

SILVERCREST®



PICADORA SMZE 500 B2

ES

PICADORA

Instrucciones de uso

DE AT CH

MULTIZERKLEINERER

Bedienungsanleitung

PT

PICADORA MULTIUSOS

Manual de instruções

IAN 347706_2001

ES PT



ES

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

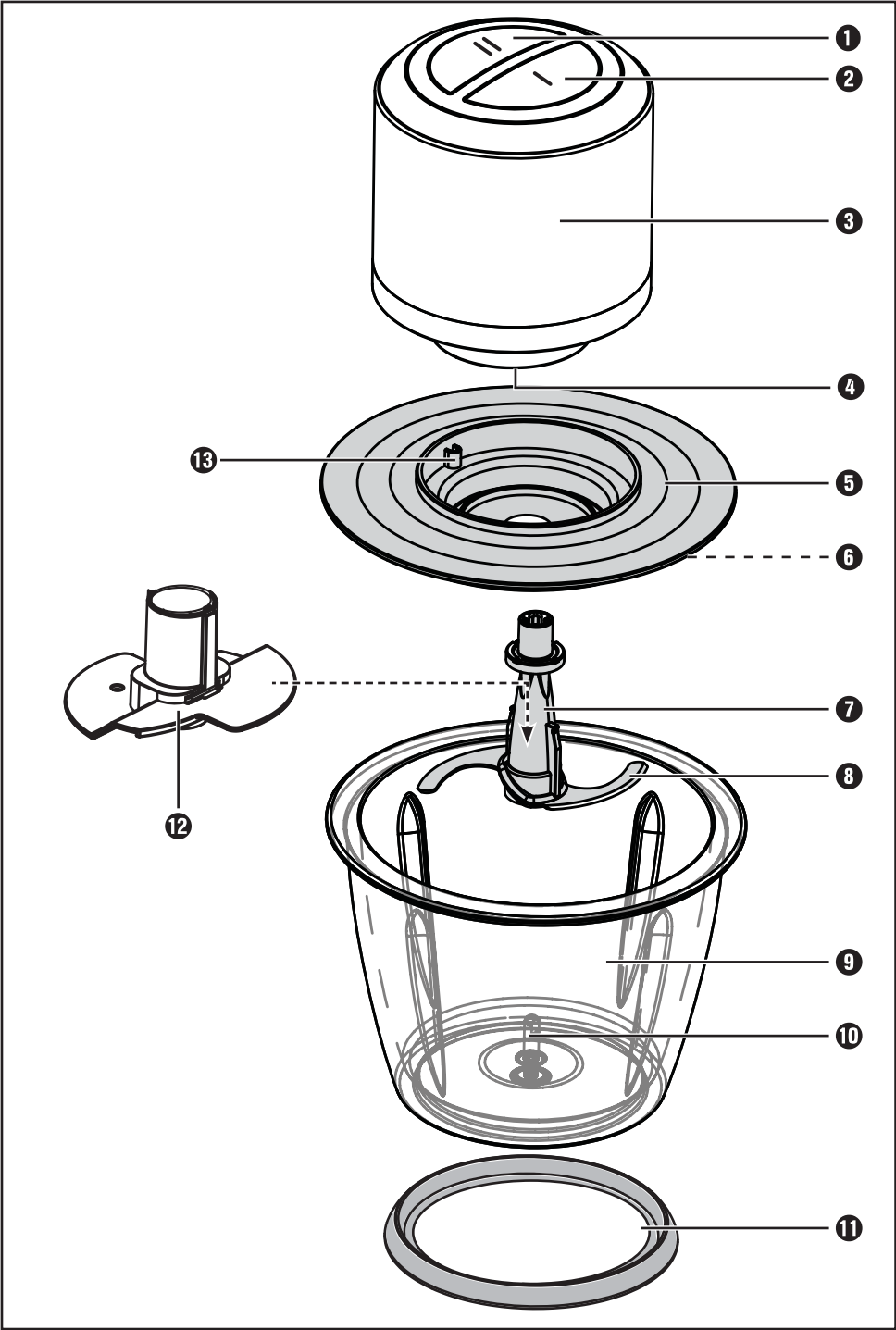
PT

Antes de começar a ler abra na 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	Instrucciones de uso	Página	1
PT	Manual de instruções	Página	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33



Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro	2
Desembalaje	2
Desecho del embalaje.....	3
Descripción del aparato	3
Características técnicas	4
Indicaciones de seguridad	4
Antes de la primera puesta en funcionamiento	7
Manejo	8
Triturado/picado	8
Nata montada.....	10
Limpieza y mantenimiento	11
Almacenamiento	12
Eliminación de fallos	13
Desecho del aparato	13
Garantía de Kompernass Handels GmbH	14
Asistencia técnica	15
Importador.....	15



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.

Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

Ha adquirido un producto moderno y de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato está diseñado exclusivamente para triturar/picar alimentos en pequeñas cantidades o montar nata y emulsionar líquidos. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. Debe observarse toda la información de estas instrucciones de uso, especialmente, las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considera contrario al uso al previsto y puede provocar daños materiales e incluso lesiones personales. El fabricante no asumirá responsabilidad alguna por los daños derivados de una utilización contraria al uso previsto.

Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Bloque motor
- Tapa
- Recipiente
- Portacuchillas con cuchilla
- Disco emulsionador
- Anillo antideslizante
- Instrucciones de uso

Desembalaje

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

INDICACIÓN

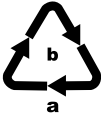
- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

Desecho del embalaje

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



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



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recíclelos 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



INDICACIÓN

- ▶ Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

Descripción del aparato

- 1 Botón de velocidad: nivel II
- 2 Botón de velocidad: nivel I
- 3 Bloque motor
- 4 Alojamiento del portacuchillas
- 5 Tapa
- 6 Anillo hermético
- 7 Portacuchillas
- 8 Cuchilla
- 9 Recipiente
- 10 Eje
- 11 Anillo antideslizante
- 12 Disco emulsionador
- 13 Encastre

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50 Hz
Potencia nominal	500 W
Clase de protección	II  (aislamiento doble)
Duración del funcionamiento corto	30 segundos con la cuchilla 8 2 minutos con el disco emulsionador 12
Capacidad del recipiente 9	1200 ml
Máx. cantidad de llenado	Hasta la marca de 500 ml
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

DURACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO CORTO


La duración del funcionamiento corto indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Después del intervalo de uso indicado, deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

Indicaciones de seguridad

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ Conecte exclusivamente el aparato a una toma eléctrica instalada conforme a la normativa y con una tensión de red de 220-240 V ~ con 50 Hz.
- ▶ Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- ▶ Si se producen errores de funcionamiento y antes de limpiar el aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- ▶ Para desconectar el cable de red de la toma eléctrica, tire siempre del enchufe y no del propio cable.

⚠ PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ No doble ni aplaste el cable de red y tiéndalo de modo que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
 - ▶ El aparato no debe estar expuesto a la humedad ni utilizarse a la intemperie. Si, por cualquier motivo, penetrase líquido en la carcasa del aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.
 - ▶ No toque el aparato, el cable ni el enchufe con las manos húmedas.
 - ▶ Si el cable de red o el bloque motor están dañados, debe encargar la reparación del aparato al personal especializado antes de volver a utilizarlo. No abra nunca la carcasa del bloque motor. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía.
 - ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica inmediatamente después de su uso. El aparato solo estará totalmente desconectado de la corriente cuando se extraiga el enchufe de la toma eléctrica.
-  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. ¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!
- ▶ Tenga cuidado al vaciar el recipiente. ¡La cuchilla está muy afilada!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ 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.
- ▶ Existe riesgo de lesiones al manipular las cuchillas extremadamente afiladas. Vuelva a montar el aparato después de su utilización y limpieza para no dañarse con la cuchilla suelta. Guarde la cuchilla fuera del alcance de los niños.
- ▶ No retire nunca los alimentos del recipiente mientras la cuchilla siga girando. ¡Peligro de lesiones!
- ▶ Espere hasta que la cuchilla se pare antes de retirar el bloque motor.
- ▶ ¡No toque nunca la cuchilla en movimiento!
¡Peligro de lesiones!
- ▶ No debe dejar el aparato en funcionamiento durante más de 2 minutos con el disco emulsionador, ni durante más de 30 segundos con la cuchilla. Una vez transcurrido este tiempo, deje que se enfríe.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS EN EL APARATO!

- ▶ No utilice el aparato para procesar alimentos en ebullición o calientes.
- ▶ No utilice el aparato para procesar huesos, granos de café, granos, nueces moscadas o alimentos congelados. Se exceptúan los cubitos de hielo.
- ▶ Observe las cantidades de llenado de la tabla del capítulo "Triturado/picado". De lo contrario, existe el peligro de que la superficie se ensucie por el rebosamiento/la salida de los alimentos.
- ▶ El bloque motor no debe limpiarse en el lavavajillas porque se dañaría.
- ▶ Nunca ponga el aparato en funcionamiento si está vacío.

Antes de la primera puesta en funcionamiento

Limpe el aparato antes de la primera puesta en funcionamiento como se describe en el capítulo **Limpeza y mantenimiento**.

Manejo Triturado/picado

- 1) Coloque el recipiente ⑨ sobre el anillo antideslizante ⑪.
- 2) Coloque el portacuchillas ⑦ con la cuchilla ⑧ sobre el eje ⑩.
- 3) Prepare los alimentos:

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

► Los alimentos especialmente duros deben cortarse en trozos más pequeños (de aprox. 2 cm) antes del procesamiento. De lo contrario, el motor podría bloquearse.

Seleccione un modo de funcionamiento intermitente para los alimentos duros. Para ello, pulse repetidamente y de forma breve el botón de velocidad ①/② que corresponda.

- Corte los alimentos sólidos en trozos de aprox. 2 cm.
- Retire las ramas y los tallos de las hierbas.
- Retire las cáscaras de los frutos secos, p. ej., de las nueces.
- Retire los huesos, la piel y los tendones de la carne.

- 4) Introduzca los alimentos en el recipiente ⑨. Para obtener un resultado óptimo, recomendamos las siguientes cantidades máximas de llenado:

Alimento	Máx. cantidad de llenado	Tiempo de preparación	Velocidad
Ajos	250 g	Funcionamiento intermitente Aprox. 5 procesos de 2 s	Nivel II
Cebollas	250 g	Funcionamiento intermitente Aprox. 5 procesos de 1 s	Nivel I
Zanahorias	250 g	2 procesos de 5 s	Nivel I
Almendras	250 g	En trozos grandes: 1 proceso de 10 s En trozos medianos: 1 proceso de 15 s En trozos finos: 3 procesos de 15 s	Nivel II
Carne (en trozos de 2 x 2 cm)	300 g	6 procesos de 5 s	Nivel II
Cubitos de hielo	100 g	Intermitente Picado grueso: 10 veces durante 1 s/vez Picado fino: 20 veces durante 1 s/vez	Nivel II

Los tiempos y las cantidades especificados en esta tabla son valores orientativos y pueden variar según la naturaleza de los alimentos que deban procesarse.

