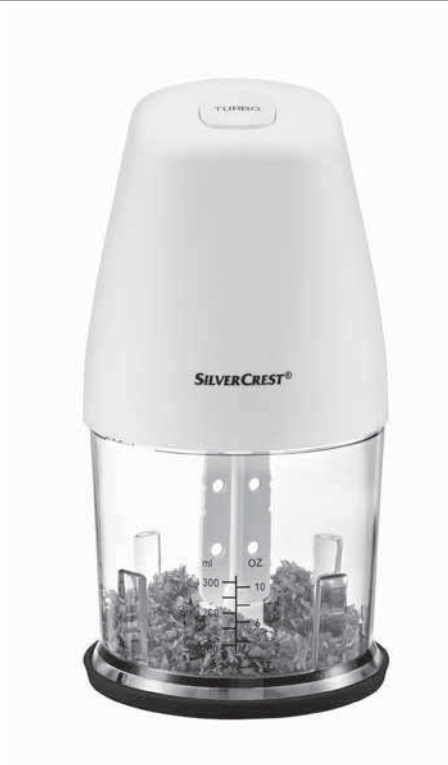




MINI CHOPPER SMZ 260 J4

FR BE

HACHOIR MULTIFONCTION

Guide abrégé

DE AT CH

MULTIZERKLEINERER

Kurzanleitung

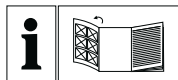
NL BE

MULTIHAKKER

Beknopte gebruiksaanwijzing

IAN 416066_2210

BE



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.

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	Guide abrégé	Page	1
NL / BE	Beknopte gebruiksaanwijzing	Pagina	15
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	27

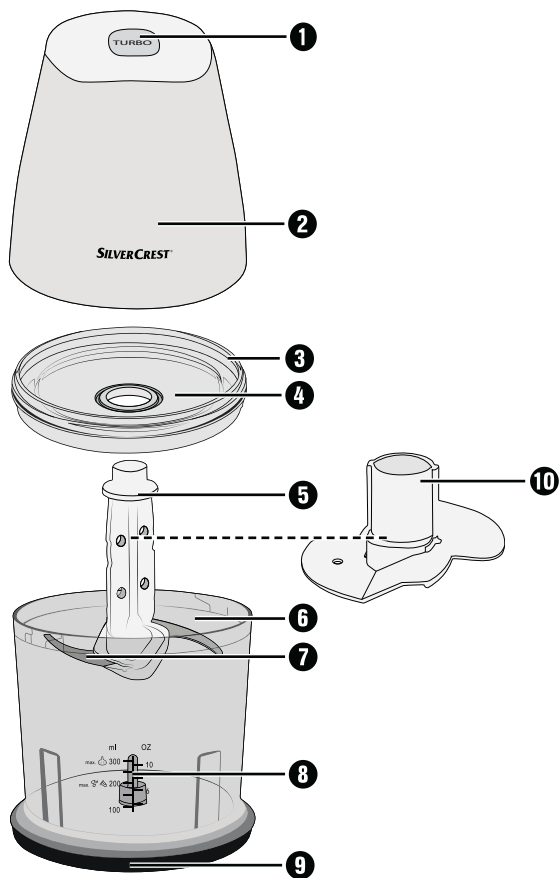
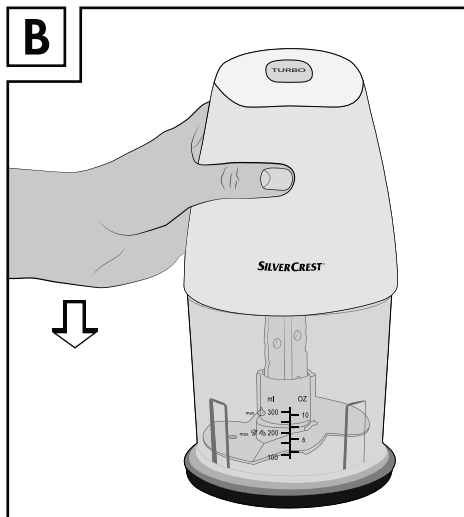
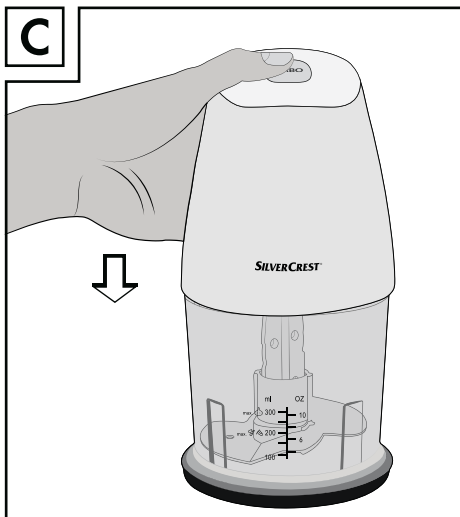
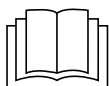
A**B****C**

Table des matières

Informations relatives à ce guide abrégé.....	2
Usage conforme	2
Matériel livré.....	2
Description de l'appareil	3
Caractéristiques techniques.....	3
Consignes de sécurité.....	4
Utilisation.....	7
Broyer	7
Fouetter de la crème	9
Nettoyage et entretien.....	11
Recyclage.....	12
Recyclage de l'appareil.....	12
Recyclage de l'emballage.....	12
Service après-vente	13
Importateur.....	13



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

Informations relatives à ce guide abrégé

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral.



En scannant le code QR, vous accédez directement au site du service après-vente Lidl (www.lidl-service.com) et vous pouvez, en saisissant le numéro de référence de l'article (IAN) 416066_2210, consulter et télécharger son mode d'emploi complet.

⚠ AVERTISSEMENT !

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..

Usage conforme

L'appareil sert uniquement à broyer des produits alimentaires sans os et en petites quantités, et à fouetter de la crème. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.

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.

Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation en entreprise ni pour une utilisation commerciale.

Matériel livré

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

- Hachoir multifonction
- Porte-lame avec lame-hélice
- Accessoire batteur
- Embase
- Guide abrégé

Description de l'appareil

Figure A :

- ❶ Touche Turbo
- ❷ Bloc-moteur
- ❸ Collet du couvercle
- ❹ Couvercle
- ❺ Porte-lame
- ❻ Bol
- ❼ Lame-hélice
- ❽ Support
- ❾ Embase
- ❿ Accessoire batteur

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 – 240 V ~ (courant alternatif), 50 Hz
Puissance nominale	260 W
Classe de protection	II /  (double isolation)
Temps d'opération par intermittence	30 sec. (avec la lame-hélice ❷) 1 minute (avec l'accessoire batteur ❿)
Capacité	840 ml
Quantités max.	Aliments jusqu'au repère 300 ml  Liquides jusqu'au repère 200 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.

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Après utilisation de l'appareil, débranchez-le immédiatement du réseau électrique. L'appareil n'est entièrement hors tension que si vous débranchez la fiche mâle de la prise secteur.
-  Ne plongez jamais le bloc moteur dans des liquides et ne laissez jamais des liquides pénétrer dans le corps du bloc moteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Avant de changer les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché du secteur.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans cette notice.
- ▶ Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous videz le bol mélangeur ! 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 aient reçu une supervision ou 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.

⚠ Avertissement ! Risque de blessures !

- ▶ Il faut surveiller les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ Risque de blessures pendant le maniement de la lame extrêmement tranchante. Après l'utilisation et le nettoyage, remontez l'appareil afin de ne pas vous blesser au contact de la lame à nu. Rangez la lame hors de portée des enfants.
- ▶ Ne retirez jamais les produits alimentaires du bol tant que la lame tourne. Risque de blessures !
- ▶ Avant de retirer le bloc-moteur, attendez que la lame se soit immobilisée.
- ▶ N'approchez jamais les doigts de la lame en train de tourner ! Risque de blessures !

⚠ Avertissement ! Risque d'incendie !

- ▶ Vous ne devez pas utiliser l'appareil plus de 30 secondes avec la lame-hélice et plus de 1 minute avec l'accessoire batteur. Laissez-le ensuite refroidir.

ATTENTION ! DOMMAGES SUR L'APPAREIL !

- ▶ 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.
- ▶ Ne versez aucun produit alimentaire/liquide très chaud dans l'appareil ! Vous risquez d'endommager l'appareil !

Utilisation

Broyer

REMARQUE

- Avant la première utilisation, il faut nettoyer l'appareil soigneusement, conformément aux instructions du chapitre sur le nettoyage.

- 1) Placez le bol ❹ dans son embase ❸.
- 2) Placez le porte-lame ❺ avec la lame-hélice ❽ sur le support ❸.
- 3) Préparez le contenu : réduisez la taille des gros morceaux (jusqu'à 2 cm env.) afin qu'ils puissent rentrer dans le bol ❹.
- 4) Placez les aliments dans le bol ❹. Pour d'excellents résultats, nous recommandons les quantités maximales suivantes :

Aliments	Quantité max.	Temps de transformation	Vitesse
Oignons	100 g	par impulsions	turbo
Ail	150 g	par impulsions	turbo
Tomates	200 g	10 sec.	normal
Noisettes	200 g	3 x 8 sec.	turbo
Amandes	200 g	Broyage grossier : 1 x 15 sec. Broyage moyen : 2 x 15 sec. Broyage fin : 3 x 15 sec.	turbo
Fromage (Gouda, jeune, à température du réfrigérateur)	150 g	2 x 15 sec.	turbo
Œufs (durs)	3 (150 g)	2 x 4 sec.	turbo
Viande	200 g	4 x 12 sec.	turbo
Glaçons	100 g	15 x 1 sec. par impulsions	turbo

- 5) Fermez le bol ❹ avec le couvercle ❶ : placez le couvercle sur le bol ❹ de sorte que les ergots du couvercle ❶ s'enclenchent dans les rails du bol ❹. Ensuite, tournez le couvercle ❶ de manière à ce que les ergots glissent vers le bas dans les rails.

- 6) Placez le bloc-moteur ❷ sur le collet du couvercle ❸.
- 7) Poussez le bloc-moteur ❷ vers le bas, comme le montre la figure B. Le moteur démarre à la vitesse normale.
Pour obtenir une vitesse de transformation du contenu plus élevée («Turbo»), appuyez, en plus du bloc-moteur ❷, sur la touche Turbo ❶ et maintenez-la appuyée comme le montre la figure C.

