

SILVERCREST®



MINI CHOPPER SMZT 500 A1

GB IE NI

MINI CHOPPER

Operating instructions

DE AT CH

MULTIZERKLEINERER

Bedienungsanleitung

IAN 322511_1901

GB IE NI



GB IE NI

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

DE AT CH

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

GB/IE/NI	Operating instructions	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15



Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Unpacking	2
Disposal of the packaging	3
Appliance description	3
Technical data	4
Safety information	4
Operation	7
Chopping	7
Whipping cream	10
Cleaning and maintenance	11
Troubleshooting	12
Appendix	12
Disposal of the appliance	12
Kompernass Handels GmbH warranty	13
Service	14
Importer	14



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.

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 product may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

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

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 that result from improper use of the appliance. This appliance is not intended for use in companies or for other commercial uses.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Mini Chopper (motor unit **1**, connecting piece **4**, bowl **8**, blade holder with blade **5**, emulsifying disc **6**, base **10**)
- Operating instructions

Unpacking

- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- 2) Remove all packaging materials from the appliance.

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 **Service**).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1 - 7: Plastics,

20 - 22: Paper and cardboard,

80 - 98: Composites.

NOTE

- ▶ If possible, keep the original packaging during the warranty period so that the appliance can be properly packed for returning in the event of a warranty claim.

Appliance description

Figure A:

- 1 Motor unit
- 2 Speed button I
- 3 Speed button II
- 4 Connecting piece
- 5 Blade holder
- 6 Emulsifying disc
- 7 Blade
- 8 Bowl
- 9 Bearing
- 10 Base

Technical data

Power supply	220–240 V ~ (AC) , 50/60 Hz
Rated power	500 W
Protection class	II /  (double insulation)
CO time	30 seconds when working with the blade 
	2 minutes when working with the emulsifying disc 
Max. fill quantities during operation	Food products up to the 300 ml marking 
	Liquids up to the 200 ml marking 
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

CO TIME

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

Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Connect the appliance only to a correctly installed power socket supplying a mains power voltage of 220 – 240 V ~ at 50/60 Hz.
- ▶ Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced as soon as possible by a qualified technician or by our Customer Service Department to avoid the risk of injury.
- ▶ In event of malfunctions and before cleaning the appliance, remove the 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.

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ 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 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 casing of the motor unit.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Before changing 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.
- ▶ Take care when emptying the bowl! The blade is extremely sharp!
- ▶ Take care when cleaning the appliance! The blade is extremely sharp!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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!

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Do not allow the appliance to run for more than 1 minute. Afterwards, allow it to cool down.

CAUTION! APPLIANCE DAMAGE!

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

Operation

Chopping

NOTE

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

- 1) Place the bowl **8** on the base **10**.
- 2) Insert the blade holder **5** with the blade **7** onto the bearing **9**.
- 3) Prepare the food by chopping larger pieces into smaller chunks (approx. 2 cm) that will fit better into the bowl **8**.
- 4) Place the food into the bowl **8** as described in the following table:

Food	Fill level	Processing time	Speed
Onions Garlic	100 g	pulse	II
Tomatoes	200 g	10 sec.	I
Hazelnuts	200 g	3 x 8 sec.	II
Almonds	200 g	coarse: 1 x 10 sec. medium: 2 x 10 sec. fine: 3 x 10 sec.	II
Cheese (Gouda, young, fridge temperature)	150 g	2 x 15 sec.	II
Eggs (hard-boiled)	3 (150 g)	2 x 4 sec.	II

Food	Fill level	Processing time	Speed
Meat	200 g	6 x 5 sec.	II
Ice cubes	100 g	15 x 1 sec. pulse	II

- 5) Close the bowl **8** with the connecting piece **4**:
 - Place it onto the bowl **8** so that the tabs on the outer rim of the connecting piece **4** grip into the catches on the bowl **8** (see figure 1).
 - Then, turn the connecting piece **4** so that the tabs slide down into the catches and engage.

