

SILVERCREST®



PDF ONLINE
www.lidl-service.com



MINI CHOPPER / MULTIZERKLEINERER / HACHOIR MULTIFONCTION SMZC 500 C2

(GB) (IE)

MINI CHOPPER

Quick guide

(FR) (BE)

HACHOIR MULTIFONCTION

Guide abrégé

(CZ)

UNIVERZÁLNÍ DRTIČ

Stručný návod

(SK)

MULTIFUNKČNÝ KRÁJAČ

Krátky návod

(DK)

MULTIHAKKER

Kvikvejledning

(DE) (AT) (CH)

MULTIZERKLEINERER

Kurzanleitung

(NL) (BE)

MULTIHAKKER

Beknopte gebruiksaanwijzing

(PL)

ROZDRABNIACZ UNIWERSALNY

Skrócona instrukcja obsługi

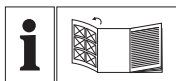
(ES)

PICADORA

Guía breve

IAN 360494_2010

(DE) (BE) (NL)
(CZ) (PL) (SK)



GB IE

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.

FR BE

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

NL BE

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

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

ES

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

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

GB/IE	Quick guide	Page	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	13
FR/BE	Guide abrégé	Page	25
NL/BE	Beknopte gebruiksaanwijzing	Pagina	37
CZ	Stručný návod	Strana	49
PL	Skrócona instrukcja obsługi	Strona	61
SK	Krátky návod	Strana	73
ES	Guía breve	Página	85
DK	Kvikvejledning	Side	97



Contents

Information about this quick guide	2
Intended use	2
Package contents	2
Unpacking	3
Disposal of the packaging	3
Appliance description	3
Safety information	4
Before first use	6
Operation	7
Chopping	7
Whipping cream	9
Disposal of the appliance	11
Technical data	11
Service	12
Importer	12

Information about this quick guide

This document is a shortened print version of the complete operating instructions. This quick guide does not replace the complete operating instructions, which also contain additional information, for example, on cleaning, troubleshooting and the warranty.



Scan this QR code with your smartphone/tablet. The QR code will take you directly to the Lidl Service page **www.lidl-service.com** where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 360494_2010.

WARNING!

Observe the information in the complete operating instructions and the safety instructions to avoid personal injury and damage to property.



The quick guide is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the quick guide in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

Intended use

This appliance is intended for the chopping of 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.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Mini Chopper
- Blade holder with blade
- Emulsifying disc
- Non-slip ring
- Quick guide

Unpacking

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

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for aspects of environmental friendliness and disposal, and they 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 which 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

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
- ⑭ Recesses

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.
- ▶ 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 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.
- 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.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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 allow the appliance to run for more than 2 minutes. 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 "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.

Before first use

- 1) 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**.

- 2) 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.
- 3) 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.

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.

- 4) 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**.
- 5) Place the small rubber ring back on the upper end of the blade holder **7**.

Operation

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:

CAUTION – 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**. Use the following table as an orientation aid here:

Food	Fill level	Processing time	Speed
Garlic	50 g	pulse approx. 5 x 1 sec.	Level II
Onions	150 g	pulse approx. 5 x 1 sec.	Level I
Carrots	200 g	2 x 5 sec.	Level I
Almonds	200 g	coarse: 1 x 5 sec. medium: 1 x 10 sec. fine: 3 x 10 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!			

- 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 **14** on the bottom of the motor unit **3**. If the catches **13** do not slide immediately into the recesses **14** 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 **14**.
- 7) Insert the plug into a mains power socket.

NOTE

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

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

CAUTION – 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.

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.

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):

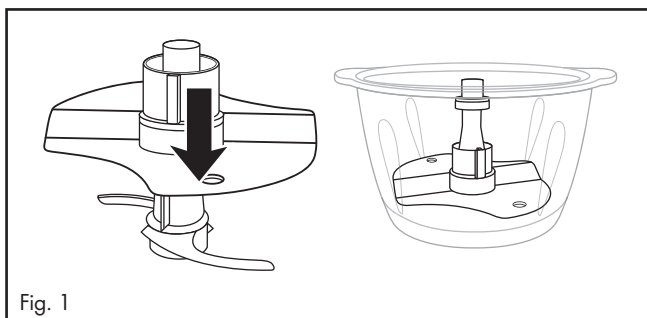


Fig. 1

- 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 **14** on the bottom of the motor unit **3**. If the catches **13** do not slide immediately into the recesses **14** 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 **14**.
- 7) Insert the plug into a mains socket.

NOTE

- To whip cream, you should make sure that it is chilled well before whipping (max. 8°C/fridge temperature).
- For 200 ml of cream, we recommend a whipping time of around 30–40 seconds at speed level I **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.

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 through an approved disposal facility 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.



The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.

Technical data

Mains voltage	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 8
	2 minutes when working with the emulsifying disc 12
Bowl capacity 9	1 200 ml
Max. capacity	up to the 500 ml marking
	All 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.

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 360494_2010

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	14
Bestimmungsgemäße Verwendung	14
Lieferumfang	14
Auspacken	15
Verpackung entsorgen	15
Gerätebeschreibung	15
Sicherheitshinweise	16
Vor der ersten Inbetriebnahme	18
Bedienen	19
Zerkleinern	19
Sahne schlagen	21
Gerät entsorgen	23
Technische Daten	23
Service	24
Importeur	24

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Diese Kurzanleitung ersetzt nicht die vollständige Bedienungsanleitung, die zusätzlich beispielsweise Hinweise für Reinigung, Fehlerbehebung und Garantie enthält.



Scannen Sie diesen QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit dem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite **www.lidl-service.com** und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) 360494_2010 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Multizerkleinerer
- Messerhalter mit Messer
- Emulgierscheibe
- Antirutschring
- Kurzanleitung

Auspacken

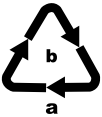
- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Kurzanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät.

Verpackung entsorgen

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

Gerätebeschreibung

- ➊ Geschwindigkeitstaste - Stufe II
- ➋ Geschwindigkeitstaste - Stufe I
- ➌ Motorblock
- ➍ Messerhalter-Aufnahme
- ➎ Deckel
- ➏ Dichtungsring
- ➐ Messerhalter
- ➑ Messer
- ➒ Schüssel
- ➓ Führungsschse
- ➔ Antirutschring
- ➕ Emulgierscheibe
- ➖ Arretierung
- ➗ Aussparungen

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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 nicht länger als 2 Minuten 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 „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.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- 1) 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 Messerhalters **7** befindet.

- 2) 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.
- 3) Reinigen Sie die Schüssel **9**, die Emulgierscheibe **12**, den Deckel **5** mit Dichtungsring **6**, den Messerhalter **7** mit Messer **8**, die kleine Gummischeibe des Messerhalters **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.

HINWEIS



Alternativ können die Schüssel **9**, die Emulgierscheibe **12**, der Messerhalter **7** mit Messer **8** und der Deckel **5** mit Dichtungsring **6** 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.

- 4) 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.
- 5) Stecken Sie den kleinen Gummiring wieder auf das obere Ende des Messerhalters **7**.

Bedienen

Zerkleinern

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Besonders harte Lebensmittel müssen vor der Bearbeitung in kleinere Stücke zerteilt werden (ca. 2 cm). Ansonsten kann der Motor blockieren. Wählen Sie eine pulsierende Bearbeitung bei harten Lebensmitteln. Drücken Sie hierzu mehrfach kurzzeitig die jeweilige Geschwindigkeits-Taste **1/2**.

- Schneiden Sie feste Lebensmittel in ca. 2 cm große Stücke.
 - Entfernen Sie Stängel und Stiele von Kräutern.
 - Entfernen Sie bei Nüssen, z. B. Walnüsse, die Schale.
 - Entfernen Sie Knochen, Haut und Sehnen vom Fleisch.
- 4) Geben Sie das Füllgut in die Schüssel **9**. Orientieren Sie sich dabei an folgender Tabelle:

Lebensmittel	Füllmenge	Bearbeitungszeit	Geschwindigkeit
Knoblauch	50 g	pulsierend ca. 5 x 1 Sek.	Stufe II
Zwiebeln	150 g	pulsierend ca. 5 x 1 Sek.	Stufe I
Karotten	200 g	2 x 5 Sek	Stufe I
Mandeln	200 g	grob: 1 x 5 Sek. mittel: 1 x 10 Sek. fein: 3 x 10 Sek.	Stufe II
Fleisch (gewürfelt 2 x 2 cm)	250 g	6 x 5 Sek	Stufe II
Eiswürfel	100 g	pulsierend grob 10 x 1 Sek. fein 20 x 1 Sek.	Stufe II

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

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

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.

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.

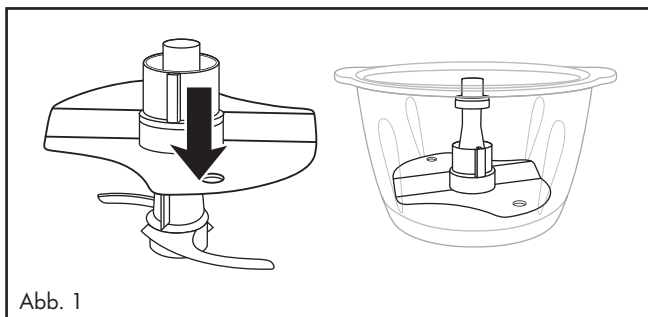
14) Ziehen Sie den Messerhalter **7** mit dem Messer **8** vorsichtig aus der Schüssel **9**.

15) Entnehmen Sie das Füllgut.

Sahne schlagen

Mit der Emulgierscheibe **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 die Emulgierscheibe **12** auf den Messerhalter **7**:
 - Um 200 - 400 ml Sahne zu schlagen, stecken Sie die Emulgierscheibe **12** so auf den Messerhalter **7**, dass die Emulgierscheibe **12** auf beiden Teilen des Messers **8** aufliegt und einrastet (Abb.1):



- 3) Stecken Sie den Messerhalter **7** mit der Emulgierscheibe **12** auf die Führungsschnecke **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 Messerhalter **7** durch die Öffnung des Deckels **5** ragt.
Eine der beiden Arretierungen **13**, die sich am inneren Ring des Deckels **5** befinden, sollte dabei nach vorne, zu Ihnen, weisen.
- 6) Setzen Sie den Motorblock **3** mittig auf den Deckel **5**, so dass das Logo zu Ihnen weist. Die beiden Arretierungen **13** am inneren Ring des Deckels **5** greifen nun in die Aussparungen **14** an der Unterseite des Motorblocks **3**. Sollten die Arretierungen **13** nicht sofort in die Aussparungen **14** an der Unterseite des Motorblocks **3** rutschen, drehen Sie den Motorblock **3** ein wenig, bis dieser bündig auf dem Deckel **5** sitzt und die Arretierungen **13** in die Aussparungen **14** gerutscht sind.
- 7) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

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.

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.



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.

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 8
	2 Minuten beim Arbeiten mit der Emulgierscheibe 12
Fassungsvermögen Schüssel 9	1 200 ml
Max. Einfüllmenge	bis zur 500 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.

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 360494_2010

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

Informations relatives à ce guide abrégé.....	26
Utilisation conforme	26
Matériel livré.....	26
Déballage	27
Élimination de l'emballage.....	27
Description de l'appareil	27
Consignes de sécurité	28
Avant la première mise en service	31
Utilisation.....	31
Broyer	31
Fouetter de la crème	33
Mise au rebut de l'appareil	35
Caractéristiques techniques	35
Service après-vente	36
Importateur.....	36

Informations relatives à ce guide abrégé

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral. Ce guide abrégé ne remplace pas le mode d'emploi intégral, qui contient par exemple en plus des remarques relatives au nettoyage, au dépannage et à la garantie.