- 5) Coloque la tapa **5** sobre el recipiente **9** de forma que el anillo hermético **6** quede sobre el borde del recipiente **9** y el portacuchillas **7** sobresalga por el orificio de la tapa **5**.
Para ello, uno de los dos encastres **13** del anillo interior de la tapa **5** debe apuntar hacia la parte frontal en dirección a usted.
- 6) Coloque el bloque motor **3** de forma centrada sobre la tapa **5** de modo que el logotipo apunte hacia usted. Tras esto, los dos encastres **13** del anillo interior de la tapa **5** se insertan en los dos alojamientos de la parte inferior del bloque motor **3**. Si los encastres **13** no se insertan inmediatamente en los alojamientos de la parte inferior del bloque motor **3**, gire ligeramente el bloque motor **3** hasta que quede alineado sobre la tapa **5** y los encastres **13** se inserten en los alojamientos.
- 7) Conecte el enchufe a la red eléctrica.

INDICACIÓN

- ▶ Durante el procesamiento de los alimentos, sujete firmemente el recipiente **9** con una mano y, con la otra, el bloque motor **3**.

- 8) Pulse el botón de velocidad **1/2** deseado. La cuchilla **8** girará mientras mantenga pulsado el botón de velocidad **1/2**. El motor se parará tan pronto como lo suelte.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Si la cuchilla **8** gira con dificultad o no gira en absoluto, suelte inmediatamente el botón de velocidad **1/2** y desenchufe el aparato. Compruebe si la cuchilla **8** ha quedado atascada en un alimento demasiado duro/correoso y desatásquela. De lo contrario, el motor podría sobrecalentarse.

INDICACIÓN

- ▶ Si se acumulan alimentos en la parte interior del recipiente **9** donde la cuchilla **8** no puede alcanzarlos, abra la tapa **5** y vuelva a empujar los alimentos hacia abajo con una espátula de silicona o un utensilio similar.

- 9) Una vez triturado el alimento, suelte el botón de velocidad **1/2**.
- 10) Desconecte el enchufe de la red eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No retire nunca los alimentos del recipiente **9** mientras la cuchilla **8** siga girando. Existe peligro de lesiones y el contenido podría salpicar y ensuciar.

- 11) Espere a que la cuchilla **8** se pare.
- 12) Levante el bloque motor **3** para retirarlo de la tapa **5**.
- 13) Retire la tapa **5**.

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

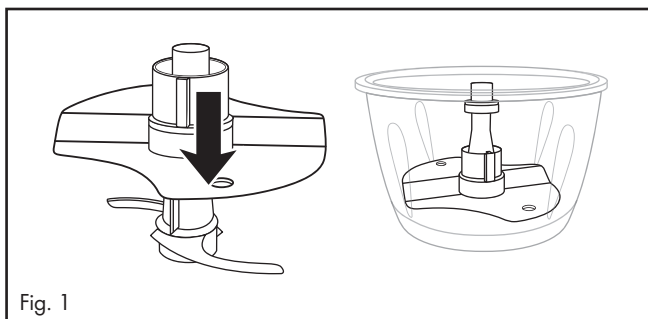
- ▶ Existe peligro de lesiones al manipular la cuchilla **8** extremadamente afilada. Guarde la cuchilla **8** fuera del alcance de los niños.

- 14) Retire cuidadosamente el portacuchillas **7** con la cuchilla **8** del recipiente **9**.
- 15) Extraiga los alimentos.

Nata montada

También puede montarse nata (mín. 200 ml, máx. 400 ml) con este aparato por medio del disco emulsionador **12**:

- 1) Coloque el recipiente **9** sobre el anillo antideslizante **11**.
- 2) Coloque el disco emulsionador **12** sobre el portacuchillas **7**:
 - Para montar de 200 a 400 ml de nata, coloque el disco emulsionador **12** sobre el portacuchillas **7** de forma que el disco emulsionador **12** quede sobre las dos partes de la cuchilla **8** y encastre (fig. 1):



- 3) Coloque el portacuchillas **7** con el disco emulsionador **12** sobre el eje **10**.
- 4) Añada la nata.
- 5) Coloque la tapa **5** sobre el recipiente **9** de forma que el anillo hermético **6** quede sobre el borde del recipiente **9** y el portacuchillas **7** sobresalga por el orificio de la tapa **5**.

Para ello, uno de los dos encastrés **13** del anillo interior de la tapa **5** debe apuntar hacia la parte frontal en dirección a usted.


- 6) Coloque el bloque motor **3** de forma centrada sobre la tapa **5** de modo que el logotipo apunte hacia usted. Tras esto, los dos encastrados **13** del anillo interior de la tapa **5** se insertan en los dos alojamientos de la parte inferior del bloque motor **3**. Si los encastrados **13** no se insertan inmediatamente en los alojamientos de la parte inferior del bloque motor **3**, gire ligeramente el bloque motor **3** hasta que quede alineado sobre la tapa **5** y los encastrados **13** se inserten en los alojamientos.
- 7) Conecte el enchufe a la red eléctrica.

INDICACIÓN

- ▶ Para montar la nata, esta debe estar bien fría (máx. 8 °C/temperatura de la nevera).
- ▶ Para batir 200 ml de nata, recomendamos hacerlo durante aprox. 30 - 40 segundos en el nivel de velocidad I **2**.
- ▶ Para batir 400 ml de nata, recomendamos hacerlo durante aprox. 40 segundos en el nivel de velocidad I **2**.
- ▶ No obstante, el tiempo de batido puede variar según la cantidad y distintos factores, como, p. ej., el contenido de grasa de la nata o la temperatura externa. Observe la nata mientras la monta y ajuste el tiempo según sea necesario.

Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica.
- ▶  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 **8** extremadamente afilada. Vuelva a montar el aparato tras su uso y limpieza para no dañarse con la cuchilla suelta **8**. Guarde la cuchilla **8** fuera del alcance de los niños.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ El bloque motor **3** no debe limpiarse en el lavavajillas porque se dañaría.