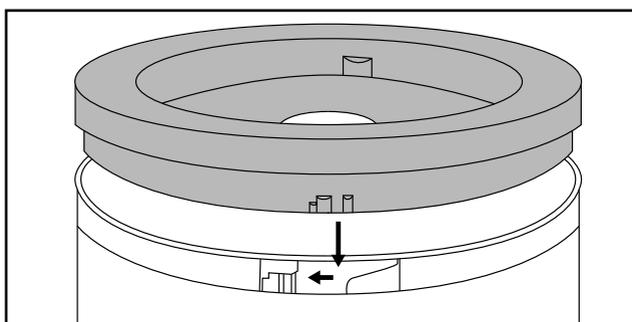


Fig. 1

- 6) Place the motor unit **1** onto the connecting piece **4**. Make sure that the tabs on the inner edge of the connecting piece **4** grip into the recesses on the motor unit **1** and that the motor unit **1** sits firmly in place.
- 7) Depending on the type of food you want to chop, press speed button I **2** or speed button II **3**.

NOTES

- ▶ If larger pieces of food start collecting on the wall of the bowl during processing, lift the motor unit **1** off the connecting piece **4**. Give the bowl **8** a firm shake and restart the processing. Any residues can be removed with a spatula.
- ▶ Particularly hard foods should be cut into small pieces (approx. 2 cm) before processing. Otherwise, the motor unit could block. Use a 'pulsing' processing method when working with hard foods. To do this, press the relevant speed button **2/3** several times briefly in succession.
- ▶ If the food is not completely chopped, you can either cut it into smaller pieces or lift the motor unit **1** off the connecting piece **4**. Give the bowl **8** a firm shake and restart the processing.

- 8) Once the food is fully chopped, release the speed button **2/3**.
- 9) Remove the power plug from the socket.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never attempt to remove food from the bowl **8** while the blade **7** is still turning. There is a risk of injury and food can also spray out and make a mess.

- 10) Wait until the blade **7** has come to a complete standstill.
- 11) Lift the motor unit **1** off the connecting piece **4**.
- 12) Remove the connecting piece **4**.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

- 13) Carefully pull the blade holder **5** with the blade **7** out of the bowl **8**.
- 14) Remove the food.

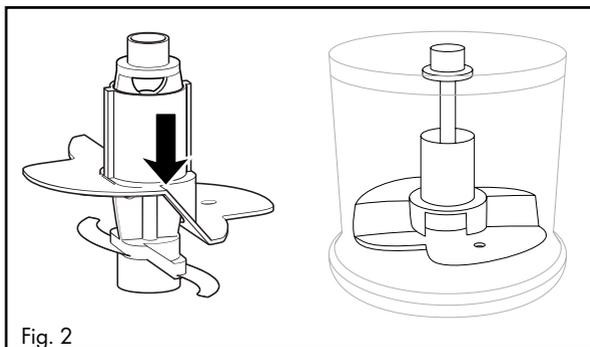
NOTES

- ▶ Chopping harder, abrasive foods can cause the bowl **8** to take on a dull appearance after a while. This is normal and will not impair the functioning of the appliance.
- ▶ After you have finished processing the food, you can use the base **10** as a lid for the bowl **8** to keep the food fresh for longer.
 - Remove the motor unit **1** and the connecting piece **4** from the bowl **8**.
 - You can leave the blade holder **5** with the blade **7** in the bowl **8** if you wish.
 - Remove the base **10** from the underside of the bowl **8**. Turn the base **10** around. You can now place the base **10** on the bowl **8** so that it closes off the bowl **8**.

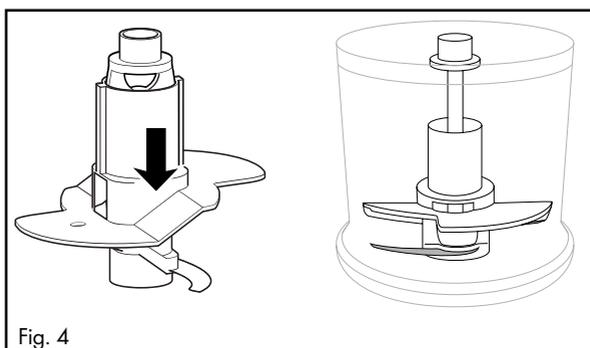
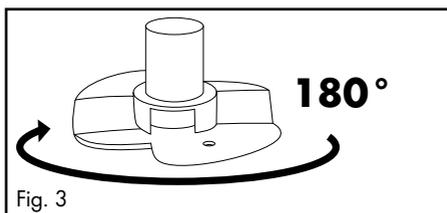
Whipping cream