Scannez ce code QR avec votre smartphone/tablette. Grâce au code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente **www.lidl-service.com** et vous pourrez consulter et télécharger le mode d'emploi intégral en saisissant la référence (IAN) 360494_2010.

AVERTISSEMENT !

Respectez le mode d'emploi intégral ainsi que les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout dommage corporel et matériel.



Le guide abrégé fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide abrégé. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

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

Matériel livré

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

- Hachoir multifonction
- Porte-lame avec lame
- Disque émulsionneur
- Anneau antidérapant
- Guide abrégé

Déballage

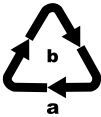
- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le guide abrégé.
- 2) Retirez tout le matériel d'emballage de l'appareil.

Élimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant leur élimination écologique.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



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

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

- 1 - 7 : Plastiques,
- 20 - 22 : Papier et carton,
- 80 - 98 : Matériaux composites

Description de l'appareil

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

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.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour 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.

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

Ne plongez jamais le bloc moteur dans des liquides et ne laissez jamais des liquides pénétrer dans le corps du bloc-moteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Avant de changer les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché du secteur.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans cette notice.
- ▶ Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous videz le bol ! La lame est extrêmement tranchante !
- ▶ Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous nettoyez l'appareil ! La lame est extrêmement tranchante !
- ▶ Il faut toujours débrancher l'appareil du réseau électrique s'il doit rester sans surveillance, avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des enfants.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Il faut surveiller les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ 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 !
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil fonctionner plus de 2 minutes d'affilée. 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 "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.

Avant la première mise en service

- 1) 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**.
- 2) 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.
- 3) 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.

REMARQUE



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

- 4) 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**.
- 5) Montez à nouveau la petite bague en caoutchouc sur l'extrémité supérieure du porte-lame **7**.

Utilisation

Broyer

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

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

► Avant de transformer des aliments particulièrement durs, il faut les couper en morceaux plus petits (2 cm env.). Le moteur risque sinon de se bloquer. Avec les aliments durs, utilisez de préférence une transformation par impulsions. Appuyez pour cela plusieurs fois brièvement sur la touche de vitesse respective **1/2**.

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

- 4) Placez les aliments dans le bol ⑨. Basez-vous ce faisant sur le tableau suivant :

Aliments	Quantité	Temps de transformation	Vitesse
Ail	50 g	par impulsions 5 x 1 sec.	Niveau II
Oignons	150 g	par impulsions 5 x 1 sec.	Niveau I
Carottes	200 g	2 x 5 sec.	Niveau I
Amandes	200 g	Broyage grossier : 1 x 5 sec. Broyage moyen : 1 x 10 sec. Broyage fin : 3 x 10 sec.	Niveau II
Viande (découpée en dés de 2 x 2 cm)	250 g	6 x 5 sec	Niveau II
Glaçons	100 g	par impulsions broyage grossier 10 x 1 sec. broyage grossier 20 x 1 sec.	Niveau II

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

- 5) Posez le couvercle ⑤ sur le bol ⑨ de sorte que l'anneau d'étanchéité ⑥ repose sur le bord du bol ⑨ et que le porte-lame ⑦ dépasse de l'ouverture du couvercle ⑤.
L'une des deux butées ⑬ qui se trouvent contre l'anneau intérieur du couvercle ⑤ devrait ce faisant pointer vers l'avant, vers vous.
- 6) Posez le bloc-moteur ③ centré sur le couvercle ⑤ de sorte que le logo pointe vers vous. Les deux butées ⑬ contre l'anneau intérieur du couvercle ⑤ engrenent maintenant dans les deux évidements ⑭ contre le côté inférieur du bloc-moteur ③. Si les butées ⑬ ne glissent pas immédiatement dans les évidements ⑭ sur le côté inférieur du bloc-moteur ③, tournez un peu le bloc-moteur ③ jusqu'à ce qu'il se retrouve en assise à ras sur le couvercle ⑤ et que les butées ⑬ aient glissé dans les évidements ⑭.
- 7) Branchez la fiche mâle dans une prise secteur.

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.

REMARQUE

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

- 9) Une fois que le contenu a été broyé, relâchez la touche de vitesse **1/2**.
- 10) Retirez la fiche mâle de la prise secteur.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

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

- 11) Attendez que la lame **8** se soit immobilisée.
- 12) Soulevez le bloc-moteur **3** pour le détacher du couvercle **5**.
- 13) Retirez le couvercle **5**.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

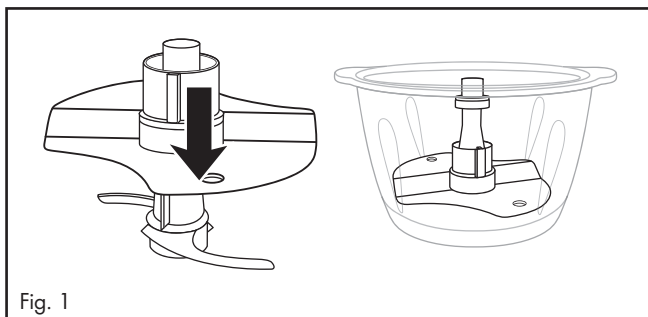
- ▶ Pendant le maniement de la lame **8** qui est extrêmement tranchante, vous risquez de vous blesser. Rangez la lame **8** hors de portée des enfants.

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

Fouetter de la crème

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

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



- 3) Montez le porte-lame **7** avec le disque émulsionneur **12** sur l'axe de guidage **10**.
- 4) Versez la crème.
- 5) Posez le couvercle **5** sur le bol **9** de sorte que l'anneau d'étanchéité **6** repose sur le bord du bol **9** et que le porte-lame **7** dépasse de l'ouverture du couvercle **5**.
L'une des deux butées **13** qui se trouvent contre l'anneau intérieur du couvercle **5** devrait ce faisant pointer vers l'avant, vers vous.
- 6) Posez le bloc-moteur **3** centré sur le couvercle **5** de sorte que le logo pointe vers vous. Les deux butées **13** contre l'anneau intérieur du couvercle **5** engrenent maintenant dans les deux évidements **14** contre le côté inférieur du bloc-moteur **3**. Si les butées **13** ne glissent pas immédiatement dans les évidements **14** sur le côté inférieur du bloc-moteur **3**, tournez un peu le bloc-moteur **3** jusqu'à ce qu'il se retrouve en assise à ras sur le couvercle **5** et que les butées **13** aient glissé dans les évidements **14**.
- 7) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.

REMARQUE

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

Mise au rebut de l'appareil



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50/60 Hz
Puissance nominale	500 W
Classe de protection	II  (double isolation)
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
Quantité de remplissage max.	jusqu'au repère 500 ml
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

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.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 360494_2010

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing	38
Gebruik in overeenstemming met bestemming	38
Inhoud van het pakket	38
Uitpakken	39
De verpakking afvoeren.	39
Beschrijving van het apparaat	39
Veiligheidsvoorschriften	40
Voor de ingebruikname	43
Bedienen	43
Fijnhakken	43
Slagroom kloppen	45
Apparaat afvoeren	47
Technische specificaties	47
Service	48
Importeur	48

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing

Bij dit document gaat het om een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing. Deze beknopte gebruiksaanwijzing vervangt niet de volledige gebruiksaanwijzing, die ook informatie bevat over bijvoorbeeld reiniging, probleemoplossing en garantie.



Scan deze QR-code met uw smartphone/tablet. Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service **www.lidl-service.com**, waar u na het invoeren van het artikelnummer (IAN) 360494_2010 de volledige gebruiksaanwijzing kunt openen en downloaden.

WAARSCHUWING!

Neem de volledige gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften in acht om persoonlijke en materiële schade te voorkomen.



De beknopte gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Bewaar de beknopte gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

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 lichamelijk letsel. Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor schade die wordt veroorzaakt door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Multihakker
- Meshouder met mes
- Emulsieschijf
- Antislip-ring
- Gebruiksaanwijzing

Uitpakken

- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de beknopte gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder alle verpakkingsmateriaal van het apparaat.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. 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

Beschrijving van het apparaat

- ❶ Snelheidsknop - Stand II
- ❷ Snelheidsknop - Stand I
- ❸ Motorblok
- ❹ Meshouderklem
- ❺ Deksel
- ❻ Afdichtring
- ❼ Meshouder
- ❽ Mes
- ❾ Kom
- ❿ Geleidingsas
- ⓫ Antislip-ring
- ⓬ Emulsieschijf
- ⓭ Vergrendeling
- ⓮ Uitsparingen

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.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- ▶ 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.

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

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.
- ▶ 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.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ 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!
- ▶ Laat het apparaat nooit langer dan 2 minuten werken. 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 "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.

Voor de ingebruikname

- 1) 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.
- 2) 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.
- 3) 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** en het deksel **5** met de afdichtring **6** ook in de vaatwasmachine reinigen. Leg de onderdelen daarbij indien mogelijk in het bovenste rek van de vaatwasser. Zorg ervoor dat de onderdelen niet beklemd raken.

- 4) 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**.

Bedienen

Fijnhakken

- 1) Zet het deksel **9** op de antislip-ring **11**.
- 2) Steek de meshouder **7** met het mes **8** 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**. Raadpleeg daarbij de volgende tabel:

Levens-middel	Vulhoe- veelheid	Bewerkingstijd	Snelheid
Knoflook	50 g	pulserend ong. 5 x 1 sec.	Stand II
Uien	150 g	pulserend ong. 5 x 1 sec.	Stand I
Wortels	200 g	2 x 5 sec.	Stand I
Amandelen	200 g	grof: 1 x 5 sec. middel: 1 x 10 sec. fijn: 3 x 10 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!

- 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 **14** op de onderkant van het motorblok **3**. Als de vergrendelingen **13** niet direct in de uitsparingen **14** 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 **14** klikken.
- 7) Steek de stekker in een stopcontact.

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.

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.

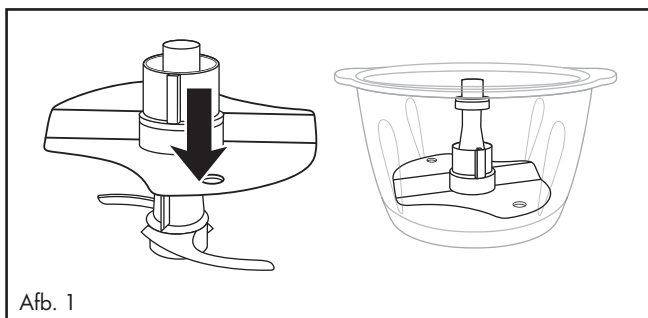
14) Trek de meshouder **7** met het mes **8** voorzichtig uit de kom **9**.

15) Verwijder de levensmiddelen.

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 **14** op de onderkant van het motorblok **3**. Als de vergrendelingen **13** niet direct in de uitsparingen **14** 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 **14** klikken.
- 7) Steek de stekker in een stopcontact.

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.

Apparaat afvoeren



Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.



Het product is recycleerbaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.

Technische specificaties

Netspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50/60 Hz
Nominaal vermogen	500 W
Beschermingsklasse	II  (dubbel geïsoleerd)
KB-tijd	30 seconden bij gebruik van het mes 8
	2 minuten bij gebruik van de emulsieschijf 12
Inhoud van kom 9	1200 ml
Max. vulniveau	tot aan de 500 ml-markering
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

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.

