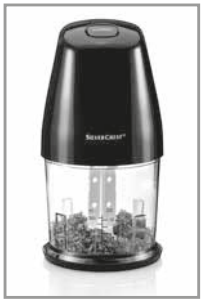
SILVERCREST®

KURZANLEITUNG







PDF ONLINE
www.lidl-service.com

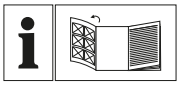
MULTIZERKLEINERER SMZ 260 J4

DE AT CH

MULTIZERKLEINERER

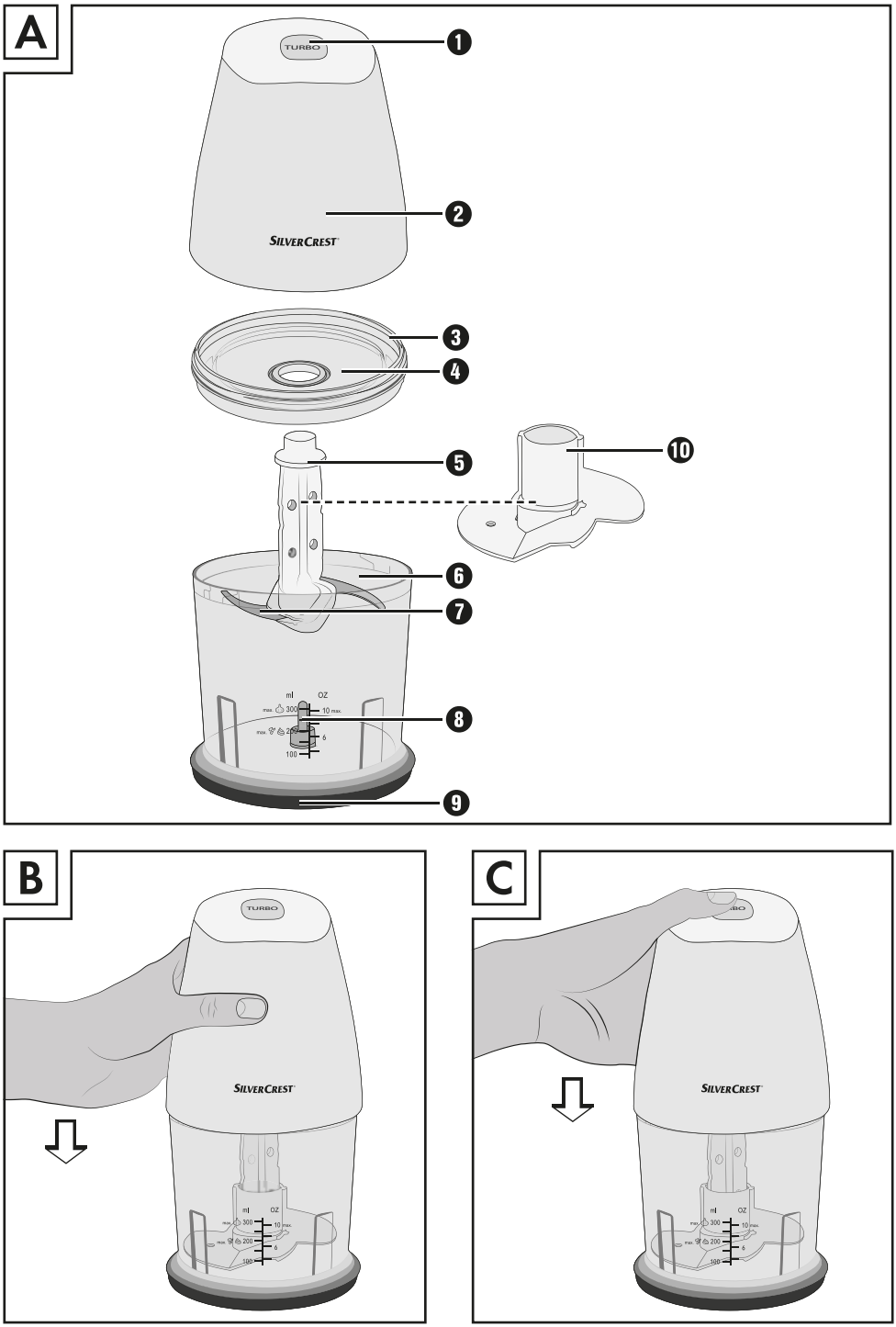
Kurzanleitung

IAN 444305_2307



(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.


A
TURBO
SILVERCREST
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
ml
OZ
300
10 max.
200
6
100
B
TURBO
SILVERCREST
C
SILVERCREST

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung 2

Bestimmungsgemäße Verwendung 2

Lieferumfang 2

Gerätebeschreibung 3

Technische Daten 3

Sicherheitshinweise 4

Bedienen 7

Zerkleinern 7

Sahne schlagen 9

Reinigung und Pflege 11

Entsorgung 12

Gerät entsorgen 12

Verpackung entsorgen 12

Service 13

Importeur 13



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) 444305_2307 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
- Antirutschfuß
- Kurzanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Leistungsaufnahme	260 W
Schutzklasse	II / ⧈ (Doppelisolierung)
KB-Zeit	30 Sek. (mit Messer ❼) 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 ❻ in den Antirutschfuß ❾.
2) Stecken Sie den Messereinsatz ❺ mit dem Messer ❼ auf das Lager ❽.
3) Bereiten Sie das Füllgut vor, indem Sie große Stücke soweit zerkleinern (ca. 2 cm), dass diese in den Behälter ❻ passen.
4) Geben Sie das Füllgut in den Behälter ❻. 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, Kühlschranktemperatur)	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 ❻ mit dem Deckel ❹: Setzen Sie ihn so auf den Behälter ❻, dass die Nasen am Deckel ❹ in die Schienen an dem Behälter ❻ greifen. Drehen Sie den Deckel ❹ dann so, dass die Nasen in den Schienen nach unten gleiten.
6) Setzen Sie den Motorblock ❷ auf den Deckel-Bund ❸.

7) Drücken Sie den Motorblock ❷ 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 ❷ die Turbotaste ❶ 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 ❷ vom Deckel-Bund ❸ ab. Schütteln Sie den Behälter ❻ 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 ❶ (zusätzlich zum Motorblock ❷). Sollte das Füllgut nicht vollständig zerkleinert werden, können Sie es entweder in kleinere Stücke schneiden oder heben Sie den Motorblock ❷ vom Deckel-Bund ❸ ab. Schütteln Sie den Behälter ❻ kräftig durch und beginnen Sie anschließend mit der Bearbeitung von vorne.

8) Wenn das Füllgut zerkleinert worden ist, lassen Sie Motorblock ❷ und gegebenenfalls die Turbotaste ❶ los.

9) Ziehen Sie den Netzstecker.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Entnehmen Sie niemals die Lebensmittel aus dem Behälter ❻, solange sich das Messer ❼ noch dreht. Es besteht Verletzungsgefahr und herausspritzender Inhalt könnte zu Verschmutzungen führen.

10) Warten Sie, bis das Messer ❼ still steht.

11) Heben Sie den Motorblock ❷ vom Deckel-Bund ❸.

12) Nehmen Sie den Deckel ❹ ab.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer ❼ besteht Verletzungsgefahr. Machen Sie das Messer ❼ für Kinder unzugänglich.

13) Ziehen Sie den Messereinsatz ❺ mit dem Messer ❼ vorsichtig aus dem Behälter ❻.

14) Entnehmen Sie das Füllgut.

HINWEISE

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

Sahne schlagen

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

1) Setzen Sie den Behälter ❻ in den Antirutschfuß ❾.
2) Schieben Sie die Emulgierscheibe ❿ auf den Messereinsatz ❺:
   - Für 100 ml Sahne stecken Sie sie so auf den Messereinsatz ❺, dass die Emulgierscheibe ❿ auf beiden Messern ❼ aufliegt und einrastet (Abb. 1):

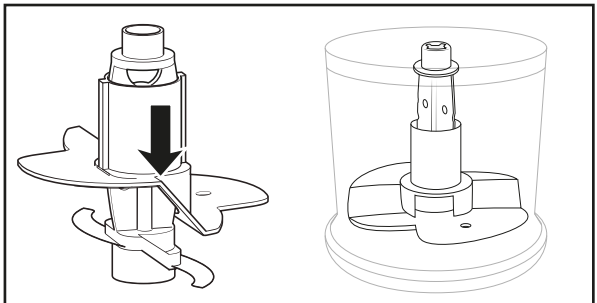


Abb. 1

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

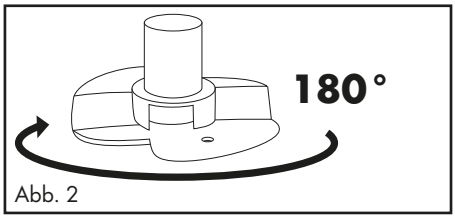
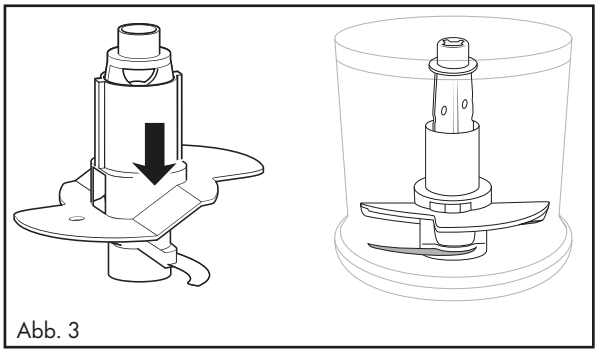


Abb. 2


Abb. 3

3) Stecken Sie den Messereinsatz ❺ mit der Emulgierscheibe ⑩ auf das Lager ❽.

4) Füllen Sie die Sahne ein.

5) Verschließen Sie den Behälter ❻ mit dem Deckel ❹: Setzen Sie ihn so auf den Behälter ❻, dass die Nasen am Deckel ❹ in die Schienen an dem Behälter ❻ greifen. Drehen Sie den Deckel ❹ dann so, dass die Nasen in den Schienen nach unten gleiten.

6) Setzen Sie den Motorblock ❷ auf den Deckel-Bund ❸.

7) Drücken Sie den Motorblock ❷ 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 ❼ besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie das Gerät nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer ❼ verletzen. Machen Sie das Messer ❼ für Kinder unzugänglich.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Reinigen Sie den Motorblock ❷ und den Messereinsatz ❺ mit dem Messer ❼ mit einem gut ausgedrückten Schwamm.
- Reinigen Sie den Behälter ❻, die Emulgierscheibe ❿, den Deckel ❹ und den Antirutschfuß ❾ 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 ❷, 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.

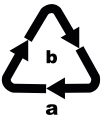


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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 444305_2307

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

Stand der Informationen:
08/2023 · Ident.-No.: SMZ260J4-052023-1