You can also use the appliance to whip cream with the help of the emulsifying disc **6**:

- 1) Place the bowl **8** on the base **10**.
- 2) Push the emulsifying disc **6** onto the blade holder **5**:
 - To whip 100 ml of cream, place the emulsifying disc **6** onto the blade holder **5** so that it lies against both blades **7** and clicks into place (fig. 2):



- To whip 200 ml of cream, turn the emulsifying disc **6** horizontally by 180° (fig. 3), so that it is in contact with only one blade **7** and clicks into place (fig. 4). The emulsifying disc **6** then churns higher through the cream.



- 3) Insert the blade holder **5** with the emulsifying disc **6** onto the bearing **9**.
- 4) Add the cream.
- 5) Close the bowl **8** with the connecting piece **4**:
 - Place it onto the bowl **8** so that the tabs on the outer rim of the connecting piece **4** grip into the catches on the bowl **8** (see figure 1).
 - Then turn the connecting piece **4** so that the tabs slide down into the catches.
- 6) Place the motor unit **1** onto the connecting piece **4**. Make sure that the tabs on the inner edge of the connecting piece **4** grip into the recesses on the motor unit **1** and that the motor unit **1** sits firmly in place.
- 7) Press the speed button I **2**.

NOTE

- ▶ To whip cream, you should make sure that it is well chilled before whipping (max. 8°C/fridge temperature).
- ▶ For 100 ml of cream, we recommend a whipping time of around 30 seconds at normal speed.
- ▶ For 200 ml of cream, we recommend a whipping time of around 30 – 50 seconds at normal speed.
- ▶ The whipping time can vary depending on certain factors, e.g. fat content or the ambient temperature. Keep an eye on the cream while you are whipping it and adjust the whipping time to fit your needs.

Cleaning and maintenance

WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.



You must never immerse the appliance in water when cleaning it or hold it under running water.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Handle the extremely sharp blade **7** with caution as it can cause injuries. Reassemble the appliance after using and/or cleaning it so that you do not injure yourself with the exposed blade **7**. Keep the blade **7** out of the reach of children.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not clean the motor unit **1** in the dishwasher as this will damage it.
- Remove the power plug from the socket.

- Wipe the motor unit ❶ with a moist cloth. If necessary, apply a mild washing-up liquid to the cloth. Wipe off any washing-up liquid residues. Make sure the mains adapter ❶ has completely dried off before the next use.
- Clean the bowl ❸, the emulsifying disc ❹, the blade holder ❺ with blade ❻, the connecting piece ❼ and the base ❽ in warm water with a little mild washing-up liquid. Rinse all the parts afterwards using fresh water and dry them with a tea towel.



Alternatively, you can clean all of the parts apart from the motor unit ❶ in the dishwasher. If possible, place the parts in the top basket of the dishwasher. Ensure that the parts cannot become jammed in any way.

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.

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.

Appendix

Disposal of the appliance



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) 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) 123456.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 322511_1901

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

Einleitung	16
Bestimmungsgemäße Verwendung	16
Lieferumfang	16
Auspacken	16
Entsorgung der Verpackung	17
Gerätebeschreibung	17
Technische Daten	18
Sicherheitshinweise	18
Bedienen	21
Zerkleinern	21
Sahne schlagen	24
Reinigung und Pflege	26
Fehlerbehebung	27
Anhang	27
Gerät entsorgen	27
Garantie der Kompnaß Handels GmbH	28
Service	29
Importeur	29



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.

