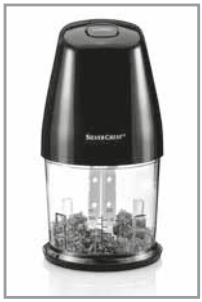
SILVERCREST®

ISTRUZIONI BREVI







PDF ONLINE
www.lidl-service.com

TRITATUTTO ELETTRICO SMZ 260 J4

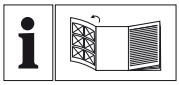
(IT) (MT)
TRITATUTTO ELETTRICO
Istruzioni brevi

(GB) (MT)
MINI CHOPPER
Short manual

(PT)
PICADORA MULTIUSOS
Guia rápido

(DE) (AT) (CH)
MULTIZERKLEINERER
Kurzanleitung

IAN 444305_2307



(IT) (MT)

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

(PT)

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

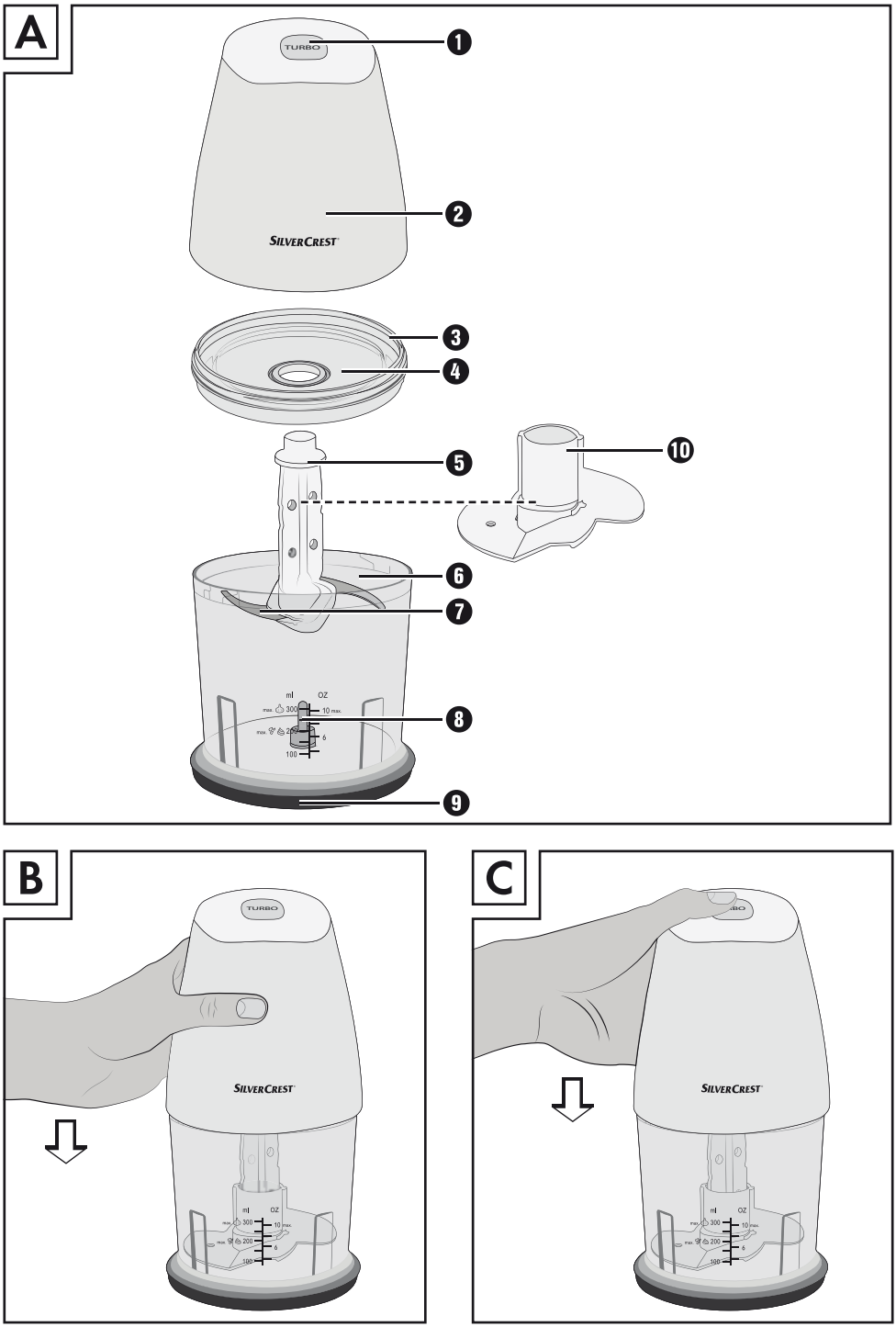
(GB) (MT)