Service

(NL) Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 360494_2010

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

Obsah

Informace k tomuto stručnému návodu	50
Použití v souladu s určením	50
Rozsah dodávky	50
Vybalení	51
Likvidace obalu	51
Popis přístroje	51
Bezpečnostní pokyny	52
Před prvním uvedením do provozu	54
Obsluha	55
Rozměňování	55
Šlehání šlehačky	57
Likvidace přístroje	59
Technické údaje	59
Servis	60
Dovozce	60

Informace k tomuto stručnému návodu

Tento dokument je zkrácený tiskový výstup úplného návodu k obsluze. Tento stručný návod nenahrazuje úplný návod k obsluze, který navíc obsahuje například pokyny k čištění, odstranění závad a záruce.



Naskenujte tento QR kód pomocí chytrého telefonu / tabletu. Pomocí QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl **www.lidl-service.com** a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 360494_2010 nahlédnout do návodu k obsluze a stáhnout si jej.

⚠ VÝSTRAHA!

Dodržujte úplný návod k obsluze a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění a věcným škodám.



Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i všechny podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj slouží výlučně k rozmělnování potravin v malých množstvích nebo ke šlehání šlehačky a emulgaci kapalin. Tento přístroj je určen výlučně pro použití v soukromé domácnosti. K tomu patří také dodržování veškerých informací v tomto návodu k obsluze, zejména bezpečnostních pokynů. Jakékoli jiné použití neodpovídá určenému účelu a může vést ke vzniku hmotných škod, nebo dokonce k újmě na zdraví osob. Za škody vzniklé použitím k jinému účelu nebo vzniklé nesprávnou obsluhou se nepřebírá ručení.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- univerzální drtič
- držák nože s nožem
- emulgační kotouč
- protiskluzový kroužek
- stručný návod

Vybalení

- 1) Všechny součásti přístroje a stručný návod vyjměte z krabice.
- 2) Odstraňte z přístroje všechny obalový materiál.

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již více nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

- 1 – 7: Plasty,
- 20 – 22: Papír a lepenka,
- 80 – 98: Kompozitní materiály

Popis přístroje

- ❶ tlačítko rychlosti – stupeň II
- ❷ tlačítko rychlosti – stupeň I
- ❸ motorový blok
- ❹ úchytka držáku nože
- ❺ víko
- ❻ těsnicí kroužek
- ❼ držák nože
- ❽ nůž
- ❾ mísa
- ❿ vodící osa
- ⓫ protiskluzový kroužek
- ⓬ emulgační kotouč
- ⓭ aretace
- ⓮ drážky

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Přístroj zapojujte výhradně do síťové zásuvky instalované dle předpisů, se síťovým napětím 220 - 240 V~, mit 50/60 Hz.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, aby se tím zabránilo nebezpečí.
- ▶ V případě provozních poruch a před čištěním přístroje vytahujte zástrčku ze síťové zásuvky.
- ▶ Síťový kabel vytahujte ze zásuvky vždy za zástrčku, nikdy ne za samotný kabel.
- ▶ Síťový kabel neohýbejte ani nestlačujte a položte jej tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj zakopnout.
- ▶ Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku. Pokud přesto do pláště přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze síťové zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Přístroje, síťového kabelu ani zástrčky se nikdy nedotýkejte vlhkýma rukama.
- ▶ Pokud jsou síťový kabel nebo motorový blok poškozeny, musíte přístroj před dalším použitím nechat opravit kvalifikovaným personálem. Skříň motorového bloku nesmíte otvírat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a zaniká záruka.
- ▶ Ihned po použití odpojte přístroj od elektrické sítě. Pouze až když vytáhnete síťovou zástrčku ze síťové zásuvky, je přístroj plně odpojen od proudu.



- ▶ Motorový blok nesmíte v žádném případě namáčet do tekutin a také se nesmí dostat žádné kapaliny do krytu motorového bloku.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před výměnou příslušenství nebo dílů příslušenství, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený od elektrické sítě.
- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu.
- ▶ Buďte opatrní při vyprazdňování mísy! Nůž je velmi ostrý!
- ▶ Buďte opatrní při čištění přístroje! Nůž je velmi ostrý!
- ▶ Přístroj bez dohledu a před složením, rozebráním nebo čištěním se musí vždy odpojit od sítě.
- ▶ Přístroj nesmí používat děti.
- ▶ Přístroj a jeho přípojný kabel je nutné uchovávat mimo dosah dětí.
- ▶ Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem, nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Děti musí být pod dohledem, a to pro jistotu, aby si s přístrojem nehrály.
- ▶ Při manipulaci s mimořádně ostrým nožem hrozí nebezpečí poranění. Po použití a vyčištění přístroj opět složte, aby nedošlo k poranění o volně ležící nůž. Nůž uložte mimo dosah dětí.
- ▶ Nikdy nevybírejte potraviny z mísy, dokud se nůž ještě otáčí. Nebezpečí zranění!
- ▶ Než sejmete motorový blok počkejte, než se nůž zastaví.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Nezasahujte nikdy do ještě rotujícího nože!
Nebezpečí zranění!
- ▶ Přístroj nesmíte nechat běžet déle než 2 minuty. Poté jej nechte vychladnout.

POZOR - POŠKOZENÍ PŘÍSTROJE!

- ▶ Nepoužívejte přístroj ke zpracování vařících nebo horkých potravin.
- ▶ Nepoužívejte přístroj k rozmělnování kostí, kávových zrn, obilí, muškátových oříšků nebo mražených potravin.
Výjimkou jsou kostky ledu.
- ▶ Dodržujte množství naplnění uvedená v tabulce v kapitole „Rozmělnování“. V opačném případě hrozí nebezpečí znečištění přetékajícími naplněnými potravinami.
- ▶ Motorový blok nesmíte umývat v myčce nádobí, tím by se poškodil.
- ▶ Nikdy neprovozujte přístroj naprázdno.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

Před prvním uvedením do provozu

- 1) Pro čištění přístroj rozeberte. Stáhněte těsnicí kroužek **6** z víka **5**. Sejměte malý pryžový kroužek, který se nachází na horním konci držáku nože **7**.
- 2) Motorový blok **3** otřete vlhkým hadrem. Pokud je to nutné, přidejte na hadřík trochu jemného čistícího prostředku. Přístroj následně otřete hadříkem navlčeným pouze čistou vodou, aby se odstranily všechny zbytky mycího prostředku.

- 3) Vyčistěte mísu ⑨, emulgační kotouč ⑫, víko ⑤ s těsnicím kroužkem ⑥, držák nože ⑦ s nožem ⑧, malý pryžový kroužek držáku nože ⑦ a protiskluzový kroužek ⑪ v teplé vodě s přídavkem jemného mycího prostředku. Poté všechny díly dobře opláchněte čistou vodou, aby na nich nezůstaly zbytky mycího prostředku. Všechny díly dobře osušte.

UPOZORNĚNÍ



Mísu ⑨, emulgační kotouč ⑫, držák nože ⑦ s nožem ⑧ a víkem ⑤ s těsnicím kroužkem ⑥ můžete alternativně také umýt v myčce nádobí. Při tom uložte díly pokud možno do horního koše myčky nádobí. Dbejte na to, aby díly nebyly zaklíněny.

- 4) Po vyčištění nasuňte těsnicí kroužek ⑥ zpět na límec víka ⑤. Dbejte na to, aby plochá strana těsnicího kroužku ⑥ doléhala na plochu k víku ⑤.
- 5) Nasadte malý pryžový kroužek zpět na horní konec držáku nože ⑦.

Obsluha

Rozměňňování

- 1) Nasadte mísu ⑨ na protiskluzový kroužek ⑪.
- 2) Nasadte držák nože ⑦ s nožem ⑧ do vodící osy ⑩.
- 3) Připravte potraviny určené k naplnění:

POZOR – Hmotné škody!

► Především tvrdé potraviny se před zpracováním musí nakrájet na malé kousky (cca 2 cm). V opačném případě může dojít k zablokování motoru. V případě tvrdých potravin zvolte pulzující zpracování. Za tímto účelem několikrát krátce stiskněte příslušné tlačítko rychlosti ①/②.

- Nakrájejte pevné potraviny na kousky velké cca 2 cm.
 - Odstraňte stopky a stonky bylin.
 - U ořechů, např. vlašských ořechů, odstraňte skořápku.
 - Odstraňte kosti, kůži a šlachy z masa.
- 4) Potraviny určené k naplnění vložte do mísy ⑨. Orientujte se přitom podle následující tabulky:

Potravina	Množství naplnění	Doba zpracování	Rychlost
česnek	50 g	pulzující cca 5 x 1 s	Stupeň II
cibule	150 g	pulzující cca 5 x 1 s	Stupeň I
mrkev	200 g	2 x 5 s	Stupeň I
mandle	200 g	nahrubo: 1 x 5 s středně: 1 x 10 s nejemno: 3 x 10 s	Stupeň II
maso (nakráje- né na kostky 2 x 2 cm)	250 g	6 x 5 s	Stupeň II
kostky ledu	100 g	pulzující hrubé 10 x 1 s jemné 20 x 1 s	Stupeň II

Časy a množství, uvedené v této tabulce, jsou orientační hodnoty a mohou se lišit v závislosti na povaze zpracovávaných potravin!

- 5) Nasadte víko **5** na mísu **9** tak, aby těsnicí kroužek **6** přilhal k okrajům mísy **9** a držák nože **7** vyčníval skrz otvor víka **5**.
Jedna z obou aretací **13**, nacházející se na vnitřním kroužku víka **5**, by přitom měla ukazovat dopředu, směrem k Vám.
- 6) Nasadte motorový blok **3** na střed víka **5** tak, aby logo ukazovalo směrem k Vám. Obě aretace **13** na vnitřním kroužku víka **5** nyní zapadnou do obou drážek **14** v dolní části motorového bloku **3**. Pokud aretace **13** nezapadnou ihned do drážek **14** na spodní straně motorového bloku **3**, pootočte mírně motorový blok **3**, dokud v jedné rovině nedoléhá na víko **5** a aretace **13** nezapadly do drážek **14**.
- 7) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky.

UPOZORNĚNÍ

- Při zpracování potravin přidržujte jednou rukou mísu **9** a druhou rukou motorový blok **3**.

- 8) Stiskněte požadované tlačítko rychlosti **1/2**. Nůž **8** se otáčí tak dlouho, dokud držíte stisknuté tlačítko rychlosti **1/2**. Jakmile tlačítko pustíte, se motor zastaví.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- V případě, že se nůž **8** otáčí jen ztěžka nebo se vůbec neotáčí, ihned pusťte tlačítko rychlosti **1/2** a vytáhněte zástrčku. Zkontrolujte, zda nůž **8** neuvázl v příliš tvrdých/tuhých potravinách a případně jej uvolněte. Jinak se motor může přehřát.

UPOZORNĚNÍ

- Ulpívají-li potraviny na vnitřní straně mísy **9** a nůž **8** je již nezachytí, otevřete víko **5** a vytlačte potraviny škrabkou na těsto nebo podobným nástrojem znovu směrem dolů.

9) Jakmile jsou naplněné potraviny rozmělněny, pusťte tlačítko rychlosti **1/2**.

10) Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Nikdy nevybírejte potraviny z mísy **9**, dokud se nůž **8** ještě otáčí. Hrozí nebezpečí zranění a vystřikující obsah by mohl způsobit znečištění.

11) Vyčkejte, než se nůž **8** zastaví.

12) Nadzvedněte motorový blok **3** z víka **5**.

13) Sejměte víko **5**.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Při manipulaci s mimořádně ostrým nožem **8** hrozí nebezpečí poranění. Nůž **8** uložte mimo dosah dětí.