- 1) Desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- 2) Desmonte el aparato para la limpieza. Retire el anillo hermético **6** de la tapa **5**. Retire el pequeño anillo de goma del borde superior del portacuchillas **7**.

- 3) Limpie el bloque motor **3** con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño. A continuación, vuelva a frotarlo con un paño humedecido solo con agua para que no quede ningún resto de jabón lavavajillas.
- 4) Limpie el recipiente **9**, el disco emulsionador **12**, la tapa **5**, el anillo hermético **6**, el portacuchillas **7** con la cuchilla **8**, el pequeño anillo de goma del portacuchillas **7** y el anillo antideslizante **11** en agua caliente y añada un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, enjuague todas las piezas con agua limpia para eliminar cualquier resto de jabón lavavajillas. Séquelo todo bien.

INDICACIÓN



- Alternativamente, el recipiente **9**, el disco emulsionador **12**, el portacuchillas **7** con cuchilla **8** y la tapa **5** con anillo hermético **6** pueden limpiarse en el lavavajillas. Coloque las piezas, dentro de lo posible, en la cesta superior del lavavajillas. Tenga cuidado de no aprisionar las piezas.
- 5) Tras la limpieza, vuelva a colocar el anillo hermético **6** en la unión de la tapa **5**. Para ello, asegúrese de que la superficie plana del anillo hermético **6** quede colocada de forma plana en la tapa **5**.
 - 6) Vuelva a colocar el pequeño anillo de goma sobre el extremo superior del portacuchillas **7**.

A continuación, podrá volver a montar el aparato.

Almacenamiento

- Guarde el aparato ya limpio en un lugar seco y libre de polvo.

Eliminación de fallos

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLES SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a una toma eléctrica.	Conecte el aparato a una toma eléctrica.
	El aparato está dañado.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
	Un fusible de la vivienda está defectuoso.	Compruebe los fusibles de la vivienda y cámbielos en caso necesario.
	Es posible que el aparato esté defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
	El bloque motor 3 no está correctamente montado sobre el portacuchillas 7 .	Coloque correctamente el bloque motor 3 sobre el portacuchillas 7 .

Si no logra solucionar los fallos siguiendo las instrucciones de eliminación de fallos mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

Desecho del aparato



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

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



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

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 123456_7890) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 347706_2001.

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 347706_2001

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

Introdução	18
Utilização correta	18
Conteúdo da embalagem	18
Desembalagem	18
Eliminação da embalagem	19
Descrição do aparelho	19
Dados técnicos	20
Instruções de segurança	20
Antes da primeira colocação em funcionamento	23
Utilização	24
Triturar	24
Bater natas	26
Limpeza e conservação	27
Armazenamento	28
Resolução de falhas	29
Eliminação do aparelho	29
Garantia da Kompernass Handels GmbH	30
Assistência Técnica	31
Importador	31



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.

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho!

Optou por um produto moderno e de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize este produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente a triturar alimentos em pequenas quantidades ou a bater natas e emulsionar líquidos. Este aparelho foi concebido exclusivamente para a utilização doméstica privada. Devem também ser respeitadas todas as informações deste manual de instruções, especialmente as instruções de segurança. 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.

Conteúdo da embalagem

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

- Bloco do motor
- Tampa do corpo
- Taça
- Suporte da lâmina com lâmina
- Disco para emulsionar
- Anel antiderrapante
- Manual de instruções

Desembalagem

- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- 2) Remova todo o material de embalagem do aparelho.

NOTA

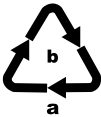
- ▶ Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ▶ Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. 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



NOTA

- ▶ Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

Descrição do aparelho

- 1 Botão de velocidade - Nível II
- 2 Botão de velocidade - Nível I
- 3 Bloco do motor
- 4 Alojamento do suporte da lâmina
- 5 Tampa
- 6 Anel vedante
- 7 Suporte da lâmina
- 8 Lâmina
- 9 Taça
- 10 Eixo guia
- 11 Anel antiderrapante
- 12 Disco para emulsionar
- 13 Retentor

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50 Hz
Potência nominal	500 W
Classe de proteção	II  (isolamento duplo)
Período de funcionamento temporário	30 segundos para trabalho com a lâmina 8 2 minutos para trabalho com o disco para emulsionar 12
Capacidade da taça 9	1200 ml
Capacidade máxima	até à marcação de 500 ml
	Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para utilização com produtos alimentares.

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

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.
- ▶ Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a 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.

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ 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.

 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. Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer ferimentos!
- ▶ Tenha cuidado ao esvaziar a taça! A lâmina é muito afiada!

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ 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.
- ▶ 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!
- ▶ Não pode utilizar o aparelho durante mais de 2 minutos com o disco para emulsionar e mais de 30 segundos com a lâmina. Deixe-o arrefecer depois.

ATENÇÃO - DANOS NO APARELHO!

- ▶ Não utilize o aparelho para processar alimentos a ferver ou quentes.
- ▶ Não utilize o aparelho para triturar ossos, grãos de café, cereais, nozes moscada ou alimentos congelados. Com exceção de cubos de gelo.
- ▶ 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.
- ▶ Nunca utilize o aparelho vazio.

Antes da primeira colocação em funcionamento

Antes da primeira utilização, limpe o aparelho como descrito no capítulo **Limpeza e conservação**.

Utilização

Triturar

- 1) Coloque a taça 9 sobre o anel antiderrapante 11.
- 2) Encaixe o suporte da lâmina 7 com a lâmina 8 no eixo guia 10.
- 3) Prepare o alimento:

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

▶ 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 respetivo botão de velocidade 1/2.