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

(DE) (AT) (CH)

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

IT / MT	Istruzioni brevi	Pagina	1
PT	Guia rápido	Página	15
GB / MT	Short manual	Page	27
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	39


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

Indice

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi 2

Uso conforme 2

Materiale in dotazione 2

Descrizione dell'apparecchio 3

Dati tecnici 3

Avvertenze di sicurezza 4

Utilizzo 7

Tritatura 7

Montare la panna 9

Pulizia e manutenzione 11

Smaltimento 12

Smaltimento dell'apparecchio 12

Smaltimento dell'imballaggio 12

Assistenza 13

Importatore 13



Leggere con attenzione il manuale di istruzioni prima del primo utilizzo e conservarlo per l'uso successivo. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni.

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi

Questo documento è una versione cartacea abbreviata del manuale di istruzioni completo.



Scansionando questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (**www.lidl-service.com**) e digitando il codice articolo (IAN) 444305_2307 si può aprire e scaricare il manuale di istruzioni completo.

⚠ AVVERTENZA!

Le istruzioni brevi sono parte integrante del presente prodotto. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente a tritare alimenti privi di ossa in piccole quantità o a montare la panna. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'impiego in ambiente domestico privato.
Qualsiasi altro impiego viene considerato non conforme e può arrecare danni materiali o personali. Non si assume alcuna responsabilità per i danni causati da uso non conforme alla destinazione. Questo apparecchio non è destinato all'uso in aziende e/o in ambito commerciale.

Materiale in dotazione

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Tritatutto elettrico
- Portalame con lama
- Frusta
- Base
- Istruzioni brevi

NOTA

- ► Controllare la completezza e l'integrità della fornitura.
- ► In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (vedere capitolo ***Assistenza***).

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

❶ Tasto Turbo
❷ Blocco motore
❸ Collo del coperchio
❹ Coperchio
❺ Portalame
❻ Ciotola
❼ Lama
❽ Supporto
❾ Base
❿ Frusta

Dati tecnici

Tensione di rete	220 – 240 V ~ (corrente alternata), 50 Hz
Potenza nominale	260 W
Classe di protezione	II / ⧈ (isolamento doppio)
Ciclo di funzionamento breve	30 sec. (con lama ❼) 1 minuto (con frusta ❿)
Capacità	840 ml
Capacità max. di riempimento	Alimenti solidi fino alla tacca 300 ml Liquidi fino alla tacca 200 ml
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

CICLO DI FUNZIONAMENTO BREVE

Il ciclo di funzionamento breve indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. Al termine del ciclo di funzionamento breve, l'apparecchio deve rimanere spento fino a motore raffreddato.

Avvertenze di sicurezza

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a norma con tensione di rete di 220 – 240 V ~, con 50 Hz.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- In caso di guasti e prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- Per disinserire la spina dalla presa tirare sempre dalla spina, mai dal cavo.
- Non piegare o schiacciare il cavo di rete e posizionarlo in modo che non costituisca intralcio o inciampo.
- Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto. In caso di infiltrazioni di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, disinserire subito la spina dalla presa e far riparare l'apparecchio da personale specializzato qualificato.
- Non toccare mai l'apparecchio, il cavo di rete e la spina di rete con le mani umide.
- Se il cavo o il blocco motore sono danneggiati, fare riparare l'apparecchio da personale specializzato prima di riutilizzarlo. Non aprire l'alloggiamento del blocco motore. In caso contrario, la sicurezza non può essere garantita e la garanzia decade.
- Dopo l'uso, staccare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio è completamente privo di tensione solo se scollegato dalla rete elettrica.

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!



Non immergere mai il blocco motore dell'apparecchio in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere assolutamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Procedere con cautela durante lo svuotamento della ciotola! La lama è molto affilata!
- Procedere con cautela durante la pulizia dell'apparecchio! La lama è molto affilata!
- Staccare sempre l'apparecchio dalla rete in caso di assenza di sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio e dal relativo cavo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- L'uso della lama estremamente affilata comporta pericolo di infortuni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre l'apparecchio, per evitare lesioni con la lama lasciata scoperta. Tenere la lama fuori dalla portata dei bambini.
- Non prelevare mai gli alimenti dalla ciotola mentre la lama è ancora in movimento. Pericolo di lesioni!
- Attendere l'arresto della lama prima di rimuovere il blocco motore.
- Non toccare mai la lama in movimento!
  Pericolo di lesioni!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

- Non lasciare in funzione l'apparecchio per più di 30 secondi con la lama o 1 minuto con la frusta. Poi lasciarlo raffreddare.

ATTENZIONE! DANNI ALL'APPARECCHIO!