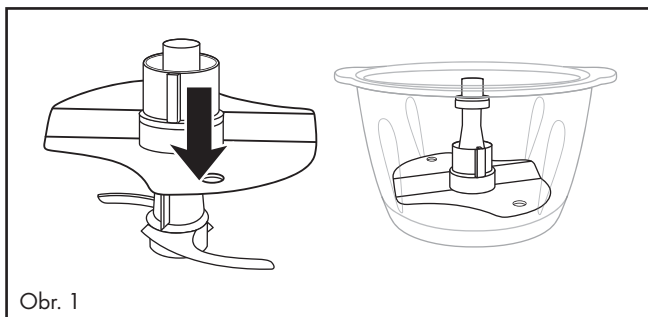
14) Vytáhněte držák nože **7** s nožem **8** opatrně z mísy **9**.

15) Vyjměte naplněné potraviny.

Šlehání šlehačky

Pomocí emulgačního kotouče **12** můžete tento přístroj používat také ke šlehání šlehačky (min. 200 ml, max. 400 ml):

- 1) Nasad'te mísu **9** na protiskluzový kroužek **11**.
- 2) Nasuňte emulgační kotouč **12** na držák nože **7**:
 - Chcete-li ušlehat 200 – 400 ml šlehačky, nasad'te emulgační kotouč **12** na držák nože **7** tak, aby emulgační kotouč **12** doléhal k oběma částem nože **8** a zacvakl (obr.1):



Obr. 1

- 3) Nasadíte držák nože **7** s emulgačním kotoučem **12** na vodící osu **10**.
- 4) Nalijte šlehačku.
- 5) Nasadíte víko **5** na mísu **9** tak, aby těsnicí kroužek **6** přiléhal k okraji mísy **9** a držák nože **7** vyčníval skrz otvor víka **5**.
Jedna z obou aretací **13**, nacházející se na vnitřním kroužku víka **5**, by přitom měla ukazovat dopředu, směrem k Vám.
- 6) Nasadíte motorový blok **3** na střed víka **5** tak, aby logo ukazovalo směrem k Vám. Obě aretace **13** na vnitřním kroužku víka **5** nyní zapadnou do obou drážek **14** v dolní části motorového bloku **3**. Pokud aretace **13** nezapadnou ihned do drážek **14** na spodní straně motorového bloku **3**, pootočte mírně motorový blok **3**, dokud v jedné rovině nedoléhá na víko **5** a aretace **13** nezapadly do drážek **14**.
- 7) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.

UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li ušlehat šlehačku, měla by šlehačka být před šleháním dobře vychlazená (max. 8 °C / teplota v chladničce).
- U šlehačky o 200 ml doporučujeme dobu šlehání cca 30 - 40 sekund při stupni rychlosti I **2**.
- U šlehačky o 400 ml doporučujeme dobu šlehání cca 40 sekund při stupni rychlosti I **2**.
- Podle množství nebo z důvodu různých vlivů, např. obsahu tuku ve šlehačce nebo venkovní teploty, se doba šlehání může lišit! Během šlehání do tuha sledujte šlehačku a přizpůsobte dobu šlehání svým požadavkům.

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Nechte přístroj zlikvidovat ve schváleném likvidačním podniku nebo ve Vašem komunálním sběrném dvoře. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.



Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.

Technické údaje

Síťové napětí	220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	500 W
Třída ochrany	II  (dvojitá izolace)
Doba nepřetržitého provozu	30 sekund při práci s nožem 8
	2 minuty při práci s emulgačním kotoučem 12
Kapacita mísy 9	1 200 ml
Max. plnicí množství	až po značku 500 ml
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

DOBA NEPŘETRŽITÉHO PROVOZU

Doba nepřetržitého provozu udává, jak dlouho je možné přístroj provozovat, aniž by se přehřál a tím se poškodil motor. Po uvedené době nepřetržitého provozu se musí přístroj vypnout tak dlouho, dokud se motor neochladí.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 360494_2010

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Spis treści

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi	62
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	62
Zakres dostawy	62
Rozpakowanie	63
Utylizacja opakowania	63
Opis urządzenia	63
Wskazówki bezpieczeństwa	64
Przed pierwszym uruchomieniem	67
Obsługa	68
Rozdrabnianie	68
Ubijanie śmietany	70
Utylizacja urządzenia	71
Dane techniczne	72
Serwis	72
Importer	72

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi

Niniejszy dokument stanowi skróconą wersję drukowaną kompletnej instrukcji obsługi. Niniejsza skrócona instrukcja obsługi nie zastępuje pełnej instrukcji obsługi, która zawiera również informacje na temat czyszczenia, usuwania usterek i gwarancji.



Zeskanuj ten kod QR za pomocą swojego smartfonu/tabletu. Za pomocą kodu QR przejdiesz bezpośrednio na stronę serwisu Lidl **www.lidl-service.com**, gdzie możesz obejrzeć i pobrać kompletną instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 360494_2010.

OSTRZEŻENIE!

Przestrzegaj kompletnej instrukcji obsługi i wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych.



Skrócona instrukcja obsługi jest częścią składową tego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachowaj tę skróconą instrukcję obsługi, a w przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej dołącz do niego również całą dokumentację.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie służy wyłącznie do rozdrabniania w małych ilościach produktów spożywczych, albo do ubijania śmietany i emulgowania płynów. Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Należy przestrzegać wszystkich informacji, znajdujących się w niniejszej instrukcji obsługi, a w szczególności wskazówek bezpieczeństwa. Każde inne użycie jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem i może spowodować szkody materialne lub nawet uszkodzenia ciała. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane użytkowaniem w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.

Zakres dostawy

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Rozdrabniacz uniwersalny
- Uchwyt noża z nożem
- Tarcza do emulgowania
- Pierścień antypoślizgowy
- Skrócona instrukcja obsługi

Rozpakowanie

- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz skróconą instrukcję obsługi.
- 2) Usuń z urządzenia całe opakowanie.

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można poddać je procesowi recyklingu.



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegać oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób:

- 1–7: tworzywa sztuczne,
- 20–22: papier i tektura,
- 80–98: kompozyty

Opis urządzenia

- ❶ Przycisk regulacji prędkości - stopień II
- ❷ Przycisk regulacji prędkości - stopień I
- ❸ Blok silnika
- ❹ Mocowanie uchwyty noża
- ❺ Pokrywka
- ❻ Pierścień uszczelniający
- ❼ Uchwyt noża
- ❽ Nóż
- ❾ Misa
- ❿ Oś prowadząca
- ⓫ Pierścień antypoślizgowy
- ⓬ Tarcza do emulgowania
- ⓭ Zaczepek
- ⓮ Wycięcia

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda sieciowego o napięciu 220 - 240 V~ / 50/60 Hz.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku sieciowego lub kabla zasilającego zleć niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ W razie pojawienia się jakichkolwiek zakłóceń w działaniu oraz przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego.
- ▶ Wyciągając kabel sieciowy z gniazda, pociągaj zawsze za wtyk, a nie za kabel.
- ▶ Kabla zasilającego nie należy zaginać ani zgniatać. Należy go ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- ▶ Nie wolno wystawiać urządzenia na działanie wilgoci ani używać go na otwartej przestrzeni. Jeśli już ciecz dostanie się do wnętrza obudowy urządzenia, należy natychmiast wyciągnąć wtyk z gniazda sieciowego i oddać urządzenie do naprawy przez wykwalifikowanego specjalistę.
- ▶ Nigdy nie chwytać ani nie dotykać urządzenia, kabla zasilającego ani wtyku wilgotnymi rękoma.
- ▶ W wypadku uszkodzenia kabla zasilającego lub bloku silnika, urządzenie musi zostać naprawione w serwisie, zanim będzie można z niego ponownie skorzystać. Nie wolno otwierać obudowy bloku silnika. Stanowi to poważne zagrożenie i powoduje wygaśnięcie gwarancji.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Bezpośrednio po użyciu odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Jedynie po wyciągnięciu wtyku z gniazda sieciowego uzyskujemy pewność, że urządzenie nie znajduje się pod napięciem.
- ⊘ Bloku silnika urządzenia nie wolno zanurzać w żadnej cieczy ani dopuszczać do przedostania się cieczy do jego obudowy.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Przed wymianą osprzętu lub elementów dodatkowych, które podczas pracy są w ruchu, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów niż opisane w tej instrukcji.
- ▶ Podczas opróżniania miski zachowaj ostrożność! Nóż jest bardzo ostry!
- ▶ Podczas czyszczenia urządzenia zachowaj ostrożność! Nóż jest bardzo ostry!
- ▶ Przy braku nadzoru oraz przed złożeniem, rozłożeniem lub czyszczeniem należy zawsze odłączać urządzenie od zasilania sieciowego.
- ▶ Dzieci nie mogą posługiwać się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie oraz jego kabel zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ To urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Należy zapewnić nadzór nad dziećmi, aby nie bawiły się urządzeniem.
- ▶ Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrym nożem istnieje niebezpieczeństwo obrażeń. Po użyciu i umyciu urządzenia należy je z powrotem złożyć, aby uniknąć skaleczenia się odkrytym nożem. Należy koniecznie zapobiec kontaktowi dzieci z nożem.
- ▶ Zabrania się wyjmować produkty spożywcze z miski do rozdrabniania, jeśli nóż jeszcze się obraca. Niebezpieczeństwo obrażeń!
- ▶ Przed zdjęciem bloku silnika należy poczekać, aż nóż się zatrzyma.
- ▶ Nie wolno chwytać obracającego się noża!
Niebezpieczeństwo obrażeń!
- ▶ Urządzenie nie może pracować przez czas dłuższy niż 2 minuty. Później należy odczekać do jego ostygnięcia.

UWAGA - MOŻLIWOŚĆ USZKODZENIA URZĄDZENIA!

- ▶ Nie należy używać urządzenia do przygotowywania gotującej się lub gorącej żywności.
- ▶ Nie należy używać urządzenia do rozdrabniania kości, ziaren kawy, ziaren zbóż, gałki muskatowej ani mrożonej żywności. Wyjątek stanowią tu kostki lodu.
- ▶ Należy przestrzegać informacji zawartych w tabeli dotyczącej ilości napełnienia w rozdziale „Rozdrabnianie”.
W przeciwnym razie istnieje ryzyko zanieczyszczenia przez wylewającą się zawartość.

UWAGA - MOŻLIWOŚĆ USZKODZENIA URZĄDZENIA!

- ▶ Nie wolno myć bloku silnika w zmywarce, gdyż mogłoby to doprowadzić do jego uszkodzenia.
- ▶ Nigdy nie używaj urządzenia bez produktów w środku!

WSKAZÓWKA

- ▶ Przelłączanie produktu pomiędzy 50 a 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

Przed pierwszym uruchomieniem

- 1) W celu wyczyszczenia należy urządzenie rozłożyć na części. Zdejmij pierścień uszczelniający **6** z pokrywki **5**. Usuń małą podkładkę gumową, która znajduje się na górnym końcu uchwyty noża **7**.
- 2) Blok silnika **3** wyczyść wilgotną szmatką. W razie potrzeby można na szmatkę dodać niewielką ilość delikatnego płynu do zmywania. Następnie wytrzyj szmatką zwilżoną w czystej wodzie, by usunąć resztki płynu do zmywania.
- 3) Umyj misę **9**, tarczę do emulgowania **12**, pokrywkę **5** wraz z uchwytem noża **6**, uchwyt noża **7** z nożem **8**, małą podkładkę gumową uchwyty noża **7** oraz pierścień antypoślizgowy **11** w ciepłej wodzie, dodając do niej łagodny płyn do zmywania. Wypłucz wszystkie elementy czystą wodą, aby nie pozostały na nich żadne resztki płynu do zmywania. Po umyciu dokładnie wysusz wszystkie elementy.