- Corte os alimentos sólidos em pedaços de aprox. 2 cm.
- Remova os caules e pés das ervas.
- No caso de frutos secos como, p. ex., nozes, retire a casca.
- Remova os ossos, a pele e os tendões da carne.

- 4) Coloque o alimento na taça 9. Para resultados ideais, recomendamos as seguintes quantidades máximas de enchimento:

Alimento	Quantidade máx. de enchimento	Tempo de preparação	Velocidade
Alho	250 g	Intermitente aprox. 5 x 2 seg.	Nível II
Cebolas	250 g	Intermitente aprox. 5 x 1 seg.	Nível I
Cenouras	250 g	2 x 5 seg.	Nível I
Amêndoas	250 g	Grosso: 1 x 10 seg. Médio: 1 x 15 seg. Fino: 3 x 15 seg.	Nível II
Carne (em cubos de 2 x 2 cm)	300 g	6 x 5 seg.	Nível II
Cubos de gelo	100 g	Intermitente Grossa 10 x 1 segundo Fina 20 x 1 segundo	Nível II

As quantidades e tempos indicados nesta tabela são valores de referência e podem variar em função das características dos alimentos processados!

- 5) Coloque a tampa **5** sobre a taça **9**, de forma que o anel vedante **6** fique assente na margem da taça **9** e o suporte da lâmina **7** sobressaia da abertura da tampa **5**.
Um dos dois retentores **13** existentes no anel interior da tampa **5** deverá ficar orientado para a frente, ou seja, para si.
- 6) Coloque o bloco do motor **3** centrado sobre a tampa **5**, de forma que o logótipo fique virado para si. Os dois retentores **13** no anel interior da tampa **5** encaixam então nos dois entalhes existentes na parte inferior do bloco do motor **3**. Caso os retentores **13** não encaixem imediatamente nos entalhes, na parte inferior do bloco do motor **3**, rode um pouco o bloco do motor **3** até ficar corretamente alinhado com a tampa **5** e os retentores **13** encaixarem corretamente nos entalhes.
- 7) Ligue a ficha elétrica a uma tomada.

NOTA

- ▶ Durante o processamento dos alimentos, segure a taça **9** com uma mão e o bloco do motor **3** com a outra.

- 8) Prima o botão de velocidade **1/2** desejado. A lâmina **8** rodará enquanto mantiver o botão de velocidade **1/2** pressionado. O motor para assim que o botão for solto.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Caso a lâmina **8** rode com dificuldade ou não rode, solte imediatamente o botão de velocidade **1/2** e retire a ficha da tomada. Verifique se a lâmina **8** ficou presa devido a alimentos demasiado duros e liberte-a. Caso contrário, o motor pode sobreaquecer.

NOTA

- ▶ Se existirem alimentos agarrados no interior da taça **9**, que não consigam ser apanhados pela lâmina **8**, abra a tampa **5** e empurre-os para baixo, utilizando um raspador (salazar) ou outro utensílio semelhante.

- 9) Quando os alimentos estiverem triturados, solte o botão de velocidade **1/2**.
- 10) Desligue a ficha elétrica.

AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca retire os alimentos da taça **9** com a lâmina **8** ainda em rotação. Existe perigo de ferimentos e o conteúdo pode salpicar e sujar.

- 11) Aguarde até que a lâmina **8** fique imobilizada.
- 12) Levante o bloco do motor **3** da tampa **5**.
- 13) Retire a tampa **5**.

⚠ AVISO - PERIGO DE FERIMENTOS!

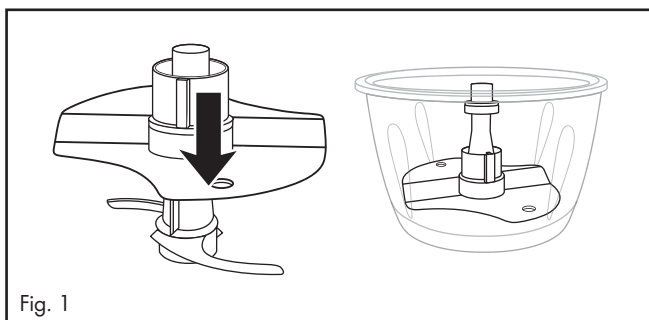
- ▶ Perigo de ferimentos ao manusear a lâmina **8** extremamente afiada. Mantenha a lâmina **8** fora do alcance das crianças.

- 14) Remova cuidadosamente o suporte da lâmina **7** com a lâmina **8** para fora da taça **9**.
- 15) Retire o alimento.

Bater natas

Com o disco para emulsionar **12** também poderá bater natas (no mín. 200 ml, no máx. 400 ml) neste aparelho:

- 1) Coloque a taça **9** sobre o anel antiderrapante **11**.
- 2) Monte o disco para emulsionar **12** no suporte da lâmina **7**:
 - Para bater 200 - 400 ml de natas, encaixe o disco para emulsionar **12** no suporte da lâmina **7**, de forma que o disco para emulsionar **12** fique assente e encaixe nas duas peças da lâmina **8** (fig. 1):



- 3) Encaixe o suporte da lâmina **7** com o disco para emulsionar **12** no eixo guia **10**.
- 4) Verta as natas para a taça.
- 5) Coloque a tampa **5** sobre a taça **9**, de forma que o anel vedante **6** fique assente na margem da taça **9** e o suporte da lâmina **7** sobressaia da abertura da tampa **5**. Um dos dois retentores **13** existentes no anel interior da tampa **5** deverá ficar orientado para a frente, ou seja, para si.


- 6) Coloque o bloco do motor **3** centrado sobre a tampa **5**, de forma que o logótipo fique virado para si. Os dois retentores **13** no anel interior da tampa **5** encaixam então nos dois entalhes existentes na parte inferior do bloco do motor **3**. Caso os retentores **13** não encaixem imediatamente nos entalhes, na parte inferior do bloco do motor **3**, rode um pouco o bloco do motor **3** até ficar corretamente alinhado com a tampa **5** e os retentores **13** encaixarem corretamente nos entalhes.
- 7) Insira a ficha elétrica numa tomada.

NOTA

- ▶ Para fazer chantilly, as natas deverão estar bem refrigeradas antes de serem batidas (máx. 8 °C de temperatura no frigorífico).
- ▶ Recomendamos que 200 ml de natas sejam batidas durante aprox. 30 a 40 segundos à velocidade I **2**.
- ▶ Para 400 ml de natas recomendamos um tempo de aprox. 40 segundos à velocidade I **2**.
- ▶ Em função da quantidade e de diferentes fatores, 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 **8** extremamente afiada. Após a utilização e limpeza, volte a montar o aparelho, de modo que não se possa ferir na lâmina **8** desprotegida. Mantenha a lâmina **8** fora do alcance das crianças.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ O bloco do motor **3** não pode ser lavado na máquina de lavar loiça, pois ficará danificado.

- 1) Desligue a ficha elétrica.
- 2) Desmonte o aparelho para a limpeza. Remova o anel vedante **6** da tampa **5**. Remova o pequeno anel de borracha localizado na extremidade superior do suporte da lâmina **7**.
- 3) Limpe o bloco do motor **3** com um pano húmido. Se necessário, adicione um detergente suave no pano. Limpe depois com um pano humedecido apenas com água limpa, de forma a eliminar todos os resíduos de detergente.
- 4) Lave a taça **9**, o disco para emulsionar **12**, a tampa **5** com o anel vedante **6**, o suporte da lâmina **7** com a lâmina **8**, o pequeno anel de borracha do suporte da lâmina **7** e o anel antiderrapante **11** com água morna e um detergente suave. Passe todas as peças por água limpa, de forma a não ficarem quaisquer resíduos de detergente nas mesmas. Seque bem todas as peças.

NOTA



Em alternativa, poderá lavar a taça **9**, o disco para emulsionar **12**, o suporte da lâmina **7** com a lâmina **8** e a tampa **5** com o anel vedante **6** na máquina de lavar loiça. Se possível, coloque as peças no cesto superior da máquina de lavar loiça. Certifique-se de que as peças não ficam presas.

- 5) Após a lavagem, volte a colocar o anel vedante **6** na tampa **5**. Certifique-se de que o lado plano do anel vedante **6** fica corretamente assente na tampa **5**.
- 6) Volte a colocar o pequeno anel de borracha na extremidade superior do suporte da lâmina **7**.

Pode então voltar a montar o aparelho.

Armazenamento

- Armazene o aparelho num local seco e sem pó.

Resolução de falhas

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÕES POSSÍVEIS
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado a uma tomada elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.
	O aparelho está danificado.	Contacte a Assistência Técnica.
	Um fusível doméstico está queimado.	Verifique os fusíveis domésticos e, se necessário, substitua-os.
	Possivelmente, o aparelho está avariado.	Contacte a Assistência Técnica.
	O bloco do motor ❸ não se encontra corretamente posicionado sobre o suporte da lâmina ❶.	Posicione o bloco do motor ❸ corretamente sobre o suporte da lâmina ❶.

Caso não seja possível corrigir as falhas por meio da resolução de falhas acima descrita, ou caso detete outros tipos de falhas, contacte a nossa Assistência Técnica.

Eliminação do aparelho



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum.

Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.



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.

Garantia da Kompnass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 123456_7890) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 347706_2001.

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 347706_2001

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

Einleitung	34
Bestimmungsgemäße Verwendung	34
Lieferumfang	34
Auspacken	34
Verpackung entsorgen	35
Gerätebeschreibung	35
Technische Daten	36
Sicherheitshinweise	37
Vor der ersten Inbetriebnahme	39
Bedienen	40
Zerkleinern	40
Sahne schlagen	42
Reinigung und Pflege	43
Lagerung	44
Fehlerbehebung	45
Gerät entsorgen	45
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	46
Service	47
Importeur	47



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.

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Motorblock
- Deckel
- Schüssel
- Messerhalter mit Messer
- Emulgierscheibe
- Antirutschring
- Bedienungsanleitung

Auspacken

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

HINWEIS

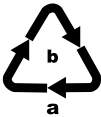
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Verpackung entsorgen

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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



HINWEIS

- Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung

- 1 Geschwindigkeitstaste - Stufe II
- 2 Geschwindigkeitstaste - Stufe I
- 3 Motorblock
- 4 Messerhalter-Aufnahme
- 5 Deckel
- 6 Dichtungsring
- 7 Messerhalter
- 8 Messer
- 9 Schüssel
- 10 Führungsschnecke
- 11 Antirutschring
- 12 Emulgierscheibe
- 13 Arretierung

Technische Daten


Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	500 W
Schutzklasse	II  (Doppelisolierung)
KB-Zeit	30 Sekunden beim Arbeiten mit dem Messer 8
	2 Minuten beim Arbeiten mit der Emulgierscheibe 12
Fassungsvermögen Schüssel 9	1200 ml
Max. Einfüllmenge	bis zur 500 ml-Markierung
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-ZEIT

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät 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.
 - ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
 - ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
 - ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
 - ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen. Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
 - ▶ Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -stecker nie mit nassen Händen an.
 - ▶ Wenn das Netzkabel oder der Motorblock beschädigt sind, müssen Sie das Gerät vom Fachpersonal reparieren lassen, bevor Sie es erneut verwenden. Sie dürfen das Motorblockgehäuse nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
 - ▶ Trennen Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist es vollständig stromfrei.
-  Sie dürfen den Motorblock keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Entnehmen Sie niemals die Lebensmittel aus der Schüssel, solange sich das Messer noch dreht. Verletzungsgefahr!
- ▶ Warten Sie, bis das Messer steht, bevor Sie den Motorblock abnehmen.
- ▶ Greifen Sie niemals in das noch rotierende Messer! Verletzungsgefahr!
- ▶ Sie dürfen das Gerät beim Arbeiten mit der Emulgierscheibe nicht länger als 2 Minuten und beim Arbeiten mit dem Messer 30 Sekunden laufen lassen. Lassen Sie es danach abkühlen.

ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!

- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht, um kochende oder heiße Lebensmittel zu verarbeiten.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht, um Knochen, Kaffeebohnen, Getreide, Muskatnüsse oder gefrorene Lebensmittel zu zerkleinern. Ausgenommen hiervon sind Eiswürfel.
- ▶ Beachten Sie die Tabelle über die Füllmengen im Kapitel "Zerkleinern". Andernfalls besteht Verschmutzungsgefahr durch herausquellendes Füllgut.
- ▶ Sie dürfen den Motorblock nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, dieser würde dadurch beschädigt.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals im Leerzustand.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme wie im Kapitel **Reinigung und Pflege** beschrieben.

Bedienen Zerkleinern

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

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

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

- Schneiden Sie feste Lebensmittel in ca. 2 cm große Stücke.
- Entfernen Sie Stängel und Stiele von Kräutern.
- Entfernen Sie bei Nüssen, z. B. Walnüsse, die Außenschale.
- Entfernen Sie Knochen, Haut und Sehnen vom Fleisch.

- 4) Geben Sie das Füllgut in die Schüssel **9**. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir folgende maximale Füllmengen:

Lebensmittel	Max. Füllmenge	Bearbeitungszeit	Geschwindigkeit
Knoblauch	250 g	pulsierend ca. 5 x 2 Sek.	Stufe II
Zwiebeln	250 g	pulsierend ca. 5 x 1 Sek.	Stufe I
Karotten	250 g	2 x 5 Sek	Stufe I
Mandeln	250 g	grob: 1 x 10 Sek. mittel: 1 x 15 Sek. fein: 3 x 15 Sek.	Stufe II
Fleisch (gewürfelt, 2 x 2 cm)	300 g	6 x 5 Sek.	Stufe II
Eiswürfel	100 g	pulsierend grob 10 x 1 Sek. fein 20 x 1 Sek.	Stufe II

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

- 5) Legen Sie den Deckel **5** so auf die Schüssel **9**, dass der Dichtungsring **6** auf dem Rand der Schüssel **9** aufliegt und der Messerhalter **7** durch die Öffnung des Deckels **5** ragt. Eine der beiden Arretierungen **13**, die sich am inneren Ring des Deckels **5** befinden, sollte dabei nach vorne, zu Ihnen, weisen.

- 6) Setzen Sie den Motorblock **3** mittig auf den Deckel **5**, so dass das Logo zu Ihnen weist. Die beiden Arretierungen **13** am inneren Ring des Deckels **5**, greifen nun in die beiden Aussparungen an der Unterseite des Motorblocks **3**. Sollten die Arretierungen **13** nicht sofort in die Aussparungen an der Unterseite des Motorblocks **3** rutschen, drehen Sie den Motorblock **3** ein wenig, bis dieser bündig auf dem Deckel **5** sitzt und die Arretierungen **13** in die Aussparungen gerutscht sind.
- 7) Verbinden Sie den Netzstecker mit einer Netzsteckdose.

HINWEIS

- ▶ Halten Sie während der Verarbeitung der Lebensmittel mit der einen Hand die Schüssel **9** fest und mit der anderen den Motorblock **3**.
- 8) Drücken Sie die gewünschte Geschwindigkeitstaste **1/2**. Das Messer **8** dreht sich, solange Sie die Geschwindigkeitstaste **1/2** gedrückt halten. Sobald Sie diese lösen, stoppt der Motor.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Falls sich das Messer **8** nur stockend oder gar nicht dreht, lösen Sie sofort die Geschwindigkeitstaste **1/2** und ziehen Sie den Netzstecker. Kontrollieren Sie, ob das Messer **8** durch zu harte/zähe Lebensmittel eingeklemmt ist und lösen Sie diese. Ansonsten kann der Motor überhitzen.

HINWEIS

- ▶ Sollten Lebensmittel an der Innenseite der Schüssel **9** hängen bleiben und nicht mehr von dem Messer **8** erfasst werden, öffnen Sie den Deckel **5** und schieben Sie die Lebensmittel mit einem Teigschaber o. Ä. wieder nach unten.

- 9) Wenn das Füllgut zerkleinert worden ist, lassen Sie die Geschwindigkeitstaste **1/2** los.
- 10) Ziehen Sie den Netzstecker.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Entnehmen Sie niemals die Lebensmittel aus der Schüssel **9**, solange sich das Messer **8** noch dreht. Es besteht Verletzungsgefahr und herausspritzender Inhalt könnte zu Verschmutzungen führen.

- 11) Warten Sie, bis das Messer **8** stillsteht.
- 12) Heben Sie den Motorblock **3** vom Deckel **5**.
- 13) Nehmen Sie den Deckel **5** ab.