- Rispettare le quantità da immettere indicate nella tabella al capitolo "Tritatura". In caso contrario, sussiste il pericolo di fuoriuscita degli alimenti e conseguente imbrattamento.
- Non lavare il blocco motore in lavastoviglie in quanto potrebbe danneggiarsi.
- Non riempire liquidi bollenti nell'apparecchio! Altrimenti l'apparecchio può danneggiarsi!

Utilizzo

Tritatura

NOTA

► Prima del primo utilizzo occorre pulire a fondo l'apparecchio conformemente a quanto indicato al capitolo Pulizia.

1) Mettere la ciotola ❻ sulla base ❾.
2) Infilare il portalama ❺ con la lama ❼ sul supporto ❽.
3) Preparare gli alimenti da versare nell'apparecchio riducendo le dimensioni dei pezzi grossi (a ca. 2 cm) in modo tale che ci stiano nella ciotola ❻.
4) Versare gli alimenti da tritare nella ciotola ❻. Per risultati ottimali si consigliano le seguenti quantità di riempimento massime:

Alimento	Quantità di riempimento max.	Tempo di lavorazione	Velocità
Cipolle	100 g	a impulsi	turbo
Aglio	150 g	a impulsi	turbo
Pomodori	200 g	10 sec.	normale
Nocciole	200 g	3 x 8 sec.	turbo
Mandorle	200 g	tritatura grossolana: 1 x 15 sec. tritatura media: 2 x 15 sec. tritatura fine: 3 x 15 sec.	turbo
Formaggio (gouda, formaggio poco stagionato, a temperatura frigorifero)	150 g	2 x 15 sec.	turbo
Uova (sode)	3 pezzi (150 g)	2 x 4 sec.	turbo
Carne	200 g	4 x 12 sec.	turbo
Cubetti di ghiaccio	100 g	15 x 1 sec. a impulsi	turbo

5) Chiudere la ciotola ❻ con il coperchio ❹: collocare il coperchio sulla ciotola ❻ in modo tale che i naselli del coperchio stesso ❹ si inseriscano nelle guide della ciotola ❻. Ruotare poi il coperchio ❹ in modo tale che i naselli che si trovano nelle guide scivolino verso il basso.

6) Mettere il blocco motore ❷ sul collo del coperchio ❸.

7) Premere il blocco motore ❷ verso il basso come mostrato in figura B. Il motore si avvia con la velocità di lavorazione normale.
Per ottenere una velocità di lavorazione degli alimenti maggiore, dunque "Turbo", premere oltre al blocco motore ❷ anche il tasto Turbo ❶ e tenerlo premuto come mostrato in figura C.

NOTE

- Qualora durante la lavorazione si dovessero accumulare sulla parete della ciotola dei pezzi di alimenti piuttosto grossi, sollevare il blocco motore ❷ dal collo del coperchio ❸. Agitare bene la ciotola ❻ e poi riprendere la lavorazione dal principio. Rimuovere eventuali residui con una spatola.
- Alimenti particolarmente duri prima della lavorazione devono venire tagliati in piccoli pezzi (circa 2 cm). In caso contrario, il motore si potrebbe bloccare.
  Nel caso di alimenti duri selezionare una lavorazione a impulsi. A tale scopo premere più volte il tasto Turbo ❶ (in aggiunta al blocco motore ❷). Qualora gli alimenti versati non venissero tritati completamente, tagliarli in piccoli pezzi o rimuovere il blocco motore ❷ dal collo del coperchio ❸. Agitare bene la ciotola ❻ e poi riprendere la lavorazione dal principio.

8) Dopo che gli alimenti sono stati tritati, rilasciare il blocco motore ❷ e, se azionato, il tasto Turbo ❶.

9) Staccare la spina dalla presa di corrente.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Non rimuovere mai gli alimenti dalla ciotola ❻ fintanto che la lama ❼ ruota ancora. Sussiste il pericolo di lesioni e la possibilità di spruzzi di contenuto con conseguente imbrattamento.

10) Attendere che la lama ❼ sia completamente ferma.

11) Rimuovere il blocco motore ❷ dal collo del coperchio ❸.

12) Rimuovere il coperchio ❹.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- L'uso della lama ❼ estremamente affilata comporta pericolo di infortuni. Tenere la lama ❼ fuori dalla portata dei bambini.

13) Sfilare cautamente il portalama ❺ con la lama ❼ dalla ciotola ❻.

14) Prelevare gli alimenti tritati.