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Multizerkleinerer (Motorblock ❶, Zwischenstück ❷, Schüssel ❸, Messerhalter mit Messer ❹, Emulgierscheibe ❺, Standfuß ❻)
- Bedienungsanleitung

Auspacken

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

HINWEIS

- Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- 1 Motorblock
- 2 Geschwindigkeitstaste I
- 3 Geschwindigkeitstaste II
- 4 Zwischenstück
- 5 Messerhalter
- 6 Emulgierscheibe
- 7 Messer
- 8 Schüssel
- 9 Lager
- 10 Standfuß

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Nennleistung	500 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
KB-Zeit	30 Sekunden beim Arbeiten mit dem Messer 
	2 Minuten beim Arbeiten mit der Emulgierscheibe 
Max. Einfüllmengen im Betrieb	Lebensmittel bis zur 300 ml-Markierung 
	Flüssigkeiten bis zur 200 ml-Markierung 
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-ZEIT

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~ mit 50/60 Hz an.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, 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.

STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
 - ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen. Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
 - ▶ Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -stecker nie mit nassen Händen an.
 - ▶ Wenn das Netzkabel oder der Motorblock beschädigt sind, müssen Sie das Gerät von Fachpersonal reparieren lassen, bevor Sie es erneut verwenden. Sie dürfen das Motorblockgehäuse nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
 - ▶ Trennen Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist es vollständig stromfrei.
-  Sie dürfen den Motorblock keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Leeren der Schüssel vor! Das Messer ist sehr scharf!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Sie dürfen das Gerät nicht länger als 1 Minute laufen lassen. Lassen Sie es danach abkühlen.

ACHTUNG! GERÄTESCHÄDEN!

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

Bedienen

Zerkleinern

HINWEIS

- ▶ Vor der ersten Benutzung müssen Sie das Gerät entsprechend den Anweisungen im Reinigungskapitel gründlich reinigen.
- 1) Setzen Sie die Schüssel **8** in den Standfuß **10**.
 - 2) Stecken Sie den Messerhalter **5** mit dem Messer **7** auf das Lager **9**.
 - 3) Bereiten Sie das Füllgut vor, indem Sie große Stücke soweit zerkleinern (ca. 2 cm), dass diese in die Schüssel **8** passen.
 - 4) Geben Sie das Füllgut in die Schüssel **8**. Beachten Sie dabei folgende Tabelle:

Lebensmittel	Füllmenge	Bearbeitungszeit	Geschwindigkeit
Zwiebeln Knoblauch	100 g	pulsierend	II
Tomaten	200 g	10 Sek.	I
Haselnüsse	200 g	3 x 8 Sek.	II

Lebensmittel	Füllmenge	Bearbeitungszeit	Geschwindigkeit
Mandeln	200 g	grob: 1 x 10 Sek. mittel: 2 x 10 Sek. fein: 3 x 10 Sek.	II
Käse (Gouda, jung, Kühlschrank- temperatur)	150 g	2 x 15 Sek.	II
Eier (hart gekocht)	3 Stück (150 g)	2 x 4 Sek.	II
Fleisch	200 g	6 x 5 Sek.	II
Eiswürfel	100 g	15 x 1 Sek. pulsierend	II

- 5) Verschließen Sie die Schüssel **8** mit dem Zwischenstück **4**:
- Setzen Sie dieses so auf die Schüssel **8**, dass die Arretierungen am äußeren Rand des Zwischenstücks **4** in die Schienen an der Schüssel **8** greifen (siehe Abbildung 1).
 - Drehen Sie das Zwischenstück **4** dann so, dass die Arretierungen in den Schienen nach unten gleiten und einrasten.

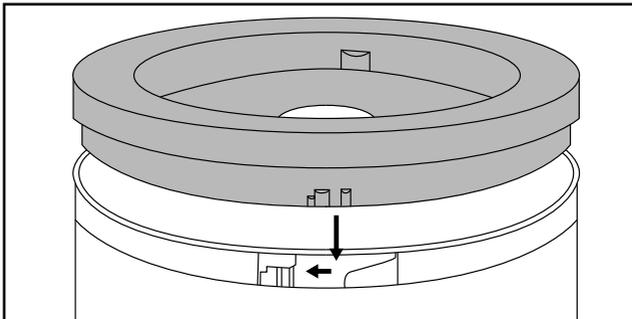


Abb. 1

- 6) Setzen Sie den Motorblock **1** auf das Zwischenstück **4**. Achten Sie darauf, dass die Arretierungen am inneren Rand des Zwischenstücks **4** in die Aussparungen am Motorblock **1** greifen und der Motorblock **1** fest aufliegt.
- 7) Drücken Sie, je nach zu zerkleinerndem Füllgut, die Geschwindigkeitstaste I **2** oder die Geschwindigkeitstaste II **3**.

