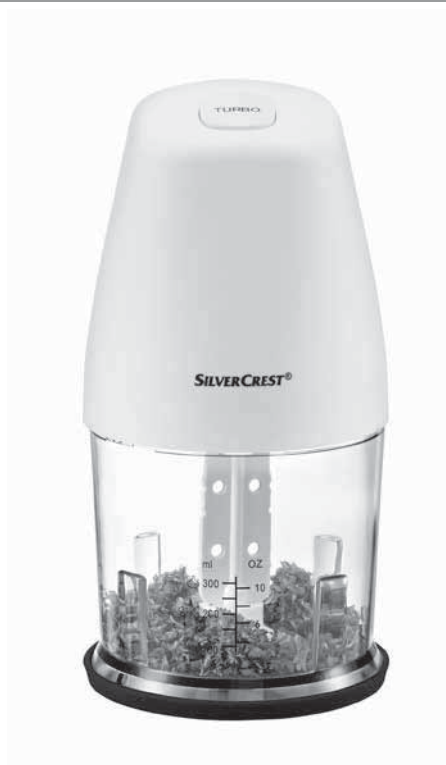




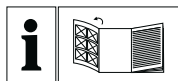
PICADORA SMZ 260 J4

ES
PICADORA
Guía breve

DE AT CH
MULTIZERKLEINERER
Kurzanleitung

PT
PICADORA MULTIUSOS
Guia rápido

IAN 416066_2210



ES

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

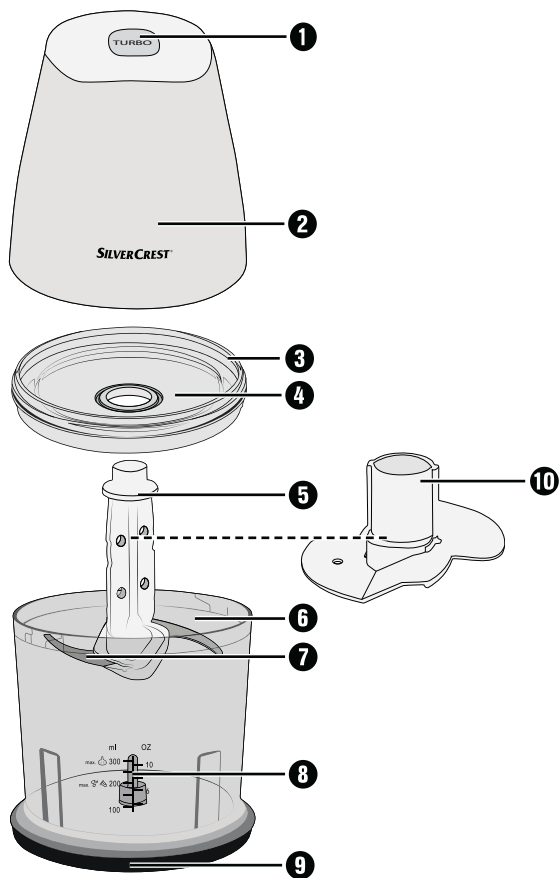
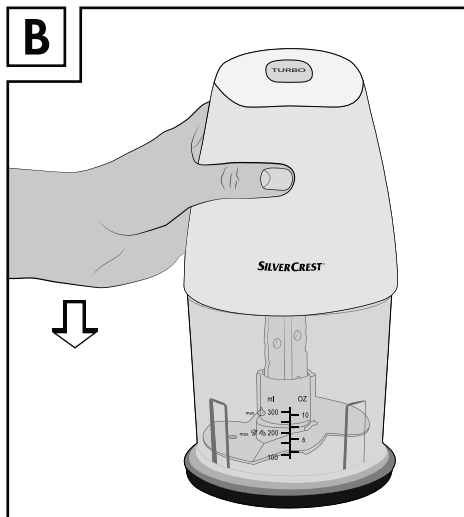
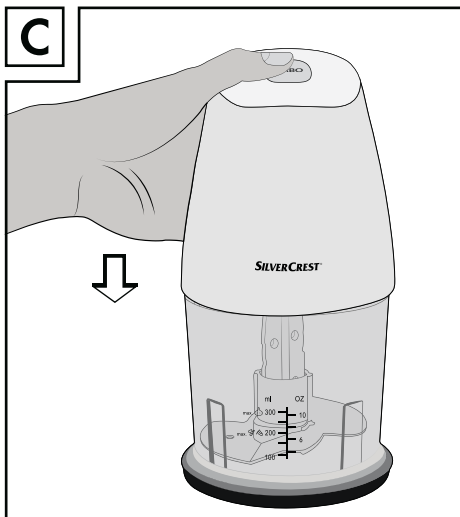
PT

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

DE AT CH

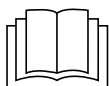
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

ES	Guía breve	Página	1
PT	Guia rápido	Página	13
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	25

A**B****C**

Índice

Información sobre esta guía breve	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Descripción del aparato	3
Características técnicas	3
Indicaciones de seguridad	4
Manejo	7
Triturado/picado	7
Montar nata	9
Limpieza y mantenimiento	11
Desecho	11
Desecho del aparato	11
Desecho del embalaje	12
Asistencia técnica	12
Importador	12



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

Información sobre esta guía breve

Este documento es una versión impresa abreviada de las instrucciones de uso completas.



Si escanea 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) 416066_2210.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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 alimentos sin huesos en pequeñas cantidades o montar nata. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado.

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.

Este aparato no está previsto para ser utilizado en una empresa ni para uso comercial.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Picadora
- Portacuchillas con cuchilla
- Accesorio batidor
- Base
- Guía breve

Descripción del aparato

Figura A:

- 1 Botón Turbo
- 2 Bloque motor
- 3 Unión de la tapa
- 4 Tapa
- 5 Portacuchillas
- 6 Recipiente
- 7 Cuchilla
- 8 Soporte
- 9 Base
- 10 Accesorio batidor

Características técnicas

Tensión de red	220 – 240 V ~ (corriente alterna), 50 Hz
Potencia nominal	260 W
Clase de protección	II / □ (aislamiento doble)
Duración del funciona- miento corto	30 s (con cuchilla 7) 1 minuto (con accesorio batidor 10)
Capacidad	840 ml
Máx. cantidad de llenado	Alimentos sólidos: hasta la marca de 300 ml  Líquidos: hasta la marca de 200 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.

Indicaciones de seguridad

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una base de enchufe instalada conforme a la normativa con una tensión de red de 220 - 240 V ~ y 50 Hz.
- ▶ Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- ▶ Si se producen errores de funcionamiento y antes de limpiar el aparato, extraiga la clavija de red de la base de enchufe.
- ▶ Cuando extraiga el cable de red de la base de enchufe, tire siempre de la clavija 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, extraiga la clavija de red de la base de enchufe y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.
- ▶ No toque el aparato, el cable ni la clavija de red 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 la clavija de red de la base de enchufe.

⚠ 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!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ No debe ponerse el aparato en funcionamiento durante más de 30 segundos con la cuchilla ni durante más de 1 minuto con el accesorio batidor. Tras esto, deje que se enfríe.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS EN EL APARATO!

- ▶ 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.
- ▶ ¡No vierta líquidos calientes en el aparato! De lo contrario, podría dañarse el aparato.

Manejo

Triturado/picado

INDICACIÓN

► Antes del primer uso, debe limpiarse concienzudamente el aparato de acuerdo con las instrucciones del capítulo dedicado a la limpieza.

- 1) Coloque el recipiente **6** en la base **9**.
- 2) Coloque el portacuchillas **5** con la cuchilla **7** en el soporte **8**.
- 3) Corte los alimentos grandes hasta que quepan en el recipiente **6** (en trozos de aprox. 2 cm).
- 4) Introduzca los trozos en el recipiente **6**. Para obtener un resultado óptimo, recomendamos las siguientes cantidades máximas de llenado:

Alimento	Máx. cantidad de llenado	Tiempo de preparación	Velocidad
Cebollas	100 g	Funcionamiento intermitente	Turbo
Ajos	150 g	Funcionamiento intermitente	Turbo
Tomates	200 g	10 s	Normal
Avellanas	200 g	3 veces durante 8 s/vez	Turbo
Almendras	200 g	En trozos grandes: 1 vez durante 15 s En trozos medianos: 2 veces durante 15 s/vez En trozos finos: 3 veces durante 15 s/vez	Turbo
Queso (Gouda joven a la temperatura de la nevera)	150 g	2 veces durante 15 s/vez	Turbo
Huevos (cocidos)	(3 huevos) 150 g	2 veces durante 4 s/vez	Turbo
Carne	200 g	4 veces durante 12 s/vez	Turbo
Cubitos de hielo	100 g	15 veces durante 1 s/vez Funcionamiento intermitente	Turbo

- 5) Cierre el recipiente **6** con la tapa **4**: para ello, colóquela sobre el recipiente **6** de forma que los salientes de la tapa **4** encajen en las guías del recipiente **6**. A continuación, gire la tapa **4** de manera que los salientes se deslicen por las guías hacia abajo.
- 6) Coloque el bloque motor **2** sobre la unión de la tapa **3**.
- 7) Presione el bloque motor **2** hacia abajo tal y como se muestra en la figura B. El motor se activa con la velocidad de procesamiento normal.
Para lograr una mayor velocidad de procesamiento "Turbo" para el triturado de los alimentos, además del bloque motor **2**, debe mantenerse pulsado el botón Turbo **1** tal y como se muestra en la figura C.

INDICACIONES

- Si durante el procesamiento, se acumulan los trozos más grandes de alimentos en la pared del recipiente, levante el bloque motor **2** para retirarlo de la unión de la tapa **3**. Agite el recipiente **6** con fuerza y reinicie el procesamiento. Retire cualquier posible resto con una espátula de silicona.
 - 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 el botón Turbo **1** de forma breve (además del bloque motor **2**). Si el alimento no se ha triturado totalmente, puede cortarlo en trozos más pequeños o levantar el bloque motor **2** para retirarlo de la unión de la tapa **3**. Tras esto, agite el recipiente **6** con fuerza y reinicie el procesamiento.
- 8) Una vez triturado el alimento, suelte el bloque motor **2** y, si procede, el botón Turbo **1**.
 - 9) Tras esto, extraiga la clavija de red.

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- No retire nunca los alimentos del recipiente **6** mientras la cuchilla **7** siga girando. Existe peligro de lesiones y el contenido podría salpicar y ensuciar.
- 10) Espere a que la cuchilla **7** se pare.
 - 11) Levante el bloque motor **2** para retirarlo de la unión de la tapa **3**.
 - 12) Retire la tapa **4**.

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Existe peligro de lesiones al manipular la cuchilla **7** extremadamente afilada. Guarde la cuchilla **7** fuera del alcance de los niños.

- 13) Retire cuidadosamente el portacuchillas **5** con la cuchilla **7** del recipiente **6**.
- 14) Extraiga los alimentos.

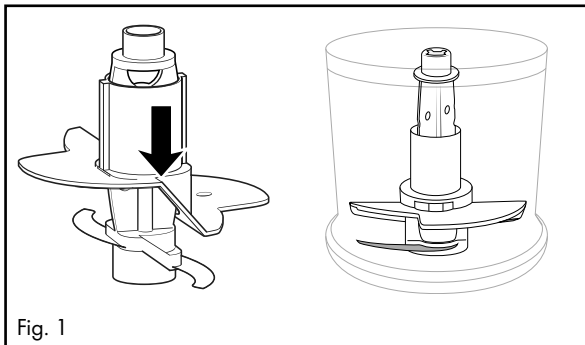
INDICACIONES

- Si se trituran alimentos duros y abrasivos, es posible que el recipiente **6** acabe adquiriendo un aspecto turbio con el tiempo. Esto es normal y no afecta al funcionamiento del aparato.
- Una vez finalizado el procesamiento de los alimentos, puede utilizar la base **9** como tapa para el recipiente **6** para mantenerlos frescos durante más tiempo.
 - Retire el bloque motor **2** y la tapa **4** del recipiente **6**.
 - Asegúrese de retirar el portacuchillas **5** con la cuchilla **7** antes de guardar los alimentos del recipiente **6**.
 - Retire la base **9** de la parte inferior del recipiente **6**. Dé la vuelta a la base **9**. Tras esto, podrá colocar la base **9** sobre el recipiente **6** para cerrar el recipiente **6**.

Montar nata

También puede montarse nata con este aparato por medio del accesorio batidor **10**:

- 1) Coloque el recipiente **6** en la base **9**.
- 2) Coloque el accesorio batidor **10** sobre el portacuchillas **5**:
 - Para 100 ml de nata, colóquelo sobre el portacuchillas **5** de forma que el accesorio batidor **10** quede sobre las dos cuchillas **7** y encastre (fig. 1):



- Para 200 ml de nata, gire el accesorio batidor **10** horizontalmente 180° (fig. 2) de forma que solo quede sobre una cuchilla **7** y encastre (fig. 3). Con esto, se montará la nata desde una posición superior:

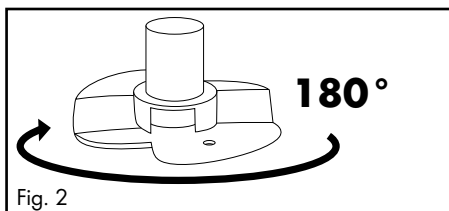


Fig. 2

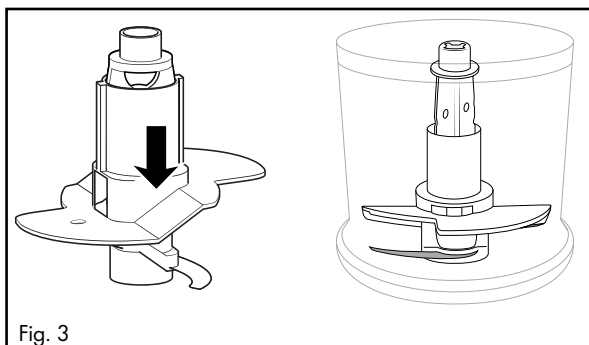


Fig. 3

- 3) Coloque el portacuchillas **5** con el accesorio batidor **10** en el soporte **8**.
- 4) Añada la nata.
- 5) Cierre el recipiente **6** con la tapa **4**: para ello, colóquela sobre el recipiente **6** de forma que los salientes de la tapa **4** encajen en las guías del recipiente **6**. A continuación, gire la tapa **4** de manera que los salientes se deslicen por las guías hacia abajo.
- 6) Coloque el bloque motor **2** sobre la unión de la tapa **3**.
- 7) Presione el bloque motor **2** hacia abajo tal y como se muestra en la figura B. El motor se activa con la velocidad de procesamiento normal.

INDICACIÓN

- Para montar la nata, esta debe estar bien fría (máx. 8 °C/temperatura de la nevera).
- Para 100 ml de nata, recomendamos batirla durante aprox. 30 segundos a velocidad normal.
- Para 200 ml de nata, recomendamos batirla durante aprox. 30 - 50 segundos a velocidad normal.
- No obstante, el tiempo puede variar por 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 a sus necesidades.

Limpieza y mantenimiento

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

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

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

- ▶ Existe peligro de lesiones al manipular la cuchilla **7** extremadamente afilada. Vuelva a montar el aparato tras su uso y limpieza para no dañarse con la cuchilla suelta **7**. Guarde la cuchilla **7** fuera del alcance de los niños.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ El bloque motor **2** no debe limpiarse en el lavavajillas porque se dañaría.

- Extraiga la clavija de red.
- Limpie el bloque motor **2** y el portacuchillas **5** con la cuchilla **7** con una esponja bien escurrida.
- Limpie el recipiente **6**, el accesorio batidor **10**, la tapa **4** y la base **9** en agua caliente y añada un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, enjuague todas las piezas con agua limpia y séquelas con un paño seco.



Alternativamente, pueden lavarse todas las piezas, excepto el bloque motor **2**, en el lavavajillas. Coloque las piezas, dentro de lo posible, en la cesta superior del lavavajillas. Tenga cuidado de no aprisionar las piezas.

Desecho

Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.



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

Desecho del embalaje



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

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 416066_2210

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

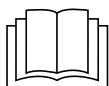
44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Índice

Informações sobre este guia rápido	14
Utilização correta	14
Conteúdo da embalagem.	14
Descrição do aparelho	15
Dados técnicos.	15
Instruções de segurança.	16
Utilização	19
Triturar	19
Bater natas.	21
Limpeza e conservação	23
Eliminação	23
Eliminação do aparelho	23
Eliminação da embalagem	24
Assistência Técnica	24
Importador	24



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

Informações sobre este guia rápido

Este documento é uma versão impressa resumida do manual de instruções completo.



Através da leitura deste código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir e descarregar o manual de instruções completo, introduzindo o número de artigo (IAN) 416066_2210.

⚠ AVISO!

O guia rápido é parte integrante deste produto. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Guarde convenientemente o guia rápido e, ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente a triturar alimentos sem ossos em pequenas quantidades e bater natas. Este aparelho foi concebido exclusivamente para a utilização doméstica privada.

Qualquer outra utilização é considerada incorreta e pode acarretar danos materiais ou até pessoais. Não são assumidas quaisquer responsabilidades por danos resultantes da utilização incorreta.

Este aparelho não foi concebido para utilização em empresas nem para utilização comercial.

Conteúdo da embalagem

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

- Picadora multiusos
- Suporte da lâmina com lâmina
- Acessório para bater
- Base
- Guia rápido

Descrição do aparelho

Figura A:

- ❶ Botão Turbo
- ❷ Bloco do motor
- ❸ Colar da tampa
- ❹ Tampa
- ❺ Suporte da lâmina
- ❻ Taça
- ❼ Lâmina
- ❽ Apoio
- ❾ Base
- ❿ Acessório para bater

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50 Hz
Potência nominal	260 W
Classe de proteção	II /  (isolamento duplo)
Período de funcionamento temporário	30 segundos (com lâmina ❷) 1 minuto (com acessório para bater ❿)
Capacidade	840 ml
Capacidade máxima	Alimentos até à marcação 300 ml 
	Líquidos até à marcação 200 ml 
	Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para uso alimentar.

PERÍODO DE FUNCIONAMENTO TEMPORÁRIO

O período de funcionamento temporário indica quanto tempo se pode trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e fique danificado. Após o período de funcionamento temporário indicado, o aparelho deve ser desligado até que o motor arrefeça.

Instruções de segurança

AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

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

⚠ AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

Nunca mergulhe o bloco do motor em líquidos nem permita que penetrem líquidos no corpo do mesmo.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes da substituição de acessórios ou peças adicionais, em movimento durante o funcionamento, o aparelho deve ser desligado e a ficha retirada da tomada.
- ▶ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual.
- ▶ Tenha cuidado ao esvaziar a taça! A lâmina é muito afiada!
- ▶ Tenha cuidado ao limpar o aparelho! A lâmina é muito afiada!
- ▶ O aparelho deve ser sempre desligado da corrente em caso de inexistência de vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças.
- ▶ O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados das crianças.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Perigo de ferimentos ao manusear a lâmina extremamente afiada. Após a utilização e limpeza, volte a montar o aparelho, de modo que não se possa ferir na lâmina desprotegida. Mantenha a lâmina fora do alcance de crianças.
- ▶ Nunca retire os alimentos da taça com a lâmina ainda em rotação. Perigo de ferimentos!
- ▶ Aguarde até que a lâmina pare, antes de retirar o bloco do motor.
- ▶ Nunca toque na lâmina em rotação! Perigo de ferimentos!

AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ Não deixe o aparelho funcionar durante mais de 30 segundos com a lâmina e 1 minuto com o acessório para bater. Deixe-o arrefecer depois.

ATENÇÃO! DANOS NO APARELHO!

- ▶ Tenha em atenção a tabela acerca das quantidades de enchimento no capítulo "Triturar". Caso contrário, existe perigo de sujidade, porque o conteúdo pode transbordar.
- ▶ O bloco do motor não pode ser lavado na máquina de lavar loiça, pois poderá ser danificado.
- ▶ Não encha o aparelho com líquidos quentes! Caso contrário, o aparelho pode ser danificado!

Utilização

Triturar

NOTA

- Antes da primeira utilização, tem de limpar meticulosamente o aparelho de acordo com as instruções apresentadas no capítulo "Limpeza".

- 1) Coloque a taça **6** na base **9**.
- 2) Encaixe o suporte da lâmina **5** com a lâmina **7** no apoio **8**.
- 3) Prepare o alimento, cortando os pedaços grandes em pedaços mais pequenos (aprox. 2 cm), de modo que caibam na taça **6**.
- 4) Coloque o alimento na taça **6**. Para tal, respeite a seguinte tabela: Para resultados ideais, recomendamos as seguintes quantidades máximas de enchimento:

Alimento	Quantidade máx. de enchimento	Tempo de preparação	Velocidade
Cebolas	100 g	Por impulsos	Turbo
Alho	150 g	Por impulsos	Turbo
Tomates	200 g	10 seg.	Normal
Avelãs	200 g	3 x 8 seg.	Turbo
Amêndoas	200 g	Trituração grossa: 1 x 15 seg. Trituração média: 2 x 15 seg. Trituração fina: 3 x 15 seg.	Turbo
Queijo (Gouda, jovem, refrigerado)	150 g	2 x 15 seg.	Turbo
Ovos (cozidos)	3 unidades (150 g)	2 x 4 seg.	Turbo
Carne	200 g	4 x 12 seg.	Turbo
Cubos de gelo	100 g	15 x 1 seg. Por impulsos	Turbo

- 5) Cubra a taça **6** com a tampa **4**: coloque-a sobre a taça **6**, de modo que as saliências na tampa **4** encaixem nas calhas da taça **6**. Rode depois a tampa **4**, de modo que as saliências deslizem para baixo nas calhas.

- 6) Coloque o bloco do motor ❷ no colar da tampa ❸.
- 7) Pressione o bloco do motor ❷ para baixo, tal como apresentado na figura B. O motor arranca à velocidade de preparação normal. Para atingir uma velocidade de preparação mais elevada "Turbo" para o alimento, pressione, adicionalmente ao bloco do motor ❷, o botão Turbo ❶ e mantenha-o pressionado, tal como apresentado na figura C.

NOTA

- ▶ Se, durante a preparação, alguns pedaços maiores de alimento ficarem colados na parede da taça, levante o bloco do motor ❷ e remova-o do colar da tampa ❸. Agite a taça ❻ vigorosamente e, de seguida, reinicie a preparação. Remova eventuais resíduos com um rapa-tachos.
- ▶ Alimentos particularmente duros deverão ser cortados em pedaços pequenos (aprox. 2 cm) antes da preparação. Caso contrário, o motor pode bloquear. Para alimentos duros, selecione uma preparação por impulsos. Para tal, prima repetidamente, por breves segundos, o botão Turbo ❶ (adicionalmente ao bloco do motor ❷). Se o alimento não for completamente triturado, corte-o em pedaços mais pequenos ou levante o bloco do motor ❷ e remova-o do colar da tampa ❸. Agite a taça ❻ vigorosamente e, de seguida, reinicie a preparação.

- 8) Quando o alimento estiver triturado, solte o bloco do motor ❷ e, se for o caso, o botão Turbo ❶.
- 9) Retire a ficha da tomada.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca retire os alimentos da taça ❻ com a lâmina ❼ ainda em rotação. Existe perigo de ferimentos e o conteúdo pode salpicar e causar sujidade.

- 10) Aguarde até que a lâmina ❼ pare.
- 11) Levante o bloco do motor ❷ para o remover do colar da tampa ❸.
- 12) Retire a tampa ❹.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Perigo de ferimentos ao manusear a lâmina ❼ extremamente afiada. Mantenha a lâmina ❼ fora do alcance das crianças.

- 13) Remova cuidadosamente o suporte da lâmina ❸ com a lâmina ❼ para fora da taça ❻.
- 14) Retire o alimento.

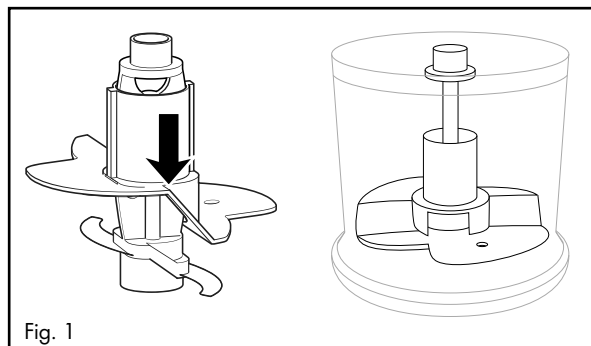
NOTA

- ▶ Devido à trituração de alimentos mais duros que provocam atritos, com o tempo, a taça ❹ pode ficar com um aspeto baço. Isto é normal e não exerce qualquer influência sobre o funcionamento do aparelho.
- ▶ Terminada a preparação dos alimentos, pode utilizar a base ❸ como tampa para a taça ❹, mantendo assim os alimentos frescos durante mais tempo.
 - Retire o bloco do motor ❷ e a tampa ❺ da taça ❹.
 - Certifique-se de que remove o suporte da lâmina ❺ com a lâmina ❸ da taça ❹ antes de armazenar os alimentos.
 - Solte a base ❸ da parte inferior da taça ❹. Volte a base ❸ ao contrário. Pode agora colocar a base ❸ na taça ❹, de modo que a taça ❹ feche.

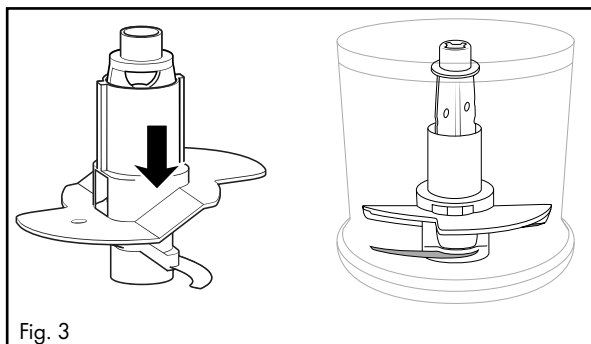
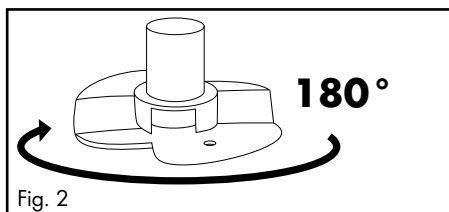
Bater natas

Com o acessório para bater ❶ também pode bater natas neste aparelho:

- 1) Coloque a taça ❹ na base ❸.
- 2) Desloque o acessório para bater ❶ para o suporte da lâmina ❺:
 - Para 100 ml de natas, coloque-o no suporte da lâmina ❺, de modo que o acessório para bater ❶ assente e encaixe nas duas lâminas ❸ (fig. 1):



- Para 200 ml de natas, rode o acessório para bater ❶ 180° na horizontal (fig. 2), de modo que assente e encaixe apenas numa lâmina ❸ (fig. 3). Este roda, então, mais acima nas natas:



- 3) Encaixe o suporte da lâmina **5** com o acessório para bater **10** no apoio **8**.
- 4) Verta as natas para dentro da taça.
- 5) Cubra a taça **6** com a tampa **4**: coloque-a sobre a taça **6**, de modo que as saliências na tampa **4** encaixem nas calhas da taça **6**. Rode depois a tampa **4**, de modo que as saliências deslizem para baixo nas calhas.
- 6) Coloque o bloco do motor **2** no colar da tampa **3**.
- 7) Pressione o bloco do motor **2** para baixo, tal como apresentado na figura B. O motor arranca à velocidade de preparação normal.

NOTA

- Para fazer chantilly, as natas têm de estar refrigeradas anteriormente (temperatura máx. de 8 °C no frigorífico).
- Para 100 ml de natas recomendamos que sejam batidas durante aprox. 30 segundos à velocidade normal.
- Para 200 ml de natas recomendamos que sejam batidas durante aprox. 30 – 50 segundos à velocidade normal.
- No entanto, devido a diferentes influências, como p. ex. o teor de gordura das natas ou a temperatura exterior, o tempo pode variar! Observe as natas enquanto são batidas e adapte o tempo às suas necessidades.

Limpeza e conservação

AVISO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

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

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Perigo de ferimentos ao manusear a lâmina **7** extremamente afiada. Após a utilização e limpeza, volte a montar o aparelho, de modo que não se possa ferir na lâmina desprotegida **7**. Mantenha a lâmina **7** fora do alcance das crianças.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ O bloco do motor **2** não pode ser lavado na máquina de lavar loiça, pois poderá ser danificado.

- Retire a ficha da tomada.
- Limpe o bloco do motor **2** e o suporte da lâmina **5** com a lâmina **7** com uma esponja bem espremida.
- Lave a taça **6**, o acessório para bater **10**, a tampa **4** e a base **9** em água quente e adicione um detergente da loiça suave. Enxague todas as peças com água limpa e seque-as com um pano seco.



Em alternativa, pode lavar todas as peças, exceto o bloco do motor **2**, na máquina de lavar loiça. Coloque, se possível, as peças no cesto superior da máquina de lavar loiça. Certifique-se de que as peças não ficam presas.

Eliminação

Eliminação do aparelho



O símbolo de um contentor de lixo com rodas riscado, ao lado, indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU. Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico comum, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente previstos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

A eliminação é gratuita para si. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.

Se o seu aparelho antigo incluir dados pessoais, é responsável pelo seu apagamento, antes de o entregar.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Eliminação da embalagem



Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

Assistência Técnica



Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 416066_2210

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

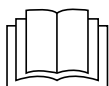
44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	26
Bestimmungsgemäße Verwendung	26
Lieferumfang	26
Gerätebeschreibung	27
Technische Daten	27
Sicherheitshinweise	28
Bedienen	31
Zerkleinern	31
Sahne schlagen	33
Reinigung und Pflege	35
Entsorgung	36
Gerät entsorgen	36
Verpackung entsorgen	36
Service	37
Importeur	37



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
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ➊ Turbotaste
- ➋ Motorblock
- ➌ Deckel-Bund
- ➍ Deckel
- ➎ Messereinsatz
- ➏ Behälter
- ➐ Messer
- ➑ Lager
- ➒ Standfuß
- ➓ Emulgierscheibe

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	260 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolierung)
KB-Zeit	30 Sek. (mit Messer ➐) 1 Minute (mit Emulgierscheibe ➓)
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):

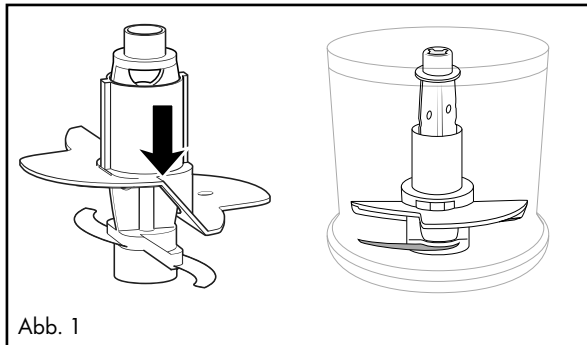
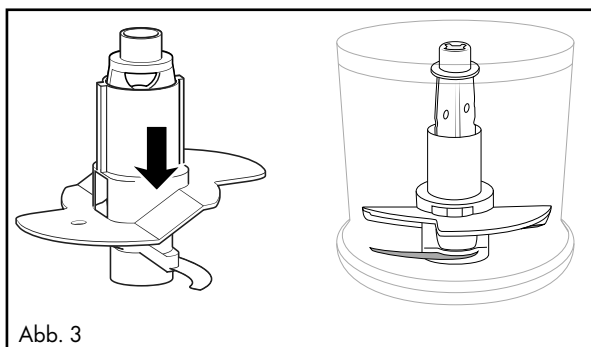
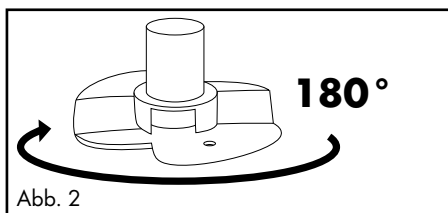


Abb. 1

- 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/Kühlschrantemperatur).
- ▶ 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

Estado de las informaciones · Estado

das informações · Stand der Informationen:

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

IAN 416066_2210