., de las nueces.
 - Retire los huesos, la piel y los tendones de la carne.

- 4) Introduzca los alimentos en el recipiente ⑨.
Para obtener un resultado óptimo, recomendamos las siguientes cantidades máximas de llenado:

Alimento	Máx. cantidad de llenado	Tiempo de preparación	Velocidad
Ajos	250 g	Funcionamiento intermitente Aprox. 5 procesos de 2 s	Nivel II
Cebollas	250 g	Funcionamiento intermitente Aprox. 5 procesos de 1 s	Nivel I
Zanahorias	250 g	2 procesos de 5 s	Nivel I
Almendras	250 g	En trozos grandes: 1 proceso de 10 s En trozos medianos: 1 proceso de 15 s En trozos finos: 3 procesos de 15 s	Nivel II
Carne (en trozos de 2 x 2 cm)	250 g	6 procesos de 5 s	Nivel II
Cubitos de hielo	100 g*	Intermitente Picado grueso: 10 veces durante 1 s/vez Picado fino: 20 veces durante 1 s/vez	Nivel II

Los tiempos y las cantidades especificados en esta tabla son valores orientativos y pueden variar según la naturaleza de los alimentos que deban procesarse.

* Los cubitos de hielo se trituran mejor con una cantidad de llenado de 100 g. No obstante, puede llenarse el aparato con cubitos de hielo hasta la marca de 500 ml. Sin embargo, en tal caso, el hielo triturado será algo menos uniforme.

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

① **Indicación**

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

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

⚠ **ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!**

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

① **Indicación**

- ▶ Si se acumulan alimentos en la parte interior del recipiente ⑨ donde la cuchilla ⑧ no puede alcanzarlos, abra la tapa ⑤ y vuelva a empujar los alimentos hacia abajo con una espátula de silicona o un utensilio similar.
- 9) Una vez triturado el alimento, suelte el botón de velocidad ①/②.

- 10) Desconecte el enchufe de la red eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA:
¡PELIGRO DE LESIONES!

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

- 1) Espere a que la cuchilla **8** se pare.
- 12) Levante el bloque motor **3** para retirarlo de la tapa **5**.
- 13) Retire la tapa **5**.

⚠ ADVERTENCIA:
¡PELIGRO DE LESIONES!

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

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

9.2. Nata montada

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

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

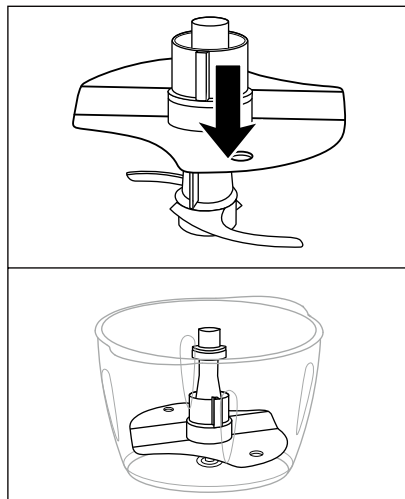


Fig. 1

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

Para ello, uno de los dos encastres **13** del anillo interior de la tapa **5** debe apuntar hacia la parte frontal en dirección a usted.
- 6) Coloque el bloque motor **3** de forma centrada sobre la tapa **5** de modo que el logotipo apunte hacia usted. Tras esto, los dos encastres **13** del anillo interior de la tapa **5** se insertan en los dos alojamientos de la parte inferior del bloque motor **3**.


Si los encastres **13** no se insertan inmediatamente en los alojamientos de la parte inferior del bloque motor **3**, gire ligeramente el bloque motor **3** hasta que quede alineado sobre la tapa **5** y los encastres **13** se inserten en los alojamientos.
- 7) Conecte el enchufe a la red eléctrica.

i **Indicación**

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

10. Limpieza y mantenimiento

⚠ **ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!**

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

⚠ **ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!**

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


! **ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!**

- ▶ El bloque motor **3** no debe limpiarse en el lavavajillas porque se dañaría.
- 1) Desconecte el enchufe de la red eléctrica.
 - 2) Desmonte el aparato para la limpieza. Retire el anillo hermético **6** de la tapa **5**. Retire el pequeño anillo de goma del borde superior del portacuchillas **7**.

