

Hachoir multifonction SMZ 260 B1



FR Hachoir multifonction
BE Mode d'emploi

NL Multi-purpose hak- mengmolen
BE Gebruiksaanwijzing

DE Multizerkleinerer
AT Bedienungsanleitung
CH

A



B



C



SOMMAIRE	PAGE
Usage conforme	2
Consignes de sécurité	2
Caractéristiques techniques	3
Accessoires fournis	3
Description de l'appareil	3
Hacher	3
Battre en chantilly	5
Nettoyage	6
Réparer les dysfonctionnements	6
Mise au rebut	7
Importateur	7
Garantie et service après-vente	7

Conservez ce mode d'emploi pour toutes questions ultérieures – et remettez-le également en même temps que l'appareil si vous le confiez à une autre personne.

Hachoir multifonction

Usage conforme

Le hachoir universel sert exclusivement à hacher des aliments sans os en petites quantités ou à battre de la crème en chantilly.

Le présent hachoir universel est exclusivement prévu pour l'usage dans des ménages privés. Son utilisation comprend également le respect de toutes les informations contenues dans ce mode d'emploi, et en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut conduire à des dommages matériels, voire à menacer la sécurité de personnes. Toute responsabilité est exclue pour des dommages résultant d'une utilisation non conforme.

Consignes de sécurité

Risque d'électrocution !

- Raccordez le hachoir universel uniquement à une prise secteur installée en bonne et due forme avec une tension secteur de 220-240 V~, avec 50 Hz.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien spécialisé ou par le service clientèle afin d'éviter tout danger.
- Retirez la fiche secteur de la prise secteur en cas de défaillances et avant de nettoyer le hachoir universel.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur en tirant sur la fiche sans tirer sur le cordon d'alimentation lui-même.
- Ne courbez ou ne coincez pas le cordon d'alimentation et acheminez-le de telle manière que personne ne s'accroche dedans ou ne trébuche dessus.



Vous ne devez en aucun cas plonger le bloc-moteur du hachoir universel dans du liquide et ne laisser pénétrer aucun liquide dans le boîtier du bloc moteur.

- N'exposez pas l'appareil à l'humidité et ne l'utilisez pas à l'extérieur. Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à un atelier spécialisé pour réparation.
- Ne saisissez jamais le hachoir universel, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Si le cordon d'alimentation ou le bloc-moteur sont endommagés, vous devez confier la réparation du hachoir universel à des spécialistes, avant de le réutiliser. Vous ne devez pas ouvrir le boîtier du bloc-moteur du hachoir universel. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.
- Déconnectez immédiatement le hachoir universel du réseau électrique après utilisation. Pour être totalement hors tension, vous devez débrancher la fiche de la prise secteur.

Risque de blessures !

- Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil
- Risque de blessures lors de la manipulation avec le couteau extrêmement tranchant. Assemblez de nouveau les pièces du hachoir universel après utilisation et nettoyage afin de ne pas vous blesser au niveau du couteau libéré. Tenez le couteau hors de portée des enfants.

- Ne retirez jamais les denrées alimentaires du bol tant que le couteau tourne encore. Danger !
- Attendez que le couteau se soit immobilisé avant de retirer le bloc-moteur. Ne mettez jamais les mains dans le couteau lorsqu'il tourne encore ! Danger !

⚠ Risque d'incendie.

- Il est interdit de faire marcher le hachoir universel plus d'une minute consécutive. Vous devez à chaque fois le laisser refroidir.

⚠ Attention !

- Veuillez tenir compte du tableau sur les quantités de remplissage dans le chapitre "Opération". Risque d'encrassement suite au débordement des denrées contenues dans le bol.
- Il est interdit de nettoyer le bloc-moteur dans le lave-vaisselle, car vous risquez de l'endommager.