NOTE

- Per effetto della tritatura di alimenti duri e del conseguente attrito, la ciotola ❻ con il tempo potrebbe opacizzarsi. Ciò è normale e non compromette il funzionamento dell'apparecchio.
- Al termine della lavorazione, si può utilizzare la base ❾ come coperchio per la ciotola ❻ in modo che gli alimenti si conservino freschi più a lungo.
  - Rimuovere il blocco motore ❷ e il coperchio ❹ dalla ciotola ❻.
  - Assicurarsi che il portalame ❺ con la lama ❼ venga estratto dalla ciotola ❻ prima dello stoccaggio degli alimenti.
  - Staccare la base ❾ dal lato inferiore della ciotola ❻. Capovolgere la base ❾. Ora si può mettere la base ❾ sulla ciotola ❻ in modo tale che la ciotola ❻ sia chiusa.

Montare la panna

Con la frusta ❿ l'apparecchio può anche montare la panna:

1) Mettere la ciotola ❻ sulla base ❾.
2) Infilare la frusta ❿ sul portalame ❺:
   - Per 100 ml di panna infilarla sul portalame ❺ in modo tale che la frusta ❿ poggi su entrambe le lame ❼ e si innesti in posizione (Fig. 1):

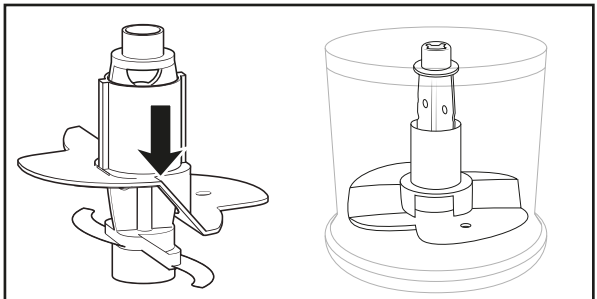


Fig. 1

– Per 200 ml di panna ruotare la frusta ⑩ in orizzontale di 180° (Fig. 2) in modo tale che essa poggi solo su una lama ⑦ e si innesti in posizione (Fig. 3). In tal modo la frusta attraversa la panna in una posizione superiore:

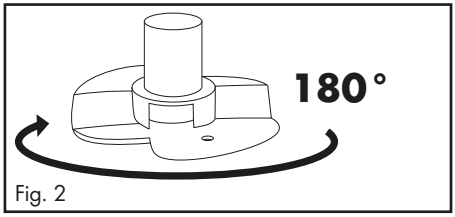
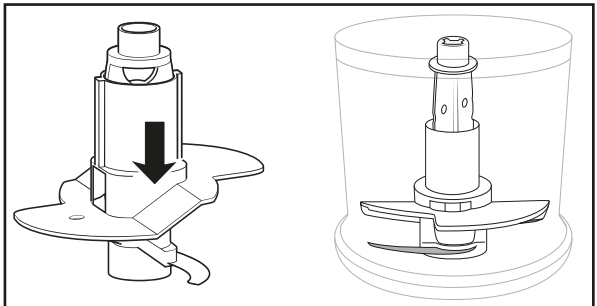


Fig. 2


Fig. 3

3) Infilare il portalame ❺ con la frusta ⑩ sul supporto ❽.
4) Versare la panna.
5) Chiudere la ciotola ❻ con il coperchio ❹: collocare il coperchio sulla ciotola ❻ in modo tale che i naselli del coperchio stesso ❹ si inseriscano nelle guide della ciotola ❻. Ruotare poi il coperchio ❹ in modo tale che i naselli che si trovano nelle guide scivolino verso il basso.
6) Mettere il blocco motore ❷ sul collo del coperchio ❸.
7) Premere il blocco motore ❷ verso il basso come mostrato in figura B. Il motore si avvia con la velocità di lavorazione normale.

NOTA

- Per montare la panna, quest'ultima dovrebbe essere fredda di frigo (max. 8 °C/temperatura di frigorifero).
- Per 100 ml di panna si consiglia di montare per circa 30 secondi a velocità normale.
- Per 200 ml di panna si consiglia di montare per circa 30 – 50 secondi a velocità normale.
- A causa di diverse influenze, come per es. percentuale di grasso della panna o temperatura esterna, il tempo di montatura potrebbe tuttavia subire delle variazioni! Durante la montatura, osservare la panna e adattare il tempo di montatura alle proprie esigenze.

Pulizia e manutenzione

⚠ PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.



Non immergere assolutamente l'apparecchio in acqua per la pulizia e non tenerlo sotto l'acqua corrente.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- L'uso della lama ❼ estremamente affilata comporta pericolo di infortuni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre l'apparecchio per evitare lesioni con la lama ❼ lasciata scoperta. Tenere la lama ❼ fuori dalla portata dei bambini.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non lavare il blocco motore ❷ in lavastoviglie in quanto potrebbe danneggiarsi.

- Staccare la spina dalla presa di corrente.
- Pulire il blocco motore ❷ e il portalame ❺ con la lama ❼ utilizzando una spugna ben strizzata.
- Pulire la ciotola ❻, la frusta ❿, il coperchio ❹ e la base ❾ in acqua calda e aggiungere un detersivo delicato. Risciacquare tutte le parti con acqua pulita e asciugarle con un panno asciutto.



In alternativa tutti i pezzi tranne il blocco motore ❷ possono essere lavati in lavastoviglie. Se possibile, collocare i pezzi nella parte superiore della lavastoviglie. Assicurarsi che i pezzi non vengano schiacciati.

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio



Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

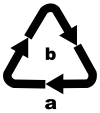
Smaltimento dell'imballaggio



I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.



Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1–7: materie plastiche, 20–22: carta e cartone, 80–98: materiali compositi.

Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 444305_2307

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Índice

Informações sobre este guia rápido 16

Utilização correta 16

Conteúdo da embalagem. 16

Descrição do aparelho 17

Dados técnicos. 17

Instruções de segurança. 18

Utilização. 21

Triturar 21

Bater natas. 23

Limpeza e conservação 25

Eliminação 25

Eliminação do aparelho 25

Eliminação da embalagem 26

Assistência Técnica 26

Importador 26



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) 444305_2307.

⚠ 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

NOTA

- ► Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ► Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo ***Assistência Técnica***).

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 ❼) 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 brincam 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 ❻ na base ❾.
2) Encaixe o suporte da lâmina ❺ com a lâmina ❼ no apoio ❽.
3) Prepare o alimento, cortando os pedaços grandes em pedaços mais pequenos (aprox. 2 cm), de modo que caibam na taça ❻.
4) Coloque o alimento na taça ❻. 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 ❻ com a tampa ❹: coloque-a sobre a taça ❻, de modo que as saliências na tampa ❹ encaixem nas calhas da taça ❻. Rode depois a tampa ❹, 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 ❺ 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 ❻ 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 ❾ como tampa para a taça ❻, mantendo assim os alimentos frescos durante mais tempo.
  - Retire o bloco do motor ❷ e a tampa ❹ da taça ❻.
  - Certifique-se de que remove o suporte da lâmina ❺ com a lâmina ❼ da taça ❻ antes de armazenar os alimentos.
  - Solte a base ❾ da parte inferior da taça ❻. Volte a base ❾ ao contrário. Pode agora colocar a base ❾ na taça ❻, de modo que a taça ❻ feche.

Bater natas

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

1) Coloque a taça ❻ na base ❾.
2) Desloque o acessório para bater ❿ 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 ❿ assente e encaixe nas duas lâminas ❼ (fig. 1):

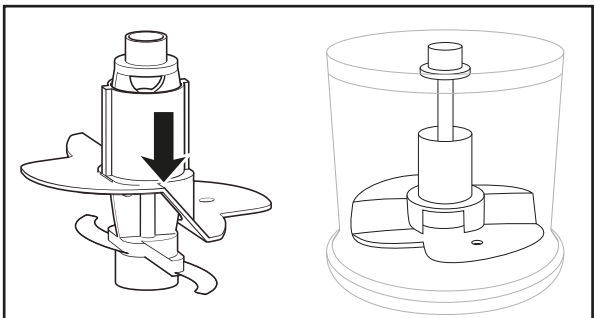


Fig. 1

– Para 200 ml de natas, rode o acessório para bater ⑩ 180° na horizontal (fig. 2), de modo que assente e encaixe apenas numa lâmina ❼ (fig. 3). Este roda, então, mais acima nas natas:

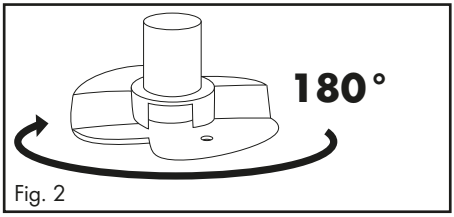
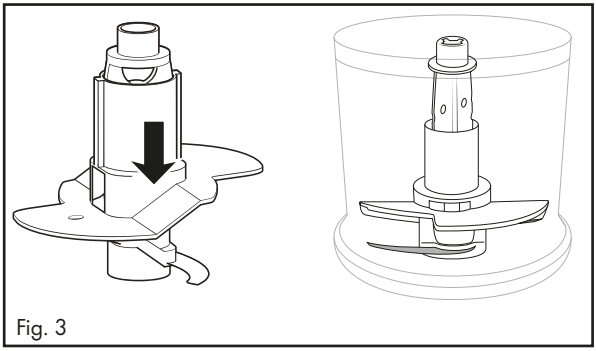


Fig. 2


Fig. 3

3) Encaixe o suporte da lâmina ❺ com o acessório para bater ⑩ no apoio ❽.

4) Verta as natas para dentro da taça.

5) Cubra a taça ❻ com a tampa ❹: coloque-a sobre a taça ❻, de modo que as saliências na tampa ❹ encaixem nas calhas da taça ❻. Rode depois a tampa ❹, 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.

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 ❼ extremamente afiada. Após a utilização e limpeza, volte a montar o aparelho, de modo que não se possa ferir na lâmina desprotegida ❼. Mantenha a lâmina ❼ fora do alcance das crianças.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

► O bloco do motor ❷ não pode ser lavado na máquina de lavar loiça, pois poderá ser danificado.

- Retire a ficha da tomada.
- Limpe o bloco do motor ❷ e o suporte da lâmina ❺ com a lâmina ❼ com uma esponja bem espremida.
- Lave a taça ❻, o acessório para bater ❿, a tampa ❹ e a base ❾ 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 ❷, 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.

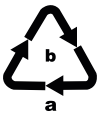
Eliminação da embalagem



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

PT **Assistência Portugal**
Tel.: 800849000
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 444305_2307

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

Contents

Information about this short manual 28

Intended use 28

Package contents 28

Appliance description 29

Technical details 29

Safety information 30

Operation 32

Chopping 32

Whipping cream 34

Cleaning and care 36

Disposal 37

Disposal of the appliance 37

Disposal of the packaging 37

Service 38

Importer 38



Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time and retain them for future reference. Please pass these operating instructions on to any future owner(s).

Information about this short manual

This document is a shortened print version of the complete operating instructions.

Scanning the QR code will take you directly to the Lidl Service page (**www.lidl-service.com**), where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 444305_2307.

⚠ WARNING!

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

Intended use

This appliance is intended for the chopping of boneless foods in small amounts or for whipping cream. This appliance is intended exclusively for use in domestic households.
All other uses are deemed to be improper and may result in property damage or even in personal injury. No liability will be accepted for damages which result from improper use of the appliance.
This appliance is not intended for use in companies or for other commercial uses.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Mini Chopper
- Blade holder with blade
- Whisk attachment
- Stand
- Short manual

NOTE

- ► Check the package for completeness and for signs of visible damage.
- ► If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section ***Service***).

Appliance description

Figure A:

❶ Turbo button
❷ Motor unit
❸ Lid flange
❹ Lid
❺ Blade holder
❻ Bowl
❼ Blade
❽ Bearing
❾ Stand
❿ Whisk attachment

Technical details

Mains voltage	220 – 240 V ~ (alternating current), 50 Hz
Rated power	260 W
Protection class	II / ⧈ (double insulation)
CO time	30 sec. (with blade ❼) 1 minute (with whisk attachment ❿)
Capacity	840 ml
Max. filling quantity	Food products up to the 300 ml marking Liquids up to the 200 ml marking
	All parts of this appliance which come into contact with food are food-safe.

CO TIME

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

Safety information

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Connect the appliance only to a correctly installed power socket supplying a mains power voltage of 220 – 240 V ~, at 50 Hz.
- To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- In event of operating malfunctions and before cleaning the appliance, remove the power plug from the mains power socket.
- Always remove the power cable from the socket by pulling on the plug, not on the power cable itself.
- Do not kink or crush the power cable, and route the cable so that it cannot be stepped on or tripped over.
- Do not expose the appliance to humidity and do not use it outdoors. If any liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- Never hold the appliance, power cable or power plug with wet hands.
- If the power cable or the motor unit are damaged, you must have the appliance repaired by qualified technicians before using it again. Do not attempt to open the motor unit housing. This can lead to risks and also invalidates the warranty.
- Disconnect the appliance from the mains power source immediately after use. The appliance is completely free of electrical power only when unplugged.



Never immerse the motor unit in liquid and do not allow any liquids to enter the motor unit casing.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Before changing any accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from mains power.
- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions.
- Take care when emptying the bowl! The blade is extremely sharp!
- Take care when cleaning the appliance! The blade is extremely sharp!
- The appliance must always be disconnected from the mains when left unsupervised and before assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance may not be used by children.
- The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- Do not allow children to use the appliance as a plaything.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Handle the extremely sharp blade with caution as it can cause injuries. Reassemble the appliance after using and/or cleaning it so that you do not injure yourself with the exposed blade. Keep the blade out of the reach of children.
- Never attempt to remove foodstuffs from the bowl for as long as the blade is still rotating. Risk of injury!

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- Wait until the blade has stopped rotating before removing the motor unit.
- Never try to grasp the blade if it is still rotating! Risk of injury!

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- Do not operate the device for longer than 30 seconds with the blade or 1 minute with the whisk attachment. Afterwards, allow it to cool down.

CAUTION! APPLIANCE DAMAGE!

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

Operation

Chopping

NOTE

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

1) Place the bowl ❻ on the stand ❾.
2) Insert the blade holder ❺ with the blade ❼ onto the bearing ❽.
3) Prepare the food by chopping larger pieces into pieces (approx. 2 cm) which will fit better into the bowl ❻.
4) Add the food to the bowl ❻. Please note the following table: For optimum results, we recommend the following maximum filling quantities:

Food	Max. filling quantity	Processing time	Speed
Onions	100 g	pulse	turbo
Garlic	150 g	pulse	turbo
Tomatoes	200 g	10 sec.	normal
Hazelnuts	200 g	3 x 8 sec.	turbo
Almonds	200 g	coarse: 1 x 15 sec. medium: 2 x 15 sec. fine: 3 x 15 sec.	turbo
Cheese (Gouda, young, fridge temperature)	150 g	2 x 15 sec.	turbo
Eggs (hard-boiled)	3 (150 g)	2 x 4 sec.	turbo
Meat	200 g	4 x 12 sec.	turbo
Ice cubes	100 g	15 x 1 sec. pulse	turbo

5) Close the bowl ❻ with the lid ❹: Place it onto the bowl ❻ so that the lugs on the lid ❹ grip into the guides on the bowl ❻. Turn the lid ❹ so that the lugs slide into the guides below.

6) Place the motor unit ❷ on the lid flange ❸.

7) Press the motor unit ❷ downwards as shown in fig. B. The motor starts at normal speed.
For a higher processing speed (Turbo) for the food, press on both the motor unit ❷ and the Turbo button ❶ and keep both pressed down as shown in Fig. C.

NOTES

- If larger pieces start collecting on the wall of the bowl during processing, lift the motor unit ❷ off the lid flange ❸. Give the bowl ❻ a firm shake and restart the processing. Any residues can be removed with a spatula.
- Particularly hard foods should be cut into small pieces (approx. 2 cm) before processing. Otherwise, the motor unit could block. Use a pulsing processing method when working with hard foods. To do this, press the Turbo button ❶ several times briefly (in addition to the motor unit ❷). If the food is not completely chopped, you can either cut it into smaller pieces or lift the motor unit ❷ off of the lid flange ❸. Give the bowl ❻ a firm shake and restart the processing.

8) If the food is fully chopped, let go of the motor unit ❷ and, if applicable, the Turbo button ❶.

9) Remove the power plug from the socket.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► Never attempt to remove food from the bowl ❻ while the blade ❼ is still turning. There is a risk of injury and food can also spray out and make a mess.

10) Wait until the blade ❼ has come to a complete standstill.

11) Lift the motor unit ❷ off the lid flange ❸.

12) Remove the lid ❹.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

► Handle the extremely sharp blade ❼ with caution as it can cause injuries. Keep the blade ❼ out of the reach of children.

13) Pull the blade holder ❺ with the blade ❼ carefully out of the bowl ❻.

14) Remove the food.

NOTES

► Chopping harder, abrasive foods can cause the bowl ❻ to take on a dull appearance. This is normal and will not impair the functioning of the appliance.

► After you have finished processing the food, you can use the stand ❾ as a lid for the bowl ❻ to keep the food fresh for longer.

– Take the motor unit ❷ and the lid ❹ off the bowl ❻.

– Make sure that you remove the blade holder ❺ with the blade ❼ from the bowl ❻ before storing the food.

– Remove the stand ❾ from the underside of the bowl ❻. Turn the stand ❾. You can now place the stand ❾ on the bowl ❻ so that it closes off the bowl ❻.

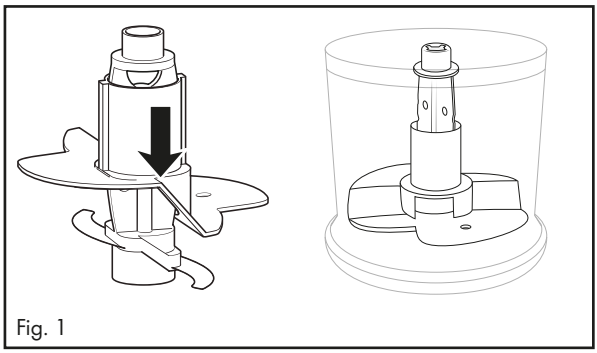
Whipping cream

You can also use the appliance to whip cream with the help of the whisk attachment ❿:

1) Place the bowl ❻ on the stand ❾.

2) Push the whisk attachment ❿ onto the blade holder ❺:

– For 100 ml of cream, place it onto the blade holder ❺ so that the whisk attachment ❿ is in contact with both blades ❼ and clicks into place (fig. 1):


Fig. 1

– For 200 ml of cream, turn the whisk attachment ⑩ horizontally by 180° (fig. 2), so that it is in contact with only one blade ❼ and clicks into place (fig. 3). It then churns higher through the cream.