HINWEISE

- ▶ Sollten sich während der Bearbeitung größere Stücke des Füllguts an der Schüsselwand ansammeln, heben Sie den Motorblock **1** vom Zwischenstück **4** ab. Schütteln Sie die Schüssel **8** kräftig durch und beginnen Sie anschließend mit der Bearbeitung von vorne. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einem Teigschaber.
 - ▶ Besonders harte Lebensmittel müssen vor der Bearbeitung in kleinere Stücke zerteilt werden (ca. 2 cm). Ansonsten kann der Motor blockieren. Wählen Sie eine pulsierende Bearbeitung bei harten Lebensmitteln. Drücken Sie hierzu mehrfach kurzzeitig die jeweilige Geschwindigkeitstaste **2/3** hintereinander.
 - ▶ Sollte das Füllgut nicht vollständig zerkleinert werden, können Sie es entweder in kleinere Stücke schneiden oder heben Sie den Motorblock **1** vom Zwischenstück **4** ab. Schütteln Sie die Schüssel **8** kräftig durch und beginnen Sie anschließend mit der Bearbeitung von vorne.
- 8) Wenn das Füllgut zerkleinert worden ist, lassen Sie die Geschwindigkeitstaste **2/3** los.
- 9) Ziehen Sie den Netzstecker.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Entnehmen Sie niemals die Lebensmittel aus der Schüssel **8**, solange sich das Messer **7** noch dreht. Es besteht Verletzungsgefahr und heraus-spritzender Inhalt könnte zu Verschmutzungen führen.
- 10) Warten Sie, bis das Messer **7** still steht.
- 11) Heben Sie den Motorblock **1** vom Zwischenstück **4**.
- 12) Nehmen Sie das Zwischenstück **4** ab.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer **7** besteht Verletzungs-gefahr. Machen Sie das Messer **7** für Kinder unzugänglich.
- 13) Ziehen Sie den Messerhalter **5** mit dem Messer **7** vorsichtig aus der Schüssel **8**.
- 14) Entnehmen Sie das Füllgut.

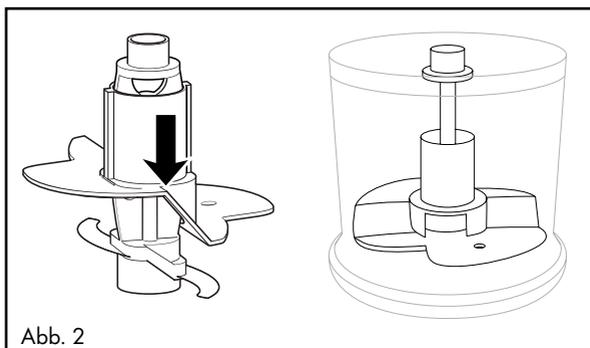
HINWEISE

- ▶ Durch das Zerkleinern von härteren, reibenden Lebensmitteln kann die Schüssel **8** mit der Zeit ein trübes Aussehen bekommen. Dies ist normal und beeinträchtigt die Funktion des Gerätes nicht.
- ▶ Sie können den Standfuß **10**, nachdem Sie die Bearbeitung der Lebensmittel beendet haben, als Deckel für die Schüssel **8** verwenden, um die Lebensmittel länger frisch zu halten.
 - Nehmen Sie den Motorblock **1** und das Zwischenstück **4** von der Schüssel **8** ab.
 - Der Messerhalter **5** mit dem Messer **7** kann, wenn Sie wünschen, in der Schüssel **8** verbleiben.
 - Lösen Sie den Standfuß **10** von der Unterseite der Schüssel **8**. Drehen Sie den Standfuß **10** um. Sie können den Standfuß **10** nun auf die Schüssel **8** setzen, so dass dieser die Schüssel **8** verschließt.

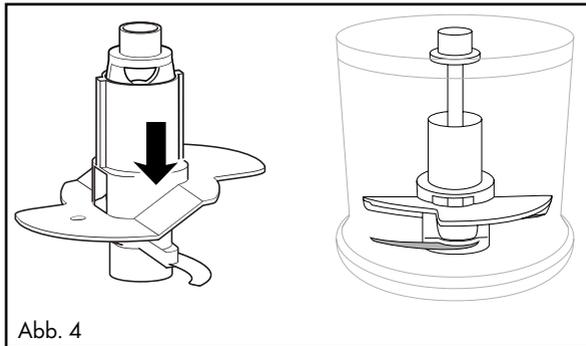
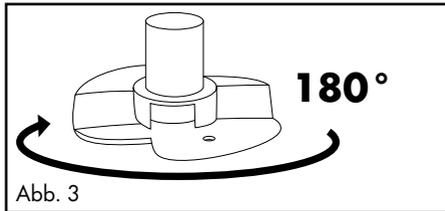
Sahne schlagen

Mit der Emulgierscheibe **6** können Sie mit diesem Gerät auch Sahne schlagen:

- 1) Setzen Sie die Schüssel **8** in den Standfuß **10**.
- 2) Schieben Sie die Emulgierscheibe **6** auf den Messerhalter **5**:
 - Für 100 ml Sahne stecken Sie ihn so auf den Messerhalter **5**, dass die Emulgierscheibe **6** auf beiden Messern **7** aufliegt und einrastet (Abb. 2):



- Für 200 ml Sahne drehen Sie die Emulgierscheibe **6** horizontal um 180° (Abb. 3), so dass diese nur noch auf einem Messer **7** aufliegt und einrastet (Abb. 4). Die Emulgierscheibe **6** pflügt dann höher durch die Sahne:



- 3) Stecken Sie den Messerhalter **5** mit der Emulgierscheibe **6** auf das Lager **9**.
- 4) Füllen Sie die Sahne ein.
- 5) Verschließen Sie die Schüssel **8** mit dem Zwischenstück **4**:
 - Setzen Sie dieses so auf die Schüssel **8**, dass die Arretierungen am äußeren Rand des Zwischenstücks **4** in die Schienen an der Schüssel **8** greifen (siehe Abbildung 1).
 - Drehen Sie das Zwischenstück **4** dann so, dass die Arretierungen in den Schienen nach unten gleiten.
- 6) Setzen Sie den Motorblock **1** auf das Zwischenstück **4**. Achten Sie darauf, dass die Arretierungen am inneren Rand des Zwischenstücks **4** in die Aussparungen am Motorblock **1** greifen und der Motorblock **1** fest aufliegt.
- 7) Drücken Sie die Geschwindigkeitstaste I **2**.

HINWEIS

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

Reinigung und Pflege

STROMSCHLAGGEFAHR!

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



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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Sie dürfen den Motorblock **1** nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, dieser würde dadurch beschädigt.

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Reinigen Sie den Motorblock **1** mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste ab. Stellen Sie sicher, dass der Motorblock **1** vor einer erneuten Benutzung trocken ist.
- Reinigen Sie die Schüssel **8**, die Emulgierscheibe **6**, den Messerhalter **5** mit Messer **7**, das Zwischenstück **4** und den Standfuß **10** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie diese mit einem Trockentuch.



Alternativ können alle Teile, bis auf den Motorblock **1**, in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Legen Sie dabei, wenn möglich, die Teile in den oberen Korb der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass die Teile nicht eingeklemmt werden.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Eine Haushaltssicherung ist defekt.	Überprüfen Sie die Haushaltssicherungen und erneuern Sie diese gegebenenfalls.
	Das Gerät ist möglicherweise defekt.	Wenden Sie sich an den Service.

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.

Anhang

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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

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 Kassenbonn 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 (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) 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 mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 322511_1901

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen:

07/2019 · Ident.-No.: SMZT500A1-032019-2

IAN 322511_1901