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

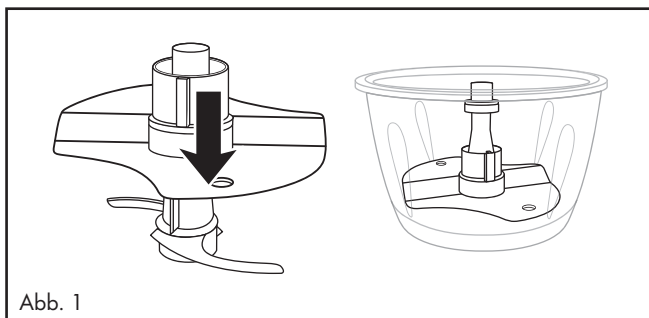
- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer **8** besteht Verletzungsgefahr. Machen Sie das Messer **8** für Kinder unzugänglich.

- 14) Ziehen Sie den Messerhalter **7** mit dem Messer **8** vorsichtig aus der Schüssel **9**.
- 15) Entnehmen Sie das Füllgut.

Sahne schlagen

Mit der Emulgierscheibe **12** können Sie mit diesem Gerät auch Sahne schlagen (min. 200 ml, max. 400 ml):

- 1) Setzen Sie die Schüssel **9** auf den Antirutschring **11**.
- 2) Schieben Sie die Emulgierscheibe **12** auf den Messerhalter **7**:
 - Um 200–400 ml Sahne zu schlagen, stecken Sie die Emulgierscheibe **12** so auf den Messerhalter **7**, dass die Emulgierscheibe **12** auf beiden Teilen des Messers **8** aufliegt und einrastet (Abb. 1):



- 3) Stecken Sie den Messerhalter **7** mit der Emulgierscheibe **12** auf die Führungsachse **10**.
- 4) Füllen Sie die Sahne ein.
- 5) Legen Sie den Deckel **5** so auf die Schüssel **9**, dass der Dichtungsring **6** auf dem Rand der Schüssel **9** aufliegt und der Messerhalter **7** durch die Öffnung des Deckels **5** ragt. Eine der beiden Arretierungen **13**, die sich am inneren Ring des Deckels **5** befinden, sollte dabei nach vorne, zu Ihnen, weisen.


- 6) Setzen Sie den Motorblock **3** mittig auf den Deckel **5**, so dass das Logo zu Ihnen weist. Die beiden Arretierungen **13** am inneren Ring des Deckels **5**, greifen nun in die beiden Aussparungen an der Unterseite des Motorblocks **3**. Sollten die Arretierungen **13** nicht sofort in die Aussparungen an der Unterseite des Motorblocks **3** rutschen, drehen Sie den Motorblock **3** ein wenig, bis dieser bündig auf dem Deckel **5** sitzt und die Arretierungen **13** in die Aussparungen gerutscht sind.
- 7) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

HINWEIS

- ▶ Um Sahne zu schlagen, sollte diese vor dem Steifschlagen gut gekühlt sein (max. 8°C/Kühlschranktemperatur).
- ▶ Wir empfehlen bei 200 ml Sahne eine Schlagzeit von ca. 30–40 Sekunden bei Geschwindigkeitsstufe I **2**.
- ▶ Bei 400 ml Sahne empfehlen wir eine Schlagzeit von ca. 40 Sekunden bei Geschwindigkeitsstufe I **2**.
- ▶ Bedingt durch die Menge und verschiedene Einflüsse, wie z. B. Fettgehalt der Sahne oder die Außentemperatur, kann die Schlagzeit variieren! Beobachten Sie die Sahne während des Steifschlagens und passen Sie die Schlagzeit Ihren Bedürfnissen an.

Reinigung und Pflege

WARNUNG - 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 **8** besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie das Gerät nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer **8** verletzen. Machen Sie das Messer **8** für Kinder unzugänglich.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Sie dürfen den Motorblock **3** nicht in der Geschirrpülmaschine reinigen, dieser würde dadurch beschädigt.

- 1) Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2) Nehmen Sie das Gerät zum Reinigen auseinander. Ziehen Sie den Dichtungsring **6** vom Deckel **5**. Entfernen Sie die kleine Gummischeibe, die sich am oberen Ende des Messerhalters **7** befindet.
- 3) Reinigen Sie den Motorblock **3** mit einem feuchten Tuch. Geben Sie gegebenenfalls ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie mit einem nur mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach, so dass alle Spülmittelreste entfernt werden.
- 4) Reinigen Sie die Schüssel **9**, die Emulgierscheibe **12**, den Deckel **5** mit Dichtungsring **6**, den Messerhalter **7** mit Messer **8**, die kleine Gummischeibe des Messerhalters **7** und den Antirutschring **11** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach, so dass keine Spülmittelreste daran haften. Trocknen Sie alle Teile gut ab.

HINWEIS



Alternativ können die Schüssel **9**, die Emulgierscheibe **12**, der Messerhalter **7** mit Messer **8** und der Deckel **5** mit Dichtungsring **6** in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Legen Sie die Teile möglichst in den oberen Korb der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass die Teile nicht eingeklemmt werden.

- 5) Schieben Sie nach der Reinigung den Dichtungsring **6** wieder auf den Bund des Deckels **5**. Achten Sie darauf, dass die flache Seite des Dichtungsringes **6** plan auf dem Deckel **5** aufliegt.
- 6) Stecken Sie den kleinen Gummiring wieder auf das obere Ende des Messerhalters **7**.

Sie können das Gerät nun wieder zusammenstecken.

Lagerung

- Lagern Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen und staubfreien Ort.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Eine Haushaltssicherung ist defekt.	Überprüfen Sie die Haushaltssicherungen und erneuern Sie diese gegebenenfalls.
	Das Gerät ist möglicherweise defekt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Der Motorblock 3 sitzt nicht korrekt auf dem Messerhalter 7 .	Setzen Sie den Motorblock 3 korrekt auf den Messerhalter 7 .

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 347706_2001 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 347706_2001

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:

03 / 2020 · Ident.-No.: SMZE500B2-032020-1

IAN 347706_2001