Caractéristiques techniques

Tension du secteur :	220-240 V~, 50 Hz
Puissance nominale :	260 W
Temps d'opération	
par intermittence :	1 minute
Classe de protection :	II / 
Capacité du bol mixeur :	500 ml
Niveau de remplissage max. :	
- Aliments :	jusqu'à la marque de 350 ml
- Liquides :	200 ml

Temps d'opération par intermittence :

Le temps d'opération par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être opéré, sans que le moteur ne surchauffe ou subisse de dommages. Après le temps d'opération par intermittence indiqué, l'appareil doit être éteint jusqu'à ce que le moteur se soit refroidi.

Accessoires fournis

Hachoir multifonction
Support du couteau avec couteau
Module pour batteur
Mode d'emploi

Description de l'appareil

Illustration A :

- ❶ Touche turbo
- ❷ Bloc-moteur
- ❸ Cercle pour couvercle
- ❹ Couvercle
- ❺ Support du couteau
- ❻ Bol
- ❼ Couteau
- ❽ Support
- ❾ Talon d'appui
- ❿ Module pour batteur

Hacher

❶ Remarque

Avant la première utilisation, vous devez soigneusement nettoyer l'appareil conformément aux instructions figurant au chapitre Nettoyage.

- ⇨ Placez le bol ❻ dans le talon d'appui ❾.
 - ⇨ Insérez le support du couteau ❺ avec le couteau ❼ dans le support ❽.
 - ⇨ Préparez les aliments en réduisant les grands morceaux de telle manière qu'ils soient adaptés au bol ❻.
 - ⇨ Mettez les morceaux d'aliments dans le bol ❻.
- A cet égard, veuillez tenir compte du tableau suivant :

Denrées alimentaires	Quantité de remplissage	Temps de transformation	Vitesse
Salami	130 g	3 x 5 sec.	Turbo
Fromage (Gouda, jeune, température de réfrigérateur)	100 g	4 x 15 sec.	Turbo
Oignons Ail	100 g	mode pulsant	Turbo
Carottes	100 g	3 x 5 sec.	Normal
Fruits séchés	130 g	4 x 15 sec.	Turbo
Amandes	50 g	grossier : 1 x 10 sec. moyen : 2 x 10 sec. fin : 3 x 10 sec.	Turbo
OEUFs (durs)	150 g	2 x 4 sec.	Turbo
Noix	50 g	2 x 8 sec.	Turbo
Glaçons	100 g	mode pulsant	Turbo

⇒ Fermez le bol **6** à l'aide du couvercle **4** : placez-le sur le bol **6**, de telle manière que les ergots du couvercle **4** s'enclenchent dans les rainures du bol **6**. Tournez alors le couvercle **4** de telle manière que les ergots glissent vers le bas dans les rainures et que le couvercle **4** s'enclenche.

⇒ Placez le bloc-moteur **2** sur l'embase du couvercle **3**.

⇒ Appuyez le bloc-moteur **2** vers le bas, comme cela est indiqué sur la figure B. Le moteur démarre avec la vitesse d'opération normale.

⇒ Pour parvenir à une vitesse d'opération plus élevée "Turbo" pour les aliments à transformer, appuyez en plus du bloc-moteur **2** la touche Turbo **1** et maintenez-la enfoncée, comme cela est montré dans la figure C.

❗ Remarque

Si au cours de la transformation des aliments, des morceaux d'aliments plus grands devaient s'accumuler sur les bords du bol, soulevez le bloc-moteur **2** de l'embase du couvercle **3**. Agitez vigoureusement le bol **6** et recommencez ensuite du début avec la transformation. Éliminez d'éventuels résidus avec une spatule.

Les aliments particulièrement durs doivent être coupés en petits morceaux avant d'être transformés (env. 2 cm). Sinon, le moteur peut se bloquer. Veuillez sélectionner la transformation par pulsations pour les aliments durs. Pour ce faire, appuyez plusieurs fois brièvement sur la touche Turbo **1**

(en plus du bloc-moteur **2**). Si les aliments à réduire ne sont pas réduits dans leur intégralité, vous pouvez soit les couper en plus petits morceaux ou retirer le bloc-moteur **2** de l'embase du couvercle **3**. Agitez vigoureusement le bol **6** et recommencez ensuite du début avec la transformation.