REMARQUES

- Si pendant la transformation de gros morceaux le contenu s'accumule contre la paroi du bol, soulevez le bloc moteur ❷ pour le détacher du collet du couvercle ❸. Agitez le bol ❹ énergiquement et reprenez la transformation depuis le début. Retirez d'éventuels résidus à l'aide d'une spatule à pâte.
 - 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 Turbo ❶ (en plus d'appuyer sur le bloc-moteur ❷). Si l'appareil ne broie pas complètement le contenu, vous pouvez soit couper ce dernier en plus petits morceaux ou détacher le bloc-moteur ❷ du collet du couvercle ❸. Agitez le bol ❹ énergiquement et reprenez la transformation depuis le début.
- 8) Une fois que le contenu a été broyé, cessez d'appuyer sur le bloc-moteur ❷ et le cas échéant sur la touche Turbo ❶.
 - 9) Retirez la fiche mâle de la prise secteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Ne retirez jamais d'aliments du bol ❹ tant que la lame-hélice ❷ tourne. Il y a risque de blessures et le contenu risque de causer des salissures en jaillissant.
- 10) Attendez que la lame-hélice ❷ se soit immobilisée.
 - 11) Soulevez le bloc-moteur ❷ pour le détacher du collet ❸ du couvercle.
 - 12) Retirez le couvercle ❹.
- ## ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !
- Risque de blessures pendant le maniement de la lame-hélice ❷ extrêmement tranchante. Rangez la lame-hélice ❷ hors de portée des enfants.
- 13) Extrayez prudemment le porte-lame ❺ et la lame-hélice ❷ du bol ❹.
 - 14) Retirez le contenu.

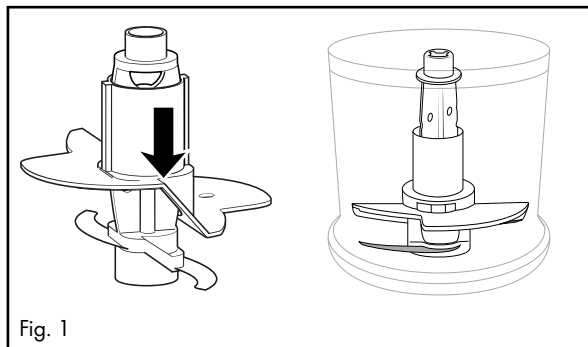
REMARQUES

- Le broyage d'aliments plutôt durs et générateurs de friction peut avec le temps opacifier la paroi intérieure du bol ❹. Il s'agit d'un phénomène normal qui ne gêne aucunement le fonctionnement de l'appareil !
- Après avoir fini de traiter les aliments et pour les maintenir frais plus longtemps, vous pouvez utiliser l'embase ❸ comme couvercle du bol ❹.
 - Détachez le bloc-moteur ❶ et le couvercle ❷ du bol ❹.
 - Veillez à retirer le porte-lame ❺ avec la lame-hélice ❸ avant de retirer les aliments du bol ❹.
 - Détachez l'embase ❸ du dessous du bol ❹. Retournez l'embase ❸. Maintenant, vous pouvez poser l'embase ❸ sur le bol ❹ afin de fermer le bol ❹.

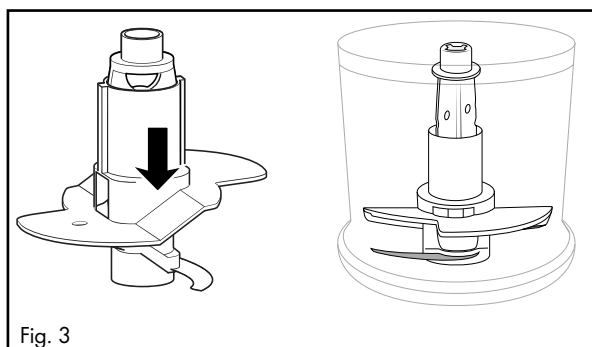
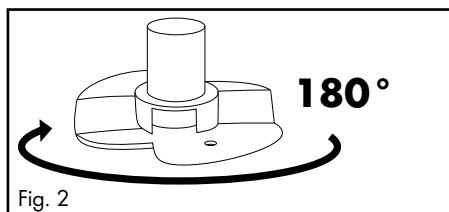
Fouetter de la crème

L'accessoire batteur ❶ vous permet aussi de fouetter de la crème :

- 1) Placez le bol ❹ dans son embase ❸.
- 2) Poussez l'accessoire batteur ❶ sur le porte-lame ❺ :
 - Pour 100 ml de crème, montez l'accessoire batteur sur le porte-lame ❺ de sorte que l'accessoire batteur ❶ s'applique sur les deux lames-hélice ❸ et s'enclenche (fig. 1) :



- Pour 200 ml de crème, tournez l'accessoire batteur **10** horizontalement à 180° (fig. 2) de sorte qu'il n'appuie plus que sur une lame-hélice **7** et s'enclenche (fig. 3). Dans ce cas, il fouette la crème plus en hauteur :



- 3) Fixez le porte-lame **5** avec l'accessoire batteur **10** sur le support **8**.
- 4) Versez la crème dans le bol.
- 5) Fermez le bol **6** avec le couvercle **4** : placez le couvercle sur le bol **6** de sorte que les ergots du couvercle **4** s'enclenchent dans les rails du bol **6**. Ensuite, tournez le couvercle **4** de manière à ce que les ergots glissent vers le bas dans les rails.
- 6) Placez le bloc-moteur **2** sur le collet du couvercle **3**.
- 7) Poussez le bloc-moteur **2** vers le bas, comme le montre la figure B. Le moteur démarre à la vitesse normale.

REMARQUE

- Pour fouetter la crème et lui donner une consistance ferme, il faut qu'elle soit bien froide (8 °C max./température du réfrigérateur).
- Nous recommandons de fouetter 100 ml de crème pendant env. 30 secondes à la vitesse normale.
- Nous recommandons de fouetter 200 ml de crème pendant env. 30 à 50 secondes à la vitesse normale.
- Ces durées peuvent varier en fonction de différents facteurs dont par ex. la teneur en matière grasse de la crème et la température extérieure ! Pendant que vous fouettez la crème, observez sa consistance et adaptez la durée suivant besoin.

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Risque de blessures pendant le maniement de la lame-hélice **7** extrêmement tranchante. Après avoir utilisé et nettoyé l'appareil, remontez-le afin de ne pas vous blesser au contact de la lame-hélice **7** à nu. Rangez la lame-hélice **7** hors de portée des enfants.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Il ne faut jamais passer le bloc-moteur **2** au lave-vaisselle, il risquerait d'être abîmé.
- Retirez la fiche mâle de la prise secteur.
- Nettoyez le bloc moteur **2**, le porte-lame **5** et la lame-hélice **7** avec une éponge auparavant bien pressée.
- Nettoyez le bol **6**, l'accessoire batteur **10**, le couvercle **4** et l'embase **9** à l'eau chaude en ajoutant du liquide vaisselle doux. Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau claire et séchez les bien avec un torchon sec.



À titre d'alternative, vous pouvez mettre toutes les pièces – sauf le bloc moteur **2** – 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.

Recyclage

Recyclage de l'appareil



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

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

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

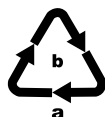


Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Recyclage de l'emballage



Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et 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.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 416066_2210

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

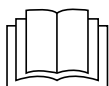
44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing	16
Gebruik in overeenstemming met bestemming	16
Inhoud van het pakket	16
Apparaatbeschrijving	17
Technische gegevens	17
Veiligheidsvoorschriften	18
Bedienen	21
Fijnhakken	21
Slagroom kloppen	23
Reiniging en onderhoud	25
Afvoeren	25
Apparaat afvoeren	25
Verpakking afvoeren	26
Service	26
Importeur	26



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

Informatie bij deze beknpte gebruiksaanwijzing

Bij dit document gaat het om een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing.



Door de QR-code te scannen gaat u rechtstreeks naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com). Daar kunt u het artikelnummer (IAN) 416066_2210 invoeren om de volledige gebruiksaanwijzing te openen en te downloaden.

⚠ WAARSCHUWING!

De beknpte gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt.

Bewaar de beknpte 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 zonder bot in kleine hoeveelheden of voor het kloppen van slagroom. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in het privéhuishouden.

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.

Dit apparaat is noch bestemd voor gebruik in bedrijven, noch voor commercieel gebruik.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Multihakker
- Meshouder met mes
- Garde-opzetstuk
- Voet
- Beknpte gebruiksaanwijzing

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

- ❶ Turbo-toets
- ❷ Motorblok
- ❸ Motorblokzitting
- ❹ Deksel
- ❺ Meshouder
- ❻ Kom
- ❼ Mes
- ❽ Lager
- ❾ Voet
- ❿ Garde-opzetstuk

Technische gegevens

Netspanning	220 – 240 V ~ (wisselstroom), 50 Hz
Nominaal vermogen	260 W
Beschermingsklasse	II /  (dubbel geïsoleerd)
KB-tijd	30 sec. (met mes ❷) 1 minuut (met garde-opzetstuk ❿)
Capaciteit	840 ml
Max. vulhoeveelheden:	Vaste levensmiddelen tot aan de 300 ml-markering  Vloeistoffen tot aan de 200 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.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 – 240 V ~, met 50 Hz.
- ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- ▶ Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- ▶ Knik of plet het snoer niet en leidt 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 een keer 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 EEN 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 schaal zolang 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!

WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ U mag het apparaat niet langer dan 30 seconden met het mes, resp. 1 minuut met het garde-opzetstuk laten werken. Laat het daarna afkoelen.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Neem de tabel voor vulhoeveelheden in het hoofdstuk "Fijnhakken" in acht. Anders kunnen er dingen vuil worden door uit de kom lopende levensmiddelen.
- ▶ U mag het motorblok niet in de vaatwasmachine reinigen, het zou daardoor beschadigd raken.
- ▶ Vul het apparaat niet met hete vloeistoffen! Anders kan het apparaat beschadigd raken!

Bedienen

Fijnhakken

OPMERKING

- Voorafgaand aan het eerste gebruik moet u het apparaat conform de aanwijzingen in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" grondig reinigen.

- 1) Plaats de kom **6** op de voet **9**.
- 2) Steek de meshouder **5** met het mes **7** op het lager **8**.
- 3) Prepareer de fijn te hakken levensmiddelen door grote stukken zo ver klein te snijden (ca. 2 cm), dat ze in de kom **6** passen.
- 4) Doe de fijn te hakken levensmiddelen in de kom **6**. Voor optimale resultaten adviseren wij de volgende maximale vulhoeveelheden:

Levens-middel	Max. vulhoeveelheid	Bewerkingstijd	Snelheid
Uien	100 g	pulserend	turbo
Knoflook	150 g	pulserend	turbo
Tomaten	200 g	10 sec.	normaal
Hazelnoten	200 g	3 x 8 sec.	turbo
Amandelen	200 g	grof: 1 x 15 sec. middel: 2 x 15 sec. fijn: 3 x 15 sec.	turbo
Kaas (Gouda, jong, koelkast- temperatuur)	150 g	2 x 15 sec.	turbo
Eieren (hardgekookt)	3 stuks (150 g)	2 x 4 sec.	turbo
Vlees	200 g	4 x 12 sec.	turbo
Ijsklontjes	100 g	15 x 1 sec. pulserend	turbo

- 5) Sluit de kom **6** af met het deksel **4**: plaats het zodanig op de kom **6**, dat de punten van het deksel **4** in de geleiders op de kom **6** grijpen. Draai het deksel **4** dan zo, dat de punten in de geleiders omlaag glijden.
- 6) Plaats het motorblok **2** op de motorblokzitting **3**.

- 7) Druk het motorblok ❷ omlaag (zie afbeelding B). De motor start met de normale snelheid.
Voor een hogere bewerkingssnelheid "Turbo" drukt u niet alleen op het motorblok ❷ maar ook op de Turbo-toets ❶ en houdt u deze ingedrukt (zie afbeelding C).

OPMERKINGEN

- Neem het motorblok ❷ van de motorblokzitting ❸ als er tijdens de bewerking grote stukken levensmiddelen tegen de wand van de kom blijven zitten. Schud de kom ❹ krachtig heen en weer en begin weer opnieuw met de bewerking. Verwijder eventuele resten met een spatel.
 - 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 meerdere keren kort op de Turbo-toets ❶ (gelijktijdig met drukken op het motorblok ❷). Mochten de levensmiddelen niet volledig worden fijngehakt, dan kunt u ze in kleinere stukken snijden of het motorblok ❷ van de motorblokzitting ❸ nemen. Schud de kom ❹ krachtig heen en weer en begin weer opnieuw met de bewerking.
- 8) Wanneer de levensmiddelen zijn fijngehakt, laat u het motorblok ❷ en eventueel de Turbo-toets ❶ los.
- 9) Haal de stekker uit het stopcontact.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Haal de levensmiddelen nooit uit de kom ❹ zolang het mes ❷ nog draait. Er is letselgevaar en de rondspattende inhoud kan vuil veroorzaken.
- 10) Wacht tot het mes ❷ stilstaat.
- 11) Til het motorblok ❷ van de motorblokzitting ❸.
- 12) Neem het deksel ❹ van de kom.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het extreem scherpe mes ❷. Zorg dat kinderen niet bij het mes ❷ kunnen komen.
- 13) Trek de meshouder ❺ met het mes ❷ voorzichtig uit de kom ❹.
- 14) Verwijder de levensmiddelen.

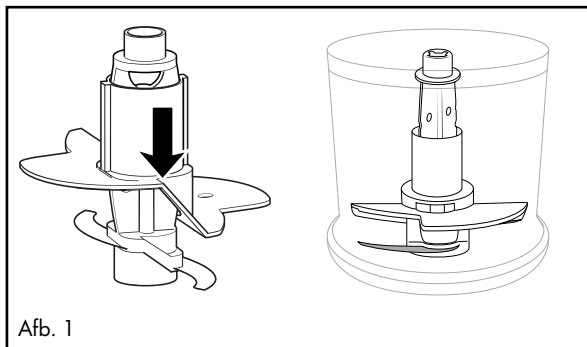
OPMERKINGEN

- Door het fijnhakken van hardere, schurende levensmiddelen kan de kom **6** er in de loop der tijd troebel uit gaan zien. Dit is normaal en beïnvloedt de werking van het apparaat niet.
- U kunt de voet **9**, nadat u de bewerking van de levensmiddelen hebt afgesloten, als deksel voor de kom **6** gebruiken, om de levensmiddelen langer vers te houden.
 - Neem het motorblok **2** en het deksel **4** van de kom **6**.
 - Zorg ervoor dat u de meshouder **5** met het mes **7** uit de kom **6** haalt voordat u de levensmiddelen in de kom bewaart.
 - Maak de voet **9** los van de onderkant van de kom **6**. Draai de voet **9** om. U kunt de voet **9** nu op de kom **6** plaatsen, zodat deze de kom **6** afsluit.

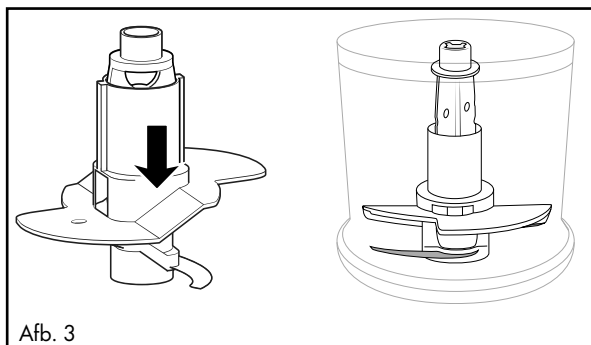
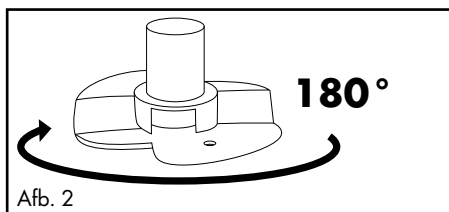
Slagroom kloppen

Met het garde-opzetstuk **10** kunt u met dit apparaat ook slagroom kloppen:

- 1) Plaats de kom **6** op de voet **9**.
- 2) Schuif het garde-opzetstuk **10** op de meshouder **5**:
 - Voor 100 ml slagroom steekt u deze zodanig op de meshouder **5**, dat het garde-opzetstuk **10** op beide messen **7** rust en vastklikt (afb. 1):



- Voor 200 ml slagroom draait u het garde-opzetstuk **10** horizontaal 180° (afb. 2), zodat het op slechts één mes **7** rust en vastklikt (afb. 3). Het ploegt dan hoger door de slagroom:



- 3) Steek de meshouder **5** met het garde-opzetstuk **10** op het lager **8**.
- 4) Doe de room in de kom.
- 5) Sluit de kom **6** af met het deksel **4**: plaats het zodanig op de kom **6**, dat de punten van het deksel **4** in de geleiders op de kom **6** grijpen. Draai het deksel **4** dan zo, dat de punten in de geleiders omlaag glijden.
- 6) Plaats het motorblok **2** op de motorblokzitting **3**.
- 7) Druk het motorblok **2** omlaag (zie afbeelding B). De motor start met de normale snelheid.

OPMERKING

- Om slagroom te kloppen, moet die voor het stijf kloppen goed gekoeld zijn (max. 8 °C/koelkasttemperatuur).
- Wij adviseren bij 100 ml room een kloptijd van ca. 30 seconden bij normale snelheid.
- Bij 200 ml room adviseren wij een kloptijd van ca. 30 – 50 seconden bij normale snelheid.
- Afhankelijk van verschillende invloeden, bijv. het vetgehalte van de room of de buitentemperatuur, kan de kloptijd echter variëren! Houd de room tijdens het kloppen in de gaten en pas de kloptijd aan uw wensen aan.

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.



Dompel het apparaat bij het schoonmaken in geen geval onder in water en houd het niet onder stromend water.

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het extreem scherpe mes **7**. Zet het apparaat na gebruik en reiniging weer in elkaar, zodat u zich niet aan het blootliggende mes **7** kunt verwonden. Zorg dat kinderen niet bij het mes **7** kunnen komen.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ U mag het motorblok **2** niet in de vaatwasmachine reinigen, het zou daardoor beschadigd raken.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Reinig het motorblok **2** en de meshouder **5** met het mes **7** met een goed uitgeknepen schuurspons.
- Reinig de kom **6**, het garde-opzetstuk **10**, het deksel **4** en de voet **9** in warm water waaraan u wat mild afwasmiddel toevoegt. Spoel daarna alle delen af met schoon water en droog ze met een droge keukendoek af.



Alle onderdelen, behalve het motorblok **2**, kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd. Leg de onderdelen daarbij indien mogelijk in het bovenste rek van de vaatwasser. Zorg ervoor dat de onderdelen niet beklemd raken.

Afvoeren

Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. 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.

Service



Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl



Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 416066_2210

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

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	28
Bestimmungsgemäße Verwendung	28
Lieferumfang	28
Gerätebeschreibung	29
Technische Daten	29
Sicherheitshinweise	30
Bedienen	33
Zerkleinern	33
Sahne schlagen	35
Reinigung und Pflege	37
Entsorgung	38
Gerät entsorgen	38
Verpackung entsorgen	38
Service	39
Importeur	39



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

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 416066_2210 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG!

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

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Es werden keine Haftungen für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen, übernommen. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Multizerkleinerer
- Messereinsatz mit Messer
- Emulgierscheibe
- Standfuß
- Kurzanleitung

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Turbotaste
- ❷ Motorblock
- ❸ Deckel-Bund
- ❹ Deckel
- ❺ Messereinsatz
- ❻ Behälter
- ❼ Messer
- ❽ Lager
- ❾ Standfuß
- ❿ Emulgierscheibe

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	260 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
KB-Zeit	30 Sek. (mit Messer ❷) 1 Minute (mit Emulgierscheibe ❿)
Fassungsvermögen	840 ml
Nutzvolumen	Lebensmittel bis zur 300 ml-Markierung 
	Flüssigkeiten bis zur 200 ml-Markierung 
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-ZEIT

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

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.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie das Gerät nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer verletzen. Halten Sie das Messer für Kinder unzugänglich.
- ▶ Entnehmen Sie niemals die Lebensmittel aus der Schüssel, solange sich das Messer noch dreht. Verletzungsgefahr!
- ▶ Warten Sie, bis das Messer steht, bevor Sie den Motorblock abnehmen.
- ▶ Greifen Sie niemals in das noch rotierende Messer! Verletzungsgefahr!

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Sie dürfen das Gerät nicht länger als 30 Sekunden mit dem Messer und 1 Minute mit der Emulgierscheibe laufen lassen. Lassen Sie es danach abkühlen.

ACHTUNG! GERÄTESCHÄDEN!

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

Bedienen

Zerkleinern

HINWEIS

- Vor der ersten Benutzung müssen Sie das Gerät entsprechend den Anweisungen im Reinigungskapitel gründlich reinigen.

- 1) Setzen Sie den Behälter **6** in den Standfuß **9**.
- 2) Stecken Sie den Messereinsatz **5** mit dem Messer **7** auf das Lager **8**.
- 3) Bereiten Sie das Füllgut vor, indem Sie große Stücke soweit zerkleinern (ca. 2 cm), dass diese in den Behälter **6** passen.
- 4) Geben Sie das Füllgut in den Behälter **6**. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir folgende maximale Füllmengen:

Lebensmittel	Max. Füllmenge	Bearbeitungszeit	Geschwindigkeit
Zwiebeln	100 g	pulsierend	turbo
Knoblauch	150 g	pulsierend	turbo
Tomaten	200 g	10 Sek.	normal
Haselnüsse	200 g	3 x 8 Sek.	turbo
Mandeln	200 g	grob: 1 x 15 Sek. mittel: 2 x 15 Sek. fein: 3 x 15 Sek.	turbo
Käse (Gouda, jung, Kühlschrank- temperatur)	150 g	2 x 15 Sek.	turbo
Eier (hart gekocht)	3 Stück (150 g)	2 x 4 Sek.	turbo
Fleisch	200 g	4 x 12 Sek.	turbo
Eiswürfel	100 g	15 x 1 Sek. pulsierend	turbo

- 5) Verschließen Sie den Behälter **6** mit dem Deckel **4**: Setzen Sie ihn so auf den Behälter **6**, dass die Nasen am Deckel **4** in die Schienen an dem Behälter **6** greifen. Drehen Sie den Deckel **4** dann so, dass die Nasen in den Schienen nach unten gleiten.
- 6) Setzen Sie den Motorblock **2** auf den Deckel-Bund **3**.

- 7) Drücken Sie den Motorblock **2** nach unten, wie in der Abbildung B gezeigt. Der Motor startet mit der normalen Bearbeitungsgeschwindigkeit. Um eine höhere Bearbeitungsgeschwindigkeit „Turbo“ für das Füllgut zu erhalten, drücken Sie zusätzlich zum Motorblock **2** die Turbotaste **1** und halten Sie diese gedrückt, wie in der Abbildung C gezeigt.

HINWEISE

- Sollten sich während der Bearbeitung größere Stücke des Füllguts an der Behälterwand ansammeln, heben Sie den Motorblock **2** vom Deckel-Bund **3** ab. Schütteln Sie den Behälter **6** kräftig durch und beginnen Sie anschließend mit der Bearbeitung von vorne. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einem Teigschaber.
 - Besonders harte Lebensmittel müssen vor der Bearbeitung in kleinere Stücke zerteilt werden (ca. 2 cm). Ansonsten kann der Motor blockieren. Wählen Sie eine pulsierende Bearbeitung bei harten Lebensmitteln. Drücken Sie hierzu mehrfach kurzzeitig die Turbotaste **1** (zusätzlich zum Motorblock **2**). Sollte das Füllgut nicht vollständig zerkleinert werden, können Sie es entweder in kleinere Stücke schneiden oder heben Sie den Motorblock **2** vom Deckel-Bund **3** ab. Schütteln Sie den Behälter **6** kräftig durch und beginnen Sie anschließend mit der Bearbeitung von vorne.
- 8) Wenn das Füllgut zerkleinert worden ist, lassen Sie Motorblock **2** und gegebenenfalls die Turbotaste **1** los.
- 9) Ziehen Sie den Netzstecker.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Entnehmen Sie niemals die Lebensmittel aus dem Behälter **6**, solange sich das Messer **7** noch dreht. Es besteht Verletzungsgefahr und herausspritzender Inhalt könnte zu Verschmutzungen führen.
- 10) Warten Sie, bis das Messer **7** still steht.
- 11) Heben Sie den Motorblock **2** vom Deckel-Bund **3**.
- 12) Nehmen Sie den Deckel **4** ab.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer **7** besteht Verletzungsgefahr. Machen Sie das Messer **7** für Kinder unzugänglich.
- 13) Ziehen Sie den Messereinsatz **5** mit dem Messer **7** vorsichtig aus dem Behälter **6**.
- 14) Entnehmen Sie das Füllgut.

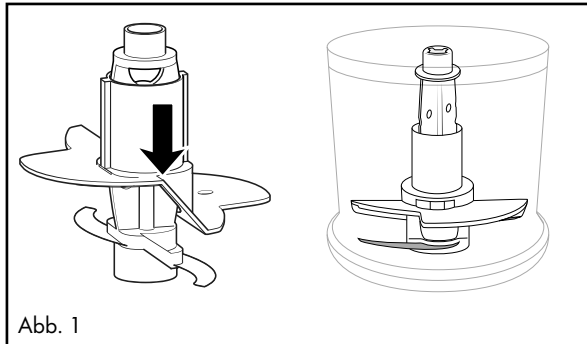
HINWEISE

- ▶ Durch das Zerkleinern von härteren, reibenden Lebensmitteln kann der Behälter **6** mit der Zeit ein trübes Aussehen bekommen. Dies ist normal und beeinträchtigt die Funktion des Gerätes nicht.
- ▶ Sie können den Standfuß **9**, nachdem Sie die Bearbeitung der Lebensmittel beendet haben, als Deckel für den Behälter **6** verwenden, um die Lebensmittel länger frisch zu halten.
 - Nehmen Sie den Motorblock **2** und den Deckel **4** von dem Behälter **6** ab.
 - Stellen Sie sicher, dass Sie den Messereinsatz **5** mit dem Messer **7** vor der Lagerung der Lebensmittel aus dem Behälter **6** entfernen.
 - Lösen Sie den Standfuß **9** von der Unterseite des Behälters **6**. Drehen Sie den Standfuß **9** um. Sie können den Standfuß **9** nun auf den Behälter **6** setzen, so dass dieser den Behälter **6** verschließt.

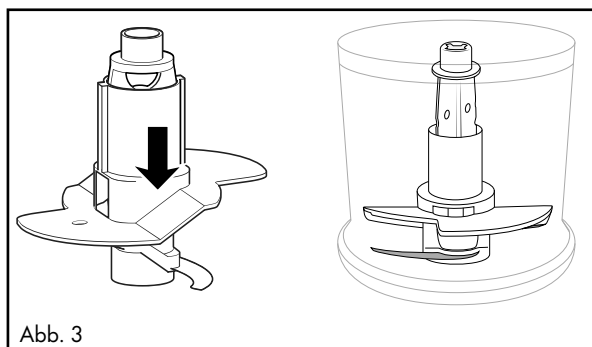
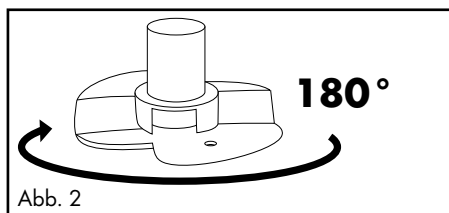
Sahne schlagen

Mit der Emulgierscheibe **10** können Sie mit diesem Gerät auch Sahne schlagen:

- 1) Setzen Sie den Behälter **6** in den Standfuß **9**.
- 2) Schieben Sie die Emulgierscheibe **10** auf den Messereinsatz **5**:
 - Für 100 ml Sahne stecken Sie sie so auf den Messereinsatz **5**, dass die Emulgierscheibe **10** auf beiden Messern **7** aufliegt und einrastet (Abb. 1):



- Für 200 ml Sahne drehen Sie die Emulgierscheibe **10** horizontal um 180° (Abb. 2), so dass diese nur noch auf einem Messer **7** aufliegt und einrastet (Abb. 3). Sie pflügt dann höher durch die Sahne:



- 3) Stecken Sie den Messereinsatz **5** mit der Emulgierscheibe **10** auf das Lager **8**.
- 4) Füllen Sie die Sahne ein.
- 5) Verschließen Sie den Behälter **6** mit dem Deckel **4**: Setzen Sie ihn so auf den Behälter **6**, dass die Nasen am Deckel **4** in die Schienen an dem Behälter **6** greifen. Drehen Sie den Deckel **4** dann so, dass die Nasen in den Schienen nach unten gleiten.
- 6) Setzen Sie den Motorblock **2** auf den Deckel-Bund **3**.
- 7) Drücken Sie den Motorblock **2** nach unten, wie in der Abbildung B gezeigt. Der Motor startet mit der normalen Bearbeitungsgeschwindigkeit.

HINWEIS

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

Reinigung und Pflege

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR!

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



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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Sie dürfen den Motorblock **2** nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, dieser würde dadurch beschädigt.

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Reinigen Sie den Motorblock **2** und den Messereinsatz **5** mit dem Messer **7** mit einem gut ausgedrückten Schwamm.
- Reinigen Sie den Behälter **6**, die Emulgierscheibe **10**, den Deckel **4** und den Standfuß **9** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie diese mit einem Trockentuch.



Alternativ können alle Teile, bis auf den Motorblock **2**, in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Legen Sie die Teile dabei, wenn möglich, in den oberen Korb der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass die Teile nicht eingeklemmt werden.

Entsorgung

Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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

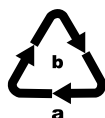


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Verpackung entsorgen



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



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 416066_2210

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

11/2022 · Ident.-No.: SMZ260J4-112022-1

IAN 416066_2210