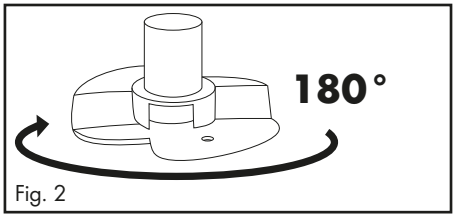
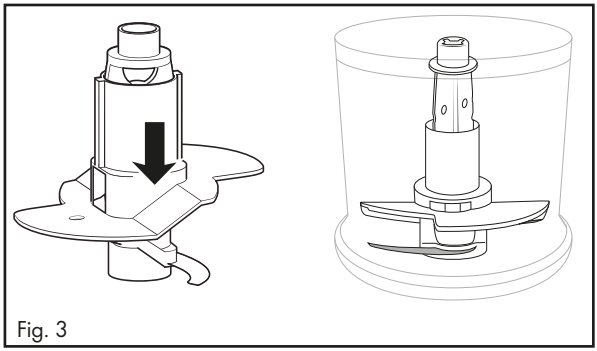


Fig. 2


Fig. 3

3) Attach the blade holder ❺ together with the whisk attachment ⑩ to the bearing ❽.

4) Add the cream.

5) Close the bowl ❻ with the lid ❹: Place it onto the bowl ❻ so that the lugs on the lid ❹ grip into the guides on the bowl ❻. Turn the lid ❹ so that the lugs slide into the guides below.

6) Place the motor unit ❷ on the lid flange ❸.

7) Press the motor unit ❷ downwards as shown in fig. B. The motor starts at normal speed.

NOTE

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

Cleaning and care

⚠ WARNING! RISK OF ELECTRIC SHOCK

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



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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not clean the motor unit ❷ in the dishwasher, as this will damage it.

- Remove the power plug from the socket.
- Clean the motor block ❷ and the blade holder ❺ and the blade ❼ with a well-wrung-out sponge.
- Clean the bowl ❻, the whisk attachment ❿, the lid ❹ and the stand ❾ in warm water with a little mild detergent. Rinse all the parts afterwards using fresh water and dry them with a tea towel.



Alternatively, you can clean all of the parts apart from the motor unit ❷ in the dishwasher. If possible, place the parts in the top basket of the dishwasher. Ensure that the parts are not trapped in any way.

Disposal

Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



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

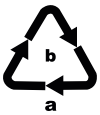
Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.



Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 444305_2307

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung 40

Bestimmungsgemäße Verwendung 40

Lieferumfang 40

Gerätebeschreibung 41

Technische Daten 41

Sicherheitshinweise 42

Bedienen 45

Zerkleinern 45

Sahne schlagen 47

Reinigung und Pflege 49

Entsorgung 50

Gerät entsorgen 50

Verpackung entsorgen 50

Service 51

Importeur 51



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):

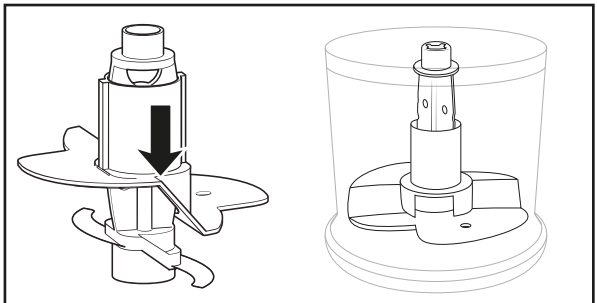


Abb. 1

– 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:

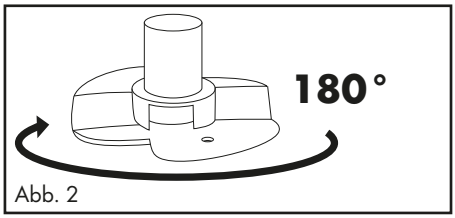
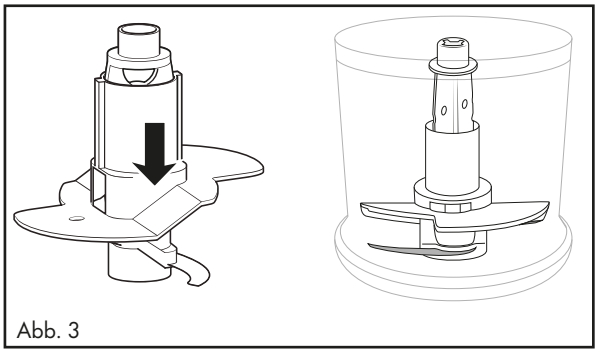


Abb. 2


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.

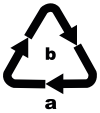
Verpackung entsorgen



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

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni ·
Last Information Update · Stand der Informationen:
08/2023 · Ident.-No.: SMZ260J4-052023-1