WSKAZÓWKA



Alternatywnie misę **9**, tarczę do emulgowania **12**, uchwyt noża **7** z nożem **8** i pokrywkę **5** z pierścieniem uszczelniającym **6** można zmywać w zmywarce do naczyń. O ile to możliwe, części te ułóż w górnym koszu zmywarki. Uważaj, aby nie doszło do zaklinowania części.

- 4) Po umyciu wsuń pierścień uszczelniający **6** z powrotem na zespół pokrywki **5**. Zwróć uwagę na to, aby płaska strona pierścienia uszczelniającego **6** równo przylegała do pokrywki **5**.
- 5) Włóż mały gumowy pierścień ponownie na górny koniec uchwyty noża **7**.

Obsługa

Rozdrabnianie

- 1) Załóż misę **9** na pierścień antypoślizgowy **11**.
- 2) Załóż uchwyt noża **7** z nożem **8** na oś prowadzącą **10**.
- 3) Przygotuj wsad:

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

► Szczególnie twarde produkty należy przed rozpoczęciem ich obróbki pokroić na mniejsze kawałki (około 2 cm). W przeciwnym przypadku, silnik może się zablokować.

Wybierz obróbkę pulsującą w przypadku twardych produktów. W tym celu naciśnij kilkakrotnie krótko odpowiedni przycisk regulacji prędkości **1/2**.

- Twarde produkty pokrój na kawałki o wielkości ok. 2 cm.
- Usuń gałązki i łodygi z ziół.
- W przypadku orzechów, np. orzechów włoskich, usuń łupiny.
- Usuń kości, skóry i ścięgna z mięsa.

- 4) Umieść wsad w misie **9**. Postępuj zgodnie z następującą tabelą:

Artykuł spożywczy	Ilość napełniania	Czas pracy	Prędkość
Czosnek	50 g	pulsująca ok. 5 x 1 sek.	Stopień II
Cebula	150 g	pulsująca ok. 5 x 1 sek.	Stopień I
Marchewki	200 g	2 x 5 sek.	Stopień I
Migdały	200 g	grube: 1 x 5 sek. średnie: 1 x 10 sek. drobne: 3 x 10 sek.	Stopień II
Mięso (pokrojone w kostkę 2 x 2 cm)	250 g	6 x 5 sek.	Stopień II
Kostki lodu	100 g	pulsująca grubo 10 x 1 sek. drobno 20 x 1 sek.	Stopień II

Podane w tej tabeli czasy i ilości są wartościami orientacyjnymi i mogą się różnić w zależności od rodzaju przetwarzanej żywności!

- 5) Załóż pokrywkę **5** w taki sposób na misę **9**, aby pierścień uszczelniający **6** przylegał do krawędzi miski **9**, a uchwyt noża **7** wystawał przez otwór pokrywki **5**.
Jeden z zaczepów **13** znajdujących się na wewnętrznym pierścieniu pokrywki **5**, powinien wskazywać do przodu, w Twoim kierunku.
- 6) Załóż blok silnika **3** centralnie na pokrywkę **5**, aby logo wskazywało w Twoim kierunku. Oba zaczepy **13** na wewnętrznym pierścieniu pokrywki **5**, wchodzić teraz w oba wycięcia **14** znajdujące się u dołu bloku silnika **3**. Jeśli zaczepy **13** nie wsuną się od razu w wycięcia **14** od dołu bloku silnika **3**, obróć nieco blok silnika **3**, aż zostanie on równo osadzony na pokrywce **5**, a zaczepy **13** wsuną się w wycięcia **14**.
- 7) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania.

WSKAZÓWKA

- Podczas przetwarzania produktów spożywczych trzymaj jedną ręką misę **9**, a drugą ręką blok silnika **3**.

- 8) Naciśnij żądany przycisk regulacji prędkości **1/2**. Nóż **8** obraca się, dopóki przycisk regulacji prędkości **1/2** będzie wciśnięty. Po jego puszczeniu silnik się zatrzyma.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Jeśli nóż **8** obraca się tylko z oporem lub wcale się nie obraca, puść natychmiast przycisk regulacji prędkości **1/2** i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda. Sprawdź, czy nóż **8** nie zakleszczył się przez zbyt twarde/ciągliwe produkty spożywcze i usuń je ewentualnie. W przeciwnym przypadku silnik może ulec przegrzaniu.

WSKAZÓWKA

- Jeśli produkty spożywcze zaczepią się po wewnętrznej stronie miski **9** i nie będą mogły zostać pochwycone przez nóż **8**, otwórz pokrywkę **5** i wsuń dany produkt łyżką lub innym podobnym przedmiotem do dołu.

- 9) Po rozdrobnieniu wsadu puść przycisk regulacji prędkości **1/2**.
- 10) Wyciągnij wtyk kabla zasilającego.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- Zabrania się wyjmować produkty spożywcze z miski **9**, dopóki nóż **8** jeszcze się obraca. Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń, a rozpryskująca się zawartość może spowodować zanieczyszczenia.

- 11) Poczekać do zatrzymania się noża **8**.
- 12) Podnieś blok silnika **3** z pokrywki **5**.
- 13) Zdejmij pokrywkę **5**.

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Przy obchodzeniu się z niezwykle ostrym nożem 8 istnieje niebezpieczeństwo obrażeń. Należy koniecznie zapobiec kontaktowi dzieci z nożem 8.

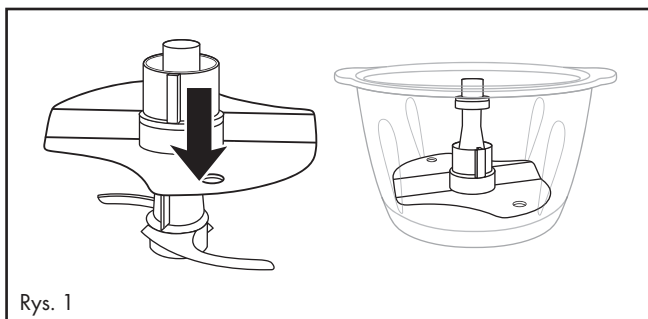
14) Wyciągnij uchwyt noża 7 wraz z nożem 8 ostrożnie z misy 9.

15) Wyjmij wsad.

Ubijanie śmietany

Za pomocą tarczy do emulgowania 12 można tym urządzeniem ubijać również śmietanę (min. 200 ml, maks. 400 ml):

- 1) Załóż misę 9 na pierścień antypoślizgowy 11.
- 2) Wsuń tarczę do emulgowania 12 na uchwyt noża 7:
 - Aby ubić 200 - 400 ml śmietany, załóż tarczę do emulgowania 12 w taki sposób na uchwyt noża 7, aby tarcza do emulgowania 12 przylegała po obu stronach noża 8 i się zatrzaskała (rys. 1):



- 3) Załóż uchwyt noża 7 wraz z tarczą do emulgowania 12 na oś prowadzącą 10.
- 4) Wlej śmietanę.
- 5) Załóż pokrywkę 5 w taki sposób na misę 9, aby pierścień uszczelniający 6 przylegał do krawędzi misy 9, a uchwyt noża 7 wystawał przez otwór pokrywki 5.
Jeden z zaczepów 13 znajdujących się na wewnętrznym pierścieniu pokrywki 5, powinien wskazywać do przodu, w Twoim kierunku.

- 6) Załóż blok silnika ❸ centralnie na pokrywkę ❺, aby logo wskazywało w Twoim kierunku. Oba zaczepy ❶ na wewnętrznym pierścieniu pokrywki ❺, wchodzą teraz w oba wycięcia ❹ znajdujące się u dołu bloku silnika ❸. Jeśli zaczepy ❶ nie wsuną się od razu w wycięcia ❹ od dołu bloku silnika ❸, obróć nieco blok silnika ❸, aż zostanie on równo osadzony na pokrywce ❺, a zaczepy ❶ wsuną się w wycięcia ❹.
- 7) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.

WSKAZÓWKA

- ▶ Aby ubić śmietanę, powinna ona zostać przed ubijaniem na sztywno dobrze schłodzona (maks. 8°C / temperatura z lodówki).
- ▶ Zalecamy przy 200 ml śmietany czas ubijania wynoszący ok. 30 - 40 sek. przy stopniu prędkości I ❷.
- ▶ Przy 400 ml śmietany zalecamy czas ubijania wynoszący ok. 40 sek. przy stopniu prędkości I ❷.
- ▶ W zależności od ilości oraz różnych czynników, jak np. zawartość tłuszczu w śmietanie lub temperatura zewnętrzna, czas ubijania śmietany może się zmieniać! Obserwuj śmietanę w czasie ubijania i dopasuj czas ubijania odpowiednio do swoich potrzeb.

Utylizacja urządzenia



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.

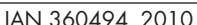
Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50/60 Hz
Moc znamionowa	500 W
Stopień ochrony	II  (podwójna izolacja)
Czas pracy krótkotrwałej	30 sekund podczas pracy z użyciem noża 
	2 minuty przy pracy z tarczą do emulgowania 
Pojemność misy 	1200 ml
Maks. pojemność	do oznaczenia 500 ml
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

CZAS PRACY KRÓTKOTRWAŁEJ

Czas pracy krótkotrwałej określa, jak długo można używać urządzenia bez zagrożenia przegrzaniem silnika i tym samym jego uszkodzenia. Po upływie określonego czasu pracy urządzenie należy wyłączyć i poczekać, aż silnik ostygnie.

Serwis

 **Serwis Polska**
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl


Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.
Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

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

Obsah

Informácie o tomto krátkom návode	74
Používanie podľa určenia	74
Rozsah dodávky	74
Vybalenie	75
Likvidácia balenia	75
Opis prístroja	75
Bezpečnostné pokyny	76
Pred prvým použitím	79
Obsluha	79
Rozomletie	79
Šľahanie šľahačky	81
Likvidácia prístroja	83
Technické údaje	83
Servis	84
Dovozca	84

Informácie o tomto krátkom návode

Pri tomto dokumente ide o skrátené tlačové vydanie kompletného krátkeho návodu. Tento krátky návod nenahrádza kompletný návod na obsluhu, ktorý obsahuje napríklad pokyny k čisteniu, odstraňovaniu porúch a záruke.



Naskenujte si tento QR-kód pomocou vášho smartfónu/tabletu. Pomocou QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl **www.lidl-service.com** a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 360494_2010 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na obsluhu.

⚠ VÝSTRAHA!

Zohľadnite kompletný návod na obsluhu a bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli poškodeniam zdravia osôb a vecným škodám.



Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Uchovajte si dobre krátky návod a pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním všetky podklady.

Používanie podľa určenia

Tento prístroj je určený výlučne na rozomletie malých množstiev potravín alebo na šľahanie šľahačky a emulgovanie tekutín. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. K tomu patrí tiež dodržiavanie všetkých informácií, uvedených v tomto návode na obsluhu, predovšetkým bezpečnostných pokynov. Akékoľvek iné používanie sa považuje za používanie v rozpore s určením a môže spôsobiť vecné škody alebo dokonca poranenia osôb. Nepreberá sa žiadne ručenie za škody, ktoré vzniknú v dôsledku používania v rozpore s určením.

Rozsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:

- Multifunkčný krájač
- Držiak noža s nožom
- Emulgačný kotúč
- Protišmykový krúžok
- Krátky návod

Vybalenie

- 1) Vyberte všetky diely z prístroja a krátky návod zo škatule.
- 2) Odstráňte z prístroja všetky obalové materiály.

Likvidácia balenia

Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Obalové materiály sú vybrané z hľadiska ekologickej a technickej likvidácie, a preto ich možno recyklovať.



Recykláciou obalu sa šetrí suroviny a znižujú sa náklady za odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedite. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

- 1 – 7: Plasty,
- 20 – 22: Papier a lepenka,
- 80 – 98: Kompozitné materiály

Opis prístroja

- ❶ Tlačidlo rýchlosti – stupeň II
- ❷ Tlačidlo rýchlosti – stupeň I
- ❸ Blok motora
- ❹ Držiak noža – objímka
- ❺ Kryt
- ❻ Tesniaci krúžok
- ❼ Držiak noža
- ❽ Nôž
- ❾ Misa
- ❿ Vodiaca os
- ⓫ Protišmykový krúžok
- ⓬ Emulgačný kotúč
- ⓭ Aretácia
- ⓮ Výrezy

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Prístroj zapájajte len do elektrickej zásuvky s napätím 220 – 240 V ~, 50/60 Hz, inštalovanej podľa predpisov.
- ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- ▶ Pri prevádzkových poruchách a pred čistením prístroja vy-
tiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Sieťový kábel vyťahujte z elektrickej zásuvky vždy za zástrčku,
nikdy neťahajte za samotný kábel.
- ▶ Neohýbajte ani nestláčajte sieťový kábel, a položte ho tak,
aby na neho nikto nemohol stúpiť, ani sa oňho potknúť.
- ▶ Prístroj nesmiete vystaviť vlhkosti ani ho používať vonku.
Ak by do telesa prístroja predsa len vnikla kvapalina, ihneď
vytiahnite zástrčku prístroja z elektrickej zásuvky a nechajte
prístroj opraviť kvalifikovaným odborným personálom.
- ▶ Prístroj, sieťový kábel a elektrickú zástrčku nikdy nechytajte
mokrými rukami.
- ▶ Keď je sieťový kábel alebo blok motora poškodený, musíte
prístroj pred jeho opätovným použitím nechať opraviť od-
borným personálom. Teleso bloku motora nesmiete otvárať.
V takomto prípade je ohrozená bezpečnosť a zanikne
záruka.
- ▶ Po použití prístroj ihneď odpojte od elektrickej siete. Len keď
vytiahnete zástrčku z elektrickej zásuvky, je prístroj úplne
odpojený od prúdu.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZASIAHNUTIA ELEKTRICKÝM PRÚDOM



Blok motora nesmiete v žiadnom prípade ponárať do tekutín a do telesa bloku motora sa nesmú dostať žiadne tekutiny.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Pred výmenou príslušenstva alebo prídavných dielov, ktoré sa počas prevádzky pohybujú, musíte prístroj vypnúť a odpojiť ho od elektrickej siete.
- ▶ Nepoužívajte prístroj na iné účely, než na účely popísané v tomto návode.
- ▶ Pri vyprázdňovaní misy postupujte opatrne! Nôž je veľmi ostrý!
- ▶ Pri čistení prístroja postupujte opatrne! Nôž je veľmi ostrý!
- ▶ Prístroj sa v prípade neexistujúceho dozoru a pred zmontovaním, rozobratím alebo čistením musí vždy odpojiť od siete.
- ▶ Tento prístroj nesmú používať deti.
- ▶ Prístroj a jeho prípojný kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí.
- ▶ Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Deti by mali byť pod dohľadom, aby bolo zaručené, že sa nebudú hrať s prístrojom.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri manipulácii s mimoriadne ostrým nožom hrozí nebezpečenstvo zranenia. Po použití a očistení prístroj opäť zložte, aby ste sa neporanili o voľne ležiaci nôž. Nôž uchovávajte neprístupne deťom.
- Nikdy nevyberajte potraviny z misy, pokiaľ sa nôž ešte otáča. Nebezpečenstvo poranenia!
- Skôr než odoberiete blok motora počkajte, dokiaľ sa nôž celkom nezastaví.
- Nikdy nesiahajte do priestoru, v ktorom sa ešte otáča nôž! Nebezpečenstvo poranenia!
- Prístroj nesmiete nechať bežať dlhšie ako 2 minúty. Potom ho nechajte vychladnúť.

POZOR – POŠKODENIA PRÍSTROJA!

- Nepoužívajte prístroj na spracovanie vriacich alebo horúcich potravín.
- Nepoužívajte prístroj na mletie kostí, kávových zŕn, obilia, muškátových orieškov alebo zmrazených potravín. Výnimkou z toho sú kocky ľadu.
- Dodržiavajte tabuľku týkajúcu sa množstiev naplnenia v kapitole „Rozomletie“. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo poranenia v dôsledku vytečeného naplneného množstva.
- Blok motora nesmiete umývať v umývačke riadu, mohol by sa tým poškodiť.
- Prístroj nikdy neprevádzkujte v prázdnom stave.

UPOZORNENIE

- Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50, tak aj na 60 Hz.

Pred prvým použitím

- 1) Na vyčistenie musíte prístroj rozobrať. Vyberte tesniaci krúžok **6** z krytu **5**. Odstráňte malý gumený kotúč, ktorý sa nachádza v hornom konci držiaka noža **7**.
- 2) Blok motora **3** vyčistíte vlhkou utierkou. V prípade potreby pridajte trochu jemného umývacieho prostriedku. Kryt potom ešte raz utrite už len vlhkou utierkou, namočenou do vlažnej vody, aby ste odstránili zvyšky umývacieho prostriedku.
- 3) Nádobu mixéra **9**, emulgačný kotúč **12**, kryt **5** s tesniacim krúžkom **6**, držiak noža **7** s nožom **8**, malý gumený krúžok držiaka noža **7** a protišmykový krúžok **11** očistíte v teplej vode, do ktorej pridáte jemný umývaci prostriedok. Všetky diely opláchnite čistou vodou tak, aby na nich nezostali zachytené žiadne zvyšky umývacieho prostriedku. Poriadne vysušte všetky diely.

UPOZORNENIE



Alternatívne môžete miskú **9**, emulgačný kotúč **12**, držiak noža **7** s nožom **8** a kryt **5** s tesniacim krúžkom **6** vyčistiť v umývačke riadu. Pokiaľ je to možné, diely vložte do horného koša umývačky riadu. Dajte pozor, aby diely neboli stlačené.

- 4) Po vyčistení posuňte tesniaci krúžok **6** znovu späť na nákrúžok krytu **5**. Dbajte na to, aby plochá strana tesniaceho krúžku **6** dosadala rovno na kryt **5**.
- 5) Nasuňte malý gumený krúžok späť na horný koniec držiaka noža **7**.

Obsluha

Rozomletie

- 1) Nasadíte misu **9** na protišmykový krúžok **11**.
- 2) Zastrčíte držiak noža **7** s nožom **8** na vodiacu os **10**.
- 3) Pripravte potraviny na plnenie:

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

► Zvlášť tvrdé potraviny sa pred spracovaním musia nakrájať na menšie kúsky (cca 2 cm). Inak sa môže motor zablokovať. V prípade tvrdých potravín zvolte pulzujúce spracovanie. Na tento účel viackrát stlačte krátko príslušné tlačidlo rýchlosti **1/2**.

- Nakrájajte pevné potraviny na cca 2 cm veľké kusy.
- Odstráňte stonky a stopky bylín.
- V prípade orieškov, ako napr. orechov, odstráňte škrupinu.
- Z mäsa odstráňte kosti, kožu a šľachy.

- 4) Dajte potraviny na plnenie do misy ⑨. Pritom sa riadte podľa nasledujúcej tabuľky:

Potraviny	Množstvo na plnenie	Doba spracovania	Rýchlosť
Cesnak	50 g	pulzujúci cca 5 x 1 sek.	Stupeň II
Cibule	150 g	pulzujúci cca 5 x 1 sek.	Stupeň I
Mrkvy	200 g	2 x 5 sek	Stupeň I
Mandle	200 g	nahrubo: 1 x 5 s stredne: 1 x 10 s najemno: 3 x 10 s	Stupeň II
Mäso (nakrájané na kocky 2 x 2 cm)	250 g	6 x 5 sek	Stupeň II
Kocky ľadu	100 g	pulzujúci 10 x 1 sek. jemno 20 x 1 sek.	Stupeň II
Časy a množstvá uvedené v tejto tabuľke sú smernými hodnotami a môžu sa líšiť v závislosti od vlastností spracovávaných potravín!			

- 5) Položte kryt ⑤ na misu ⑨ tak, aby tesniaci krúžok ⑥ doliehal k okraju misy ⑨ a držiak noža ⑦ prečnieval cez otvor v kryte ⑤.
Jedna z dvoch aretácií ⑬, nachádzajúca sa vo vnútornom prstenci krytu ⑤, by mala pritom ukazovať dopredu, smerom k vám.
- 6) Položte blok motora ③ do stredu na kryt ⑤ tak, aby logo ukazovalo smerom k vám. Obe aretácie ⑬ na vnútornom prstenci krytu ⑤ teraz zasahujú do oboch výrezov ⑭ na spodnej strane bloku motora ③. V prípade, že aretácie ⑬ nevkĺznu ihneď do výrezov ⑭ na spodnej strane bloku motora ③, trochu pootočte blok motora ③ tak, aby sedel lícujuúc s krytom ⑤ a aretácie ⑬ vkĺzli do výrezov ⑭.
- 7) Zástrčku zastrčte do elektrickej zásuvky.

UPOZORNENIE

- Počas spracovania potravín držte jednou rukou pevne misu ⑨ a druhou rukou držte blok motora ③.

- 8) Stlačte želané tlačidlo rýchlosti ①/②. Nôž ⑧ sa otáča dovtedy, kým držíte tlačidlo rýchlosti ①/② stlačené. Len čo ho pustíte, motor sa zastaví.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Pokiaľ sa nôž 8 otáča len so zasekávaním alebo sa vôbec neotáča, uvoľnite ihneď tlačidlo rýchlosti 1/2 a vytiahnite sieťovú zástrčku. Skontrolujte, či nôž 8 nie je zaseknutý v príliš tvrdých/tuhých potravinách a uvoľnite ich. V opačnom prípade sa motor môže prehriať.

UPOZORNENIE

- Ak by potraviny ostali na vnútornej strane misy 9 a nôž 8 by ich ďalej nevedel zachytiť, otvorte kryt 5 a posuňte potraviny pomocou škrabky na cesto alebo podobného predmetu znovu nadol.

9) Keď sa potraviny na plnenie rozomelú, pustite tlačidlo rýchlosti 1/2.

10) Vytiahnite zástrčku.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Nikdy nevyberajte potraviny z misy 9, pokiaľ sa nôž 8 ešte točí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a vystreknutý obsah by mohol viesť k znečisteniu.

11) Počkajte, dokiaľ sa nôž 8 nezastaví.

12) Nadvihnite blok motora 3 z krytu 5.

13) Odoberte kryt 5.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Pri manipulácii s mimoriadne ostrým nožom 8 hrozí nebezpečenstvo zranenia. Nedovoľte, aby sa k nožu 8 dostali deti.

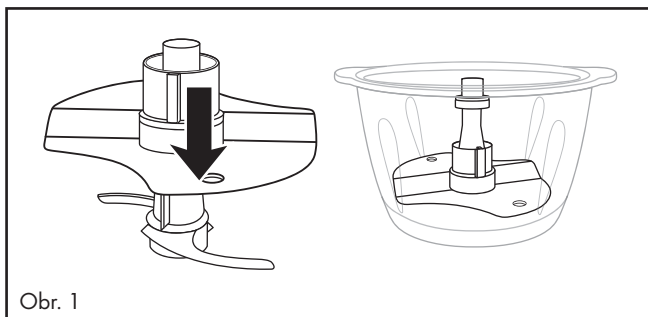
14) Vytiahnite držiak noža 7 s nožom 8 opatrne z misy 9.