⇒ Une fois que les denrées alimentaires ont été réduites en morceaux, relâchez le bloc-moteur **2** et éventuellement le bouton Turbo **1**.

⇒ Débranchez la prise.

⚠ Risque d'accident !

Ne retirez jamais les aliments du bol **6**, aussi longtemps que le couteau **7** continue de tourner. Il y a un risque de blessures et de giclement de denrées, ce qui pourrait conduire à des encrassements.

⇒ Attendez jusqu'à ce que le couteau **7** se soit immobilisé.

⇒ Soulevez le bloc-moteur **2** de l'embase du couvercle **3**.

⇒ Retirer le couvercle **4**.

⚠ Risque d'accident !

Risque de blessures lors de la manipulation avec le couteau extrêmement tranchant ⑦. Maintenez le couteau ⑦ hors de portée des enfants.

- ⇒ Retirez le support du couteau ⑤ avec le couteau ⑦ avec beaucoup de précaution du bol ⑥.
- ⇒ Retirez les denrées alimentaires réduites en morceaux.

❗ Remarque

Grâce à la réduction d'aliments plus durs et se frottant, le bol ⑥ peut au fil du temps prendre une apparence très terne. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

❗ Remarque

Après avoir achevé la transformation des aliments, vous pouvez utiliser le talon d'appui ⑨ en tant que couvercle pour le bol ⑥ afin de préserver le plus longtemps possible la fraîcheur des aliments.

- ⇒ Retirez le bloc-moteur ② et le couvercle ④ du bol ⑥.
- Le porte-lames ⑤ avec la lame ⑦ peut, si vous le souhaitez, rester dans le bol ⑥.
- ⇒ Détachez le talon d'appui ⑨ de la partie inférieure du bol ⑥. Vous pouvez à présent placer le talon d'appui ⑨ sur le bol ⑥, afin qu'il referme le bol ⑥.

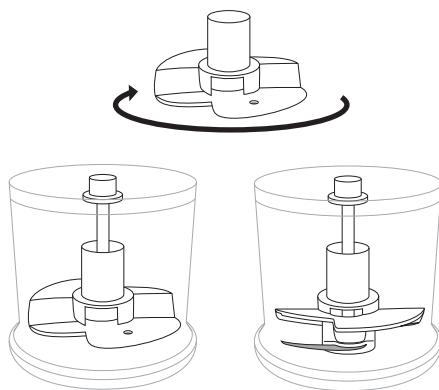
Battre en chantilly

Grâce au module pour batteur ⑩, vous pouvez également battre de la chantilly avec cet appareil :

- ⇒ Placez le bol ⑥ dans le talon d'appui ⑨.
- ⇒ Insérez le support du couteau ⑤ avec le couteau ⑦ dans le support ⑧.
- ⇒ Faites glisser le module pour batteur ⑩ sur le support du couteau ⑤ :

Pour préparer 100ml de crème chantilly, insérez-le de telle manière sur le support du couteau que le module pour batteur ⑩ repose sur les deux couteaux et s'enclenche.

Pour préparer 200ml de crème chantilly, tournez le module pour batteur ⑩ à la verticale de l'ordre de 180°, afin que celui-ci ne repose plus que sur un couteau et s'enclenche. Il brasse alors la crème à un niveau plus élevé :



- ⇒ Remplissez de crème.
- ⇒ Fermez le bol ⑥ à l'aide du couvercle ④ : placez-le sur le bol ⑥, de telle manière que les ergots du couvercle ④ s'enclenchent dans les rainures du bol ⑥. Tournez alors le couvercle ④ de telle manière que les ergots glissent vers le bas dans les rainures et que le couvercle ④ s'enclenche.
- ⇒ Placez le bloc-moteur ② sur l'embase du couvercle ③.
- ⇒ Appuyez le bloc-moteur ② vers le bas, comme cela est indiqué sur la figure B. Le moteur démarre à la vitesse d'opération normale.

Remarque

Pour réaliser la crème chantilly, la crème devrait être bien réfrigérée avant d'être battue (max. 8 °C/température du réfrigérateur). Pour 100ml de crème, nous recommandons de la battre pendant env. 30 secondes à vitesse normale.