3) Limpie el bloque motor **3** con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. A continuación, vuelva a frotarlo con un paño humedecido solo con agua para que no quede ningún resto de jabón lavavajillas.

4) Limpie el recipiente **9**, el disco emulsionador **12**, la tapa **5**, el anillo hermético **6**, el portacuchillas **7** con la cuchilla **8**, el pequeño anillo de goma del portacuchillas **7** y el anillo antideslizante **11** en agua caliente y añada un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, enjuague todas las piezas con agua limpia para eliminar cualquier resto de jabón lavavajillas. Séquelo todo bien.

i **Indicación**

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

5) Tras la limpieza, vuelva a colocar el anillo hermético **6** en la unión de la tapa **5**. Para ello, asegúrese de que la superficie plana del anillo hermético **6** quede colocada de forma plana en la tapa **5**.

6) Vuelva a colocar el pequeño anillo de goma sobre el extremo superior del portacuchillas **7**.

A continuación, podrá volver a montar el aparato.

11. Almacenamiento

- Guarde el aparato ya limpio en un lugar seco y libre de polvo.

12. Eliminación de fallos

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLES SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a una toma eléctrica.	Conecte el aparato a una toma eléctrica.
	El aparato está dañado.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
	Un fusible de la vivienda está defectuoso.	Compruebe los fusibles de la vivienda y cámbielos en caso necesario.
	Es posible que el aparato esté defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
	El bloque motor ❸ no está correctamente montado sobre el portacuchillas ❶.	Coloque correctamente el bloque motor ❸ sobre el portacuchillas ❶.

Si no logra solucionar los fallos siguiendo las instrucciones de eliminación de fallos mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

13. Desecho



El símbolo de un contenedor tachado significa que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

14. Garantía de Kompennass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 518692_2507 como justificante de compra.

- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como videos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 518692_2507.

14.1. Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompennass@lidl.es

IAN 518692_2507

14.2. Importador

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompennass.com

Índice

1. Introdução	76
2. Utilização correta	76
3. Conteúdo da embalagem	76
4. Descrição do aparelho	76
5. Dados técnicos	76
6. Indicações de aviso e símbolos utilizados	77
7. Instruções de segurança	78
8. Antes da primeira colocação em funcionamento	81
9. Utilizar	81
9.1. Triturar	81
9.2. Bater natas	82
10. Limpeza e conservação	83
11. Armazenamento	84
12. Resolução de falhas	84
13. Eliminação	84
13.1. Eliminação do aparelho e da embalagem	84
14. Garantia da Kompnass Handels GmbH	85
14.1. Assistência Técnica	86
14.2. Importador	86



Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para consultas posteriores. Ao transferir o aparelho para terceiros, entregue também o manual.

1. Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho!

Optou por um produto moderno e de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação.

Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize este produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

2. Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente a triturar alimentos em pequenas quantidades ou a bater natas e emulsionar líquidos. Este aparelho foi concebido exclusivamente para a utilização doméstica privada. Devem também ser respeitadas todas as informações deste manual de instruções, especialmente as instruções de segurança. Qualquer outra utilização é considerada incorreta e pode acarretar danos materiais ou até pessoais. Não são assumidas quaisquer responsabilidades por danos resultantes da utilização incorreta.

3. Conteúdo da embalagem

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

- Bloco do motor
- Tampa
- Tigela
- Porta-lâmina com lâmina
- Acessório de emulsificação
- Anel antiderrapante
- Manual de instruções




Nota

- ▶ Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ▶ Caso falte algum componente ou se verificarem danos resultantes da embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **14.1. Assistência Técnica**).

4. Descrição do aparelho

- 1 Botão de velocidade - nível II
- 2 Botão de velocidade - nível I
- 3 Bloco do motor
- 4 Encaixe do porta-lâmina
- 5 Tampa
- 6 Anel vedante
- 7 Porta-lâmina
- 8 Lâmina
- 9 Tigela
- 10 Eixo guia
- 11 Anel antiderrapante
- 12 Acessório de emulsificação
- 13 Elemento de bloqueio

5. Dados técnicos









Tensão de alimentação	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo de energia	500 W
Consumo de energia quando desligado	0 W
Classe de proteção	II 
Período de funcionamento reduzido	30 segundos ao trabalhar com a lâmina 8 2 minutos ao trabalhar com o acessório de emulsificação 12
Capacidade da tigela 9	1200 ml
Volume útil (líquidos  e triturar ) respeitar as indicações da tabela do capítulo 9. Utilizar!	até à marcação de 500 ml












Período de funcionamento reduzido

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

6. Indicações de aviso e símbolos utilizados


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

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.
	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	Nota: Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Ver as instruções.
	Corrente/tensão alternada
	Classe de proteção II: proteção através de isolamento duplo ou reforçado.

	Não mergulhar em água ou noutros líquidos.
	Adequado para a máquina de lavar loiça.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.
	Não colocar aparelhos elétricos no lixo doméstico!
	Elimine os resíduos de embalagem de modo ecológico.
	Embalagem composta por materiais recicláveis. Tenha em atenção a identificação dos materiais de embalagem ao proceder à separação de resíduos: Estes estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.
	A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão.
	A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.
	FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent. À DÉPOSER EN MAGASIN À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE. Points de collecte sur www.quefaire-demedeche.fr . Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil!
	FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE. BAC DE LIQUIDE
	FR: O produto, a embalagem e o manual de instruções são recicláveis, estão abrangidos pelo regime de responsabilidade alargada do fabricante e sujeitos a recolha separada.

7. Instruções de segurança

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada, com uma tensão de alimentação de 220-240 V ~ com 50/60 Hz.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- Em caso de falhas de funcionamento, e antes de limpar o aparelho, retire a ficha da tomada.
- Retire o cabo de alimentação da tomada elétrica, puxando sempre pela ficha e nunca pelo próprio cabo.
- Não dobre nem esmague o cabo de alimentação e coloque-o de modo que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar no mesmo.
- Não exponha o aparelho a humidade nem o utilize ao ar livre. No entanto, em caso de infiltração de líquido no corpo do aparelho, remova imediatamente a ficha da tomada e solicite a respetiva reparação por técnicos devidamente qualificados.
- Nunca toque no aparelho, no cabo de alimentação e na ficha elétrica com as mãos molhadas.
- Se o cabo de alimentação ou o bloco do motor estiverem danificados, o aparelho deve ser reparado por um técnico antes de voltar a ser utilizado. O corpo do bloco do motor não pode ser aberto. Caso contrário, a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se.
- Após a utilização, desligue imediatamente o aparelho da corrente. Este só fica totalmente isento de corrente quando retira a ficha da tomada.
-  Nunca mergulhe o bloco do motor em líquidos nem permita que penetrem líquidos no corpo do mesmo.

⚠️ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

- Não pode utilizar o aparelho durante mais de 2 minutos ao trabalhar com o acessório de emulsificação e mais de 30 segundos ao trabalhar com a lâmina. Após este período, aguarde que o aparelho arrefeça.

⚠ **ATENÇÃO! DANOS NO APARELHO!**

- Não utilize o aparelho para processar alimentos a ferver ou quentes.
- Não utilize o aparelho para triturar ossos, grãos de café, cereais, nozes moscada ou alimentos congelados. Com exceção de cubos de gelo.
- Tenha em atenção a tabela acerca das quantidades de enchimento no capítulo **9.1. Triturar**. Caso contrário, existe perigo de sujidade, porque o conteúdo pode transbordar.
- O bloco do motor não pode ser lavado na máquina de lavar loiça, pois poderá ser danificado.
- Nunca utilize o aparelho vazio.

ⓘ **NOTA**

- Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para comutar o aparelho entre 50 e 60 Hz. O aparelho adapta-se tanto aos 50 como aos 60 Hz.

8. Antes da primeira colocação em funcionamento

Antes da primeira utilização, limpe o aparelho como descrito no capítulo

10. Limpeza e conservação.

9. Utilizar

9.1. Triturar

- 1) Coloque a tigela **9** sobre o anel antiderrapante **11**.
- 2) Encaixe o porta-lâmina **7** com a lâmina **8** no eixo guia **10**.
- 3) Prepare os alimentos:

! ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Alimentos particularmente duros deverão ser cortados em pedaços pequenos (aprox. 2 cm) antes da preparação. Caso contrário, o motor pode bloquear.

Para alimentos duros, selecione uma preparação por impulsos. Para tal, prima repetidamente, por breves segundos, o respetivo botão de velocidade **1/2**.

- Corte os alimentos sólidos em pedaços de aprox. 2 cm.
- Remova os caules e pés das ervas.
- No caso de frutos secos como, p. ex., nozes, retire a casca.
- Remova os ossos, a pele e os tendões da carne.

- 4) Insira o conteúdo na tigela **9**. Para resultados ideais, recomendamos as seguintes quantidades máximas de enchimento:

Alimento	Quantidade máx. de enchimento	Tempo de preparação	Velocidade
Alho	250 g	Intermitente aprox. 5 x 2 seg.	Nível II
Cebolas	250 g	Intermitente aprox. 5 x 1 seg.	Nível I
Cenouras	250 g	2 x 5 seg.	Nível I
Amêndoas	250 g	Grosso: 1 x 10 seg. Médio: 1 x 15 seg. Fino: 3 x 15 seg.	Nível II
Carne (em cubos de 2 x 2 cm)	250 g	6 x 5 seg.	Nível II
Cubos de gelo	100 g*	Intermitente grosso: 10 x 1 seg. Fino: 20 x 1 seg.	Nível II

As quantidades e tempos indicados nesta tabela são valores de referência e podem variar em função das características dos alimentos processados!

*Com 100 g de quantidade de enchimento, recomendamos que os cubos de gelo sejam esmagados. No entanto, pode encher com cubos de gelo até à marcação de 500 ml. O gelo esmagado fica menos uniforme.

- 5) Coloque a tampa **5** sobre a tigela **9**, de forma que o anel vedante **6** fique assente no rebordo da tigela **9** e o porta-lâmina **7** sobressaia da abertura da tampa **5**. Um dos dois elementos de bloqueio **13** existentes no anel interior da tampa **5** deverá ficar orientado para a frente, ou seja, para si.

- 6) Coloque o bloco do motor ③ centrado sobre a tampa ⑤, de forma que o logótipo fique virado para si. Os dois elementos de bloqueio ⑬ no anel interior da tampa ⑤ encaixam então nos dois entalhes existentes na parte inferior do bloco do motor ③. Caso os elementos de bloqueio ⑬ não encaixem imediatamente nos entalhes, na parte inferior do bloco do motor ③, rode um pouco o bloco do motor ③ até ficar corretamente alinhado com a tampa ⑤ e os elementos de bloqueio ⑬ encaixarem corretamente nos entalhes.
- 7) Ligue a ficha elétrica a uma tomada.

i Nota

- ▶ Durante o processamento dos alimentos, segure a tigela ④ com uma mão e o bloco do motor ③ com a outra.

- 8) Prima o botão de velocidade ①/② desejado. A lâmina ⑧ rodará enquanto mantiver o botão de velocidade ①/② pressionado. O motor para, assim que o botão for solto.

! ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Caso a lâmina ⑧ rode com dificuldade ou não rode, solte imediatamente o botão de velocidade ①/② e retire a ficha da tomada. Verifique se a lâmina ⑧ ficou presa devido a alimentos demasiado duros e liberte-a. Caso contrário, o motor pode sobreaquecer.

i Nota

- ▶ Se existirem alimentos agarrados no interior da tigela ④, que não consigam ser apanhados pela lâmina ⑧, abra a tampa ⑤ e empurre-os para baixo, utilizando um raspador (salazar) ou outro utensílio semelhante.

- 9) Quando o conteúdo estiver triturado, solte o botão de velocidade ①/②.

- 10) Desligue a ficha elétrica.

! AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca retire os alimentos da tigela ④ com a lâmina ⑧ ainda em rotação. Existe perigo de ferimentos e o conteúdo pode salpicar e sujar.

- 11) Aguarde até que a lâmina ⑧ fique imobilizada.
- 12) Levante o bloco do motor ③ da tampa ⑤.
- 13) Retire a tampa ⑤.

! AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Existe o perigo de ferimentos durante o manuseamento com a lâmina ⑧ extremamente afiada. Mantenha a lâmina ⑧ fora do alcance das crianças.
- 14) Remova cuidadosamente o porta-lâmina ⑦ com a lâmina ⑧ para fora da tigela ④.
 - 15) Retire o conteúdo.

9.2. Bater natas

Com o acessório de emulsificação ⑫ também poderá bater natas (no mín. 200 ml, no máx. 400 ml) neste aparelho:

- 1) Coloque a tigela ④ sobre o anel antiderrapante ⑪.
- 2) Monte o acessório de emulsificação ⑫ no porta-lâmina ⑦:
 - Para bater 200–400 ml de natas, encaixe o acessório de emulsificação ⑫ no porta-lâmina ⑦, de forma que o acessório de emulsificação ⑫ fique assente e encaixe nas duas peças da lâmina ⑧ (fig. 1):

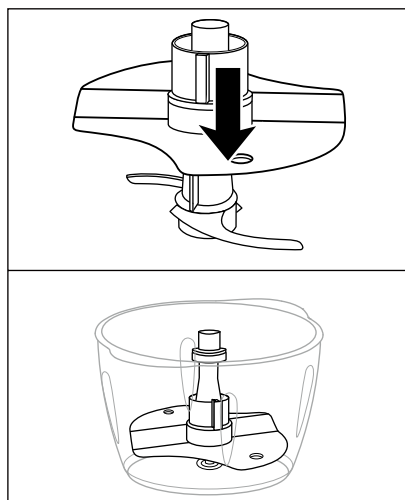


Fig. 1


- 3) Encaixe o porta-lâmina **7** com o acessório de emulsificação **12** no eixo guia **10**.
- 4) Verta as natas.
- 5) Coloque a tampa **5** sobre a tigela **9**, de forma que o anel vedante **6** fique assente na margem da tigela **9** e o porta-lâmina **7** sobressaia da abertura da tampa **5**. Um dos dois elementos de bloqueio **13** existentes no anel interior da tampa **5** deverá ficar orientado para a frente, ou seja, para si.
- 6) Coloque o bloco do motor **3** centrado sobre a tampa **5**, de forma que o logótipo fique virado para si. Os dois elementos de bloqueio **13**, no anel interior da tampa **5**, encaixam então nos dois entalhes existentes na parte inferior do bloco do motor **3**. Caso os elementos de bloqueio **13** não encaixem imediatamente nos entalhes, na parte inferior do bloco do motor **3**, rode um pouco o bloco do motor **3** até ficar corretamente alinhado com a tampa **5** e os elementos de bloqueio **13** encaixarem corretamente nos entalhes.
- 7) Ligue a ficha a uma tomada elétrica.

i Nota

- ▶ Para bater as natas, estas devem estar bem frescas antes de serem batidas (temperatura máx. de 8 °C no frigorífico).
- ▶ Para 200 ml de natas recomendamos um tempo de batimento de aprox. 30–40 segundos a um nível de velocidade I **2**.
- ▶ Para 400 ml de natas recomendamos um tempo de batimento de aprox. 40 segundos a um nível de velocidade I **2**.
- ▶ Em função da quantidade e de diferentes fatores, como p. ex. o teor de gordura das natas ou a temperatura exterior, o tempo pode variar! Observe as natas enquanto são batidas e adapte o tempo às suas necessidades.

10. Limpeza e conservação

⚠ AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada.
- ▶  Nunca mergulhe o aparelho em água nem o coloque debaixo de água corrente durante a limpeza.


⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Existe o perigo de ferimentos durante o manuseamento com a lâmina **8** extremamente afiada. Após a utilização e limpeza, volte a montar o aparelho, de modo que não se possa ferir na lâmina **8** desprotegida. Mantenha a lâmina **8** fora do alcance das crianças.

! ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ O bloco do motor **3** não pode ser lavado na máquina de lavar loiça, pois ficará danificado.
- 1) Desligue a ficha elétrica.
 - 2) Desmonte o aparelho para a limpeza. Remova o anel vedante **6** da tampa **5**. Remova o pequeno anel de borracha localizado na extremidade superior do porta-lâmina **7**.
 - 3) Limpe o bloco do motor **3** com um pano húmido. Se necessário, adicione um detergente suave no pano. Limpe depois com um pano humedecido apenas com água limpa, de forma a eliminar todos os resíduos de detergente.
 - 4) Lave a tigela **9**, o acessório de emulsificação **12**, a tampa **5** com o anel vedante **6**, o porta-lâmina **7** com a lâmina **8**, o pequeno anel de borracha do porta-lâmina **7** e o anel antiderrapante **11** com água morna e um detergente suave. Passe todas as peças por água limpa, de forma a não ficarem quaisquer resíduos de detergente nas mesmas. Sequê bem todas as peças.

i Nota

►  Em alternativa poderá lavar a tigela **9**, o acessório de emulsificação **12**, o porta-lâmina **7** com a lâmina **8**, a tampa **5** com o anel vedante **6** e o anel antiderrapante **11** na máquina de lavar louça. Coloque as peças, se possível, no cesto superior da máquina de lavar louça. Certifique-se de que as peças não ficam presas.

5) Após a limpeza, coloque novamente o anel vedante **6** no rebordo da tampa **5**. Certifique-se de que o lado plano do anel vedante **6** fica corretamente assente na tampa **5**.

6) Volte a colocar o pequeno anel de borracha na extremidade superior do porta-lâmina **7**.

Agora pode voltar a montar o aparelho.

11. Armazenamento

- Armazene o aparelho num local seco e sem pó.

12. Resolução de falhas

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÕES POSSÍVEIS
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado a uma tomada elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.
	O aparelho está danificado.	Contacte a Assistência Técnica.
	Um fusível da instalação elétrica doméstica está queimado.	Verifique os fusíveis domésticos e, se necessário, substitua-os.
	Possivelmente, o aparelho está avariado.	Contacte a Assistência Técnica.
	O bloco do motor 3 não se encontra corretamente posicionado sobre o porta-lâmina 7 .	Posicione o bloco do motor 3 corretamente sobre o porta-lâmina 7 .

Caso não seja possível corrigir as falhas por meio da resolução de falhas acima descrita, ou caso detete outros tipos de falhas, contacte a nossa Assistência Técnica.

13. Eliminação

13.1. Eliminação do aparelho e da embalagem



O símbolo do contentor do lixo com uma cruz por cima indica que este aparelho, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. O aparelho deve ser entregue em pontos de recolha apropriados, ecocentros ou centros de tratamento de resíduos autorizados.

Por favor, elimine todos os dados pessoais do aparelho antes de o devolver.

Antes da devolução, remova as pilhas ou acumuladores que não estejam integrados no aparelho antigo, bem como as lâmpadas que possam ser retiradas sem danificar o equipamento, e entregue estes componentes numa recolha separada.

A embalagem é composta por materiais amigos do ambiente e pode ser descartada nos pontos de reciclagem locais.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

14. Garantia da Kompennass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

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

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

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

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

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser interpretavelmente evitados.

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 518692_2507, como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



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

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 518692_2507.

14.1. Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompennass@lidl.pt

IAN 518692_2507

14.2. Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompennass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations

Stand van de informatie · Versione delle informazioni · Estado de las informaciones

Estado das informações: 10/2025 · Ident.-No.: SMZE500D2-102025-1

IAN 518692_2507