15) Odoberte potraviny na plnenie.

Šľahanie šľahačky

Pomocou nastavca na šľahanie 12 môžete týmto prístrojom šľahať tiež šľahačku (min. 200 ml, max. 400 ml):

- 1) Nasadíte misu 9 na protišmykový krúžok 11.
- 2) Nasuňte emulgačný kotúč 12 na držiak noža 7:
 - Na vyšľahanie 200 – 400 ml šľahačky nasadíte emulgačný kotúč 12 na držiak noža 7 tak, aby emulgačný kotúč 12 dosadal na obidva diely noža 8 a zaskočil (obr. 1):



Obr. 1

- 3) Nasadíte držiak noža **7** s emulgačným kotúčom **12** na vodiacu os **10**.
- 4) Naplňte šľahačku.
- 5) Položte kryt **5** na misku **9** tak, aby tesniaci krúžok **6** doliehal k okraju misky **9** a držiak noža **7** prečnieval cez otvor v kryte **5**. Jedna z dvoch aretácií **13**, nachádzajúca sa vo vnútornom prstenci krytu **5**, by mala pritom ukazovať dopredu, smerom k vám.
- 6) Položte blok motora **3** do stredu na kryt **5** tak, aby logo ukazovalo smerom k vám. Obe aretácie **13** na vnútornom prstenci krytu **5** teraz zasahujú do oboch výrezov **14** na spodnej strane bloku motora **3**. V prípade, že aretácie **13** nevkĺznu ihneď do výrezov **13** na spodnej strane bloku motora **3**, trochu pootočte blok motora **3** tak, aby sedel lícujuúc s krytom **5** a aretácie **13** vkĺzli do výrezov **14**.
- 7) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.

UPOZORNENIE

- Aby sa šľahačka dala vyšľahať, mala by byť pred vyšľahaním natuho dobre vychladená (max. 8 °C/pri teplote chladničky).
- Pri 200 ml šľahačky odporúčame čas šľahania cca 30 – 40 sekúnd na rýchlostnom stupni I **2**.
- Pri 400 ml smotany odporúčame dobu šľahania cca 40 sekúnd na rýchlostnom stupni I **2**.
- Doba šľajania sa však môže líšiť, v závislosti od množstva a rôznych vplyvov, ako napr obsah tuku šľahačky alebo vonkajšia teplota. Počas tuhého šľahania šľahačku sledujte a dobu šľahania prispôbte vašim potrebám.

Likvidácia prístroja



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo vašom miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte váš miestny zberný dvor.



Informácie o možnostiach likvidácie vysluženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.

Technické údaje

Sieťové napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50/60 Hz
Menovitý výkon	500 W
Trieda ochrany	II  (dvojitá izolácia)
Doba KP	30 sekúnd pri práci s nožom ⁸ 2 minúty pri práci s emulgačným kotúčom ¹²
Kapacita misy ⁹	1 200 ml
Max. plniace množstvo	až po značku 500 ml
	Všetky diely tohto prístroja, prichádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

DOBA KP

Doba KP (krátkodobá prevádzka) udáva, ako dlho sa dá prevádzkovať prístroj bez toho, že by sa motor prehrial a došlo k jeho poškodeniu. Po uvedenej dobe krátkodobej prevádzky musí prístroj zostať vypnutý dovtedy, dokiaľ motor nevychladne.

Servis

SK **Servis Slovensko**
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 360494_2010

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska.
Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Índice

Información sobre esta guía breve	86
Uso previsto	86
Volumen de suministro	86
Desembalaje	87
Desecho del embalaje	87
Descripción del aparato	87
Indicaciones de seguridad	88
Antes de la primera puesta en funcionamiento	91
Manejo	91
Triturado/picado	91
Nata montada	93
Desecho del aparato	95
Características técnicas	95
Asistencia técnica	96
Importador	96

Información sobre esta guía breve

Este documento es una versión impresa abreviada de las instrucciones de uso completas. Esta guía breve no sustituye las instrucciones de uso completas, que, por ejemplo, contienen indicaciones adicionales para la limpieza, la eliminación de fallos y la garantía.



Escanee este código QR con su smartphone/tableta. Con el código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl **www.lidl-service.com** y podrá consultar y descargar el manual completo de instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 360494_2010.

¡ADVERTENCIA!

Observe las instrucciones de uso completas y las indicaciones de seguridad para evitar lesiones personales y daños materiales.



La guía breve forma parte del producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

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.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Picadora
- Portacuchillas con cuchilla
- Disco emulsionador
- Anillo antideslizante
- Guía breve

Desembalaje

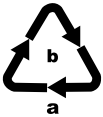
- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y la guía breve de la caja.
- 2) Retire todos los materiales de embalaje del aparato.

Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:

- 1 - 7: plásticos,
- 20 - 22: papel y cartón,
- 80 - 98: materiales compuestos

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
- 14 Alojamientos

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 el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- ▶ 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.

⚠ PELIGRO DE DESCARGA 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.
- ▶ 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.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ 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. Una vez transcurridos, 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 "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.

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.

Antes de la primera puesta en funcionamiento

- 1) 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**.
- 2) 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.
- 3) 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.

INDICACIÓN



Alternativamente, el recipiente **9**, el disco emulsionador **12**, el portacuchillas **7** con cuchilla **8** y la tapa **5** con anillo hermético **6** pueden limpiarse en el lavavajillas. Coloque las piezas, dentro de lo posible, en la cesta superior del lavavajillas. Tenga cuidado de no aprisionar las piezas.

- 4) 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**.
- 5) Vuelva a colocar el pequeño anillo de goma sobre el extremo superior del portacuchillas **7**.

Manejo Triturado/picado

- 1) Coloque el recipiente **9** sobre el anillo antideslizante **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 ello, utilice la siguiente tabla como guía:

Alimento	Cantidad	Tiempo de preparación	Velocidad
Ajos	50 g	Intermitente: aprox. 5 veces durante 1 s/vez	Nivel II
Cebollas	150 g	Intermitente: aprox. 5 veces durante 1 s/vez	Nivel I
Zanahorias	200 g	2 veces durante 5 s/vez	Nivel I
Almendras	200 g	En trozos grandes: 1 vez durante 5 s En trozos medianos: 1 vez durante 10 s En trozos finos: 3 veces durante 10 s/vez	Nivel II
Carne (en trozos de 2 x 2 cm)	250 g	6 veces durante 5 s/vez	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.

- 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 14 de la parte inferior del bloque motor 3. Si los encastres 13 no se insertan inmediatamente en los alojamientos 14 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 14.
- 7) Conecte el enchufe a la red eléctrica.

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/correoso y desatásquela. De lo contrario, el motor podría sobrecalentarse.

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.

- 11) 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.

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 antideslizante **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):

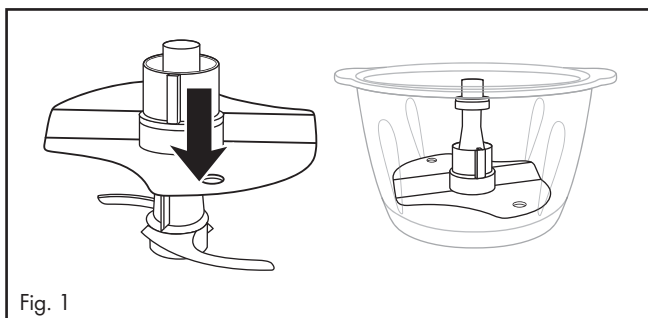


Fig. 1

- 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 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 **14** de la parte inferior del bloque motor **3**. Si los encastrés **13** no se insertan inmediatamente en los alojamientos **14** 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 **14**.
- 7) Conecte el enchufe a la red eléctrica.

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.

Desecho del aparato



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica.
Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



Este producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50/60 Hz
Potencia nominal	500 W
Clase de protección	II  (aislamiento doble)
Duración del funcionamiento corto	30 segundos con la cuchilla 8
	2 minutos con el disco emulsionador 12
Capacidad del recipiente 9	1 200 ml
Máx. cantidad de llenado	Hasta la marca de 500 ml
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

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.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 360494_2010

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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

Informationer til denne kvikvejledning	98
Anvendelsesområde	98
Pakkens indhold	98
Udpakning	99
Bortskaffelse af emballagen	99
Beskrivelse af produktet	99
Sikkerhedsanvisninger	100
Før første brug	103
Betjening	103
Blendning	103
Piskning af fløde	105
Bortskaffelse af produktet	107
Tekniske data	107
Service	108
Importør	108

Informationer til denne kvikvejledning

Dette dokument er en forkortet, trykt udgave af den komplette betjeningsvejledning. Denne kvikvejledning erstatter ikke den komplette betjeningsvejledning, som for eksempel indeholder informationer om rengøring, fejlfhjælpning og garanti.



Scan denne QR-kode med din smartphone/tablet.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-service-siden **www.lidl-service.com** og kan åbne og downloade den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN) 360494_2010.

⚠ ADVARSEL!

Læs og overhold den komplette betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisningerne, så farer og materielle skader undgås.



Den kvikvejledning er en del af dette produkt. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Opbevar den korte vejledning omhyggeligt og lad den følge med, hvis produktet gives videre til andre.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til blendning af fødevarer i små mængder, til piskning af fløde og emulgering af væsker. Dette produkt er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger. Følg alle informationerne i denne betjeningsvejledning, især sikkerhedsanvisningerne. Al anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet og kan føre til personskader. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der skyldes anvendelse til andre formål end anvendelsesområdet eller forkert betjening.

Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Multihakker
- Knivholder med kniv
- Emulgeringsskive
- Skridsikker ring
- Kvikvejledning

Udpakning

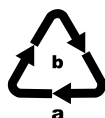
- 1) Tag alle produktets dele og kvikvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern alle emballeringsmaterialer fra produktet.

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:

- 1 - 7: Plast,
- 20 - 22: Papir og pap,
- 80 - 98: Kompositmaterialer

Beskrivelse af produktet

- 1 Hastighedsknap - trin II
- 2 Hastighedsknap - trin I
- 3 Motordel
- 4 Knivholder-indsætning
- 5 Låg
- 6 Tætningsring
- 7 Knivholder
- 8 Kniv
- 9 Skål
- 10 Styreaksel
- 11 Skridsikker ring
- 12 Emulgeringsskive
- 13 Låsemekanisme
- 14 Udskæringer

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Slut produktet til en forskriftsmæssigt installeret stikkontakt med en netspænding på 220 - 240 V~, 50/60 Hz.
- ▶ Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten ved driftsfejl, og før du rengør produktet.
- ▶ Træk altid stikket ud af stikkontakten ved at trække i selve stikket og ikke i ledningen.
- ▶ Ledningen må aldrig knækkes eller klemmes og heller ikke lægges, så man kan træde på den eller snuble over den.
- ▶ Produktet må ikke udsættes for fugt og ikke bruges udendørs. Hvis der kommer væske ind i kabinettet, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten og få produktet repareret af en autoriseret reparatør.
- ▶ Rør ikke ved produktet, strømledningen eller stikket med våde hænder.
- ▶ Hvis ledningen eller motordelen er beskadiget, skal du lade fagfolk reparere produktet, før du bruger det igen. Kabinettet til motordelen må ikke åbnes. Hvis du gør det, kan sikkerheden ikke garanteres, og garantien bortfalder.
- ▶ Afbryd straks produktet fra strømmen efter brug. Produktet er kun fuldstændigt strømfrit, når stikket er trukket ud af stikkontakten.



▶ Motordelen må aldrig komme i kontakt med væske, og der må ikke komme væske ind i motordelens hus.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Før udskiftning af tilbehør eller dele, som bevæger sig under brug, skal produktet slukkes og afbrydes fra strømforsyningen.
- ▶ Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- ▶ Vær forsigtig ved tømning af skålen! Kniven er meget skarp!
- ▶ Vær forsigtig ved rengøring af produktet! Kniven er meget skarp!
- ▶ Produktet skal altid afbrydes fra strømforsyningen, hvis det ikke er under opsyn samt inden montering, afmontering eller rengøring.
- ▶ Produktet må ikke bruges af børn.
- ▶ Produktet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
- ▶ Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med produktet.
- ▶ Ved arbejde med den meget skarpe kniv er der fare for personskader. Saml produktet igen efter brug og rengøring, så du ikke kommer til skade på den fritsiddende kniv. Sørg for, at børn ikke kan komme i kontakt med kniven.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Tag aldrig fødevarer ud af skålen, så længe kniven drejer rundt. Fare for personskader!
- ▶ Vent, til kniven er standset, før du tager motordelen af.
- ▶ Stik aldrig fingrene ind i den roterende kniv!
Fare for personskader!
- ▶ Lad ikke produktet køre i mere end 2 minutter. Lad det derefter afkøle.

OBS - SKADER PÅ PRODUKTET!

- ▶ Brug ikke produktet til kogende eller varme fødevarer.
- ▶ Brug ikke produktet til findeling af knogler, kaffebønner, korn, muskatnød eller frosne grøntsager. Undtaget herfra er isterninger.
- ▶ Følg tabellen for påfyldte mængder i kapitlet "Blendning". Ellers er der fare for, at fødevarerne løber over og snavser omgivelserne til.
- ▶ Motordelen må ikke rengøres i opvaskemaskinen, da den derved beskadiges.
- ▶ Brug aldrig produktet, når det er tomt.

BEMÆRK

- ▶ Brugeren behøver ikke at foretage sig noget for at omstille produktet fra 50 til 60 Hz eller omvendt. Produktet tilpasser sig både til 50 og til 60 Hz.

Før første brug

- 1) Skil produktet ad for at rengøre det. Tag tætningsringen **6** af låget **5**. Fjern den lille gummiskive, der sidder øverst i knivholderen **7**.
- 2) Rengør motordelen **3** med en fugtig klud. Tilsæt et mildt opvaskemiddel til kluden ved behov. Tør af med en klud, der kun er fugtet med rent vand, så eventuelle rester af opvaskemiddel fjernes.
- 3) Rengør skålen **9**, emulgeringsskiven **12**, låget **5** med tætningsringen **6**, knivholderen **7** med kniven **8**, den lille gummi-skive på knivholderen **7** og den skridsikre ring **11** i varmt vand tilsat et mildt opvaskemiddel. Skyl derefter alle dele af med rent vand, så alle sæberester fjernes. Tør alle dele godt af.

BEMÆRK



Skålen **9**, emulgeringsskiven **12**, knivholderen **7** med kniv **8** og låget **5** med tætningsring **6** kan også vaskes i opvaskemaskinen. Læg delene i opvaskemaskinens øverste kurv, hvis det er muligt. Sørg for, at delene ikke kommer i klemme.

- 4) Sæt tætningsringen **6** på kanten af låget **5** igen efter vask. Sørg for, at den flade side af tætningsringen **6** sidder plant på låget **5**.
- 5) Sæt den lille gummiring på den øverste del af knivholderen **7** igen.

Betjening

Blending

- 1) Sæt skålen **9** på den skridsikre ring **11**.
- 2) Sæt knivholderen **7** med kniven **8** på styreakslen **10**.
- 3) Tilberedning af fødevarerne:

OBS – MATERIELLE SKADER!

- Meget hårde fødevarer skal skæres i mindre stykker før bearbejdningen (ca. 2 cm). Ellers kan motoren blokere. Vælg pulserende bearbejdning til hårde fødevarer. Det gør du ved at trykke flere gange hurtigt på hastighedsknappen **1/2**.

- Skær faste fødevarer i ca. 2 cm store stykker.
- Fjern stængler og stilke fra krydderier.
- Fjern skallerne til nødder, f.eks. valnødder.
- Fjern knogler, hud og sener fra kød.

- 4) Hæld fødevarerne i skålen **9**. Se i den følgende tabel:

Fødevarer	Påfyldningsmængde	Bearbejdnings-tid	Hastighed
Hvidløg	50 g	Pulserende ca. 5 x 1 sek.	Trin II
Løg	150 g	Pulserende ca. 5 x 1 sek.	Trin I
Gulerødder	200 g	2 x 5 sek.	Trin I
Mandler	200 g	Groft: 1 x 5 sek. Mellem: 1 x 10 sek. Fint: 3 x 10 sek.	Trin II
Kød (i tern 2 x 2 cm)	250 g	6 x 5 sek.	Trin II
Isterninger	100 g	Pulserende Groft 10 x 1 sek. Fint 20 x 1 sek.	Trin II

De angivne tider og mængder i denne tabel er vejledende og kan variere alt efter de bearbejdede fødevarers sammensætning!

- 5) Sæt låget **5** på skålen **9**, så tætningsringen **6** sidder på kanten af skålen **9**, og knivholderen **7** stikker ud igennem åbningen i låget **5**.
En af de to låseanordninger **13**, som sidder på den indvendige ring i låget **5**, skal vende fremad og ind mod dig.
- 6) Sæt motordelen **3** midt på låget **5**, så logoet vender ind mod dig. De to låseanordninger **13** på den indvendige ring på låget **5** griber nu ind i de to udskæringer **14** på undersiden af motordelen **3**. Hvis låseanordningerne **13** ikke straks går ind i udskæringerne **14** på undersiden af motordelen **3**, skal motordelen **3** drejes en lille smule, indtil den sidder helt tæt på låget **5**, og låseanordningerne **13** er gået ind i udskæringerne **14**.
- 7) Sæt strømstikket i en stikkontakt.

BEMÆRK

- Hold fast i skålen **9** med den ene hånd og i motordelen **3** med den anden hånd, når du anvender blenderen.

- 8) Tryk på den ønskede hastighedsknap **1/2**. Kniven **8** drejer, så længe du holder hastighedsknappen **1/2** trykket ind. Så snart du slipper den, standser motoren.

OBS – MATERIELLE SKADER!

- Hvis kniven **8** kun drejer stødvist eller slet ikke, skal du straks slippe hastighedsknappen **1/2** og tage stikket ud af stikkontakten. Kontroller, om kniven **8** sidder fast på grund af for hårde/seje fødevarer, og løsn den. Ellers kan motoren blive overophedet.

BEMÆRK

- Hvis der bliver fødevarer siddende på siderne af skålen **9**, og kniven **8** ikke kan få fat i dem, skal du åbne låget **5** og skubbe fødevarerne ned i skålen med en dejskraber eller lignende.

9) Når fødevarerne er blendet, skal du slippe hastighedsknappen **1/2**.

10) Træk stikket ud.

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- Tag aldrig fødevarer op af skålen **9**, mens kniven **8** stadig drejer rundt. Der er fare for personskader, og indholdet, der sprøjter ud, kan snavse omgivelserne til.

11) Vent, til kniven **8** står stille.

12) Tag motordelen **3** af låget **5**.

13) Tag låget **5** af.

⚠ ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- Når du arbejder med den ekstremt skarpe kniv **8**, er der fare for personskader. Sørg for, at børn ikke kan få adgang til kniven **8**.

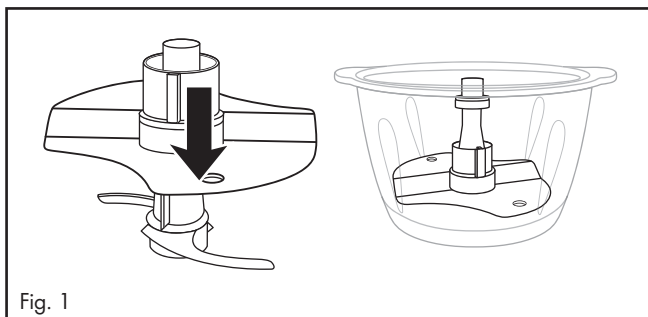
14) Tag forsigtigt knivholderen **7** med kniven **8** ud af skålen **9**.

15) Tag fødevarerne op.

Piskning af fløde

Med emulgeringsskiven **12** kan du piske fløde (min. 200 ml, maks. 400 ml):

- 1) Sæt skålen **9** på den skridsikre ring **11**.
- 2) Sæt emulgeringsskiven **12** på knivholderen **7**:
 - For at piske 200 - 400 ml fløde skal du sætte emulgeringsskiven **12** på knivholderen **7**, så emulgeringsskiven **12** sidder på begge dele af kniven **8** og klikker fast (fig.1):



- 3) Sæt knivholderen **7** med emulgeringsskiven **12** på styreakslen **10**.
- 4) Hæld fløden i.
- 5) Sæt låget **5** på skålen **9**, så tætningsringen **6** sidder på kanten af skålen **9**, og knivholderen **7** stikker ud igennem åbningen i låget **5**.
En af de to låseanordninger **13**, som sidder på den indvendige ring i låget **5**, skal vende fremad og ind mod dig.
- 6) Sæt motordelen **3** midt på låget **5**, så logoet vender ind mod dig. De to låseanordninger **13** på den indvendige ring på låget **5** griber nu ind i de to udskæringer **14** på undersiden af motordelen **3**. Hvis låseanordningerne **13** ikke straks går ind i udskæringerne **14** på undersiden af motordelen **3**, skal motordelen **3** drejes en lille smule, indtil den sidder helt tæt på låget **5**, og låseanordningerne **13** er gået ind i udskæringerne **14**.
- 7) Sæt stikket i en stikkontakt.

BEMÆRK

- For at piske fløden stiv skal den være godt afkølet (maks. 8°C/køleskabstemperatur).
- Vi anbefaler, at 200 ml fløde piskes i 30-40 sekunder på hastighedstrin I **2**.
- Ved 400 ml fløde anbefaler vi en pisketid på 40 sekunder på hastighedstrin I **2**.
- Af forskellige grunde kan pisketiden dog variere. Det kan f.eks. skyldes fedtindholdet i fløden eller temperaturen i omgivelserne! Hold øje med fløden, mens du pisker, og tilpas pisketiden efter dine ønsker.

Bortskaffelse af produktet



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.



Produktet kan genbruges, er underlagt udvidet producentansvar og indsamles separat.

Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~ (Vekselstrøm), 50/60 Hz
Nominel effekt	500 W
Beskyttelsesklasse	II  (Dobbeltisolering)
Tid for korttidsdrift	30 sekunder ved arbejde med kniven 8 2 minutter ved arbejde med emulgerings-skiven 12
Skålens rumfang 9	1 200 ml
Maks. påfyldningsmængde	op til 500 ml-markeringen
	Alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er levedsmiddelægte.

TID FOR KORTTIDSDRIFT

Tiden for korttidsdrift angiver, hvor længe man kan bruge produktet, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne korttidsdrift skal der slukkes for produktet, indtil motoren er kølet af.

Service

DK **Service Danmark**
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 360494_2010

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.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
Stav informací · Stan informací · Stav informácií · Estado de las informaciones · Tilstand af information:
11 / 2020 · Ident.-No.: SMZC500C2-1 | 2020-1

IAN 360494_2010