Pour 200ml de crème, nous recommandons de la battre pendant env. 30 - 50 secondes à vitesse normale.

En raison de diverses influences, telles que par ex. la teneur en matières grasses de la crème ou la température extérieure, la durée nécessaire pour battre la crème peut toutefois varier ! Observez la crème pendant que vous la battez et adaptez le temps que vous passez à la battre selon la consistance recherchée.

Nettoyage

Risque de choc électrique

Avant de nettoyer le hachoir universel, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur. Lors du nettoyage, ne plongez surtout jamais l'appareil dans de l'eau ou tenez-le sous de l'eau courante.

Risque d'accident !

Risque de blessures lors de la manipulation avec le couteau extrêmement tranchant **7**. Assemblez le hachoir universel après usage et nettoyage, afin de ne pas vous blesser au niveau du couteau libéré **7**. Maintenez le couteau **7** hors de portée des enfants.

Attention !

Il est interdit de nettoyer le bloc-moteur **2** dans le lave-vaisselle, car vous risqueriez de l'endommager.

- ⇒ Retirez la fiche secteur.
- ⇒ Nettoyez le bloc-moteur **2** et le support du couteau **5** avec le couteau **7** à l'aide d'une éponge bien essorée.
- ⇒ Nettoyez le bol **6**, le module pour batteur **10**, le couvercle **4** et le talon d'appui **9** à l'eau courante et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- ⇒ Vous pouvez également nettoyer les pièces dans le lave-vaisselle, sauf le bloc-moteur **2**.

Réparer les dysfonctionnements

Défaut :

Le hachoir universel ne s'allume pas.

Cause possible et remède :

Un fusible domestique est défectueux.

Vérifiez les fusibles de l'installation et remplacez-les si nécessaire.

La prise de courant est défectueuse. Essayez d'utiliser une autre prise de courant.

Le hachoir universel est probablement défectueux.

Contrôlez le câble de raccordement et la fiche secteur en vue d'éventuels dommages. Faites contrôler le hachoir universel par un technicien.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.

Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune.

Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur.

En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Éliminer l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

(FR) Kompernass Service France

Tel.: 0800 808 825

e-mail: support.fr@kompernass.com

(BE) Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

INHOUDSOPGAVE

BLADZIJD

Gebruik in overeenstemming met bestemming	10
Veiligheidsvoorschriften	10
Technische gegevens	11
Inhoud van het pakket	11
Apparaatbeschrijving	11
Fijnhakken	12
Room kloppen	13
Schoonmaken	14
Storingen verhelpen	14
Milieurichtlijnen	15
Importeur	15
Garantie en service	15

Bewaar deze handleiding voor toekomstige vragen – en geef deze mee wanneer u het apparaat overdoet aan iemand anders!

Multi-purpose hak- mengmolen

Gebruik in overeenstemming met bestemming

De universele hakmachine is uitsluitend bedoeld voor het fijnhakken van kleine hoeveelheden levensmiddelen zonder bot, of het kloppen van room.

Deze universele hakmachine is uitsluitend bestemd voor het gebruik in privé huishoudens. Hierbij behoort ook het in acht nemen van alle gegevens in deze gebruiksaanwijzing, met name de veiligheidsvoorschriften. Elk ander gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming en kan resulteren in materiële schade of zelfs lichamelijk letsel. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die voortvloeit uit gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming.

Veiligheidsvoorschriften

Gevaar voor elektrische schokken!

- Sluit de universele hakmachine alleen aan op een stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd en een netspanning heeft van 220-240 V~, met 50 Hz.
- Laat beschadigde netstekkers of netsnoeren onmiddellijk door deskundig personeel of door de klantenservice vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- In geval van bedrijfsstoringen en voordat u de universele hakmachine reinigt, eerst de stekker uit het stopcontact halen.
- Trek het netsnoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek nooit aan het snoer zelf.
- Vouw het netsnoer niet dubbel, of beschadig het netsnoer niet en leg het netsnoer zo, dat niemand er op kan trappen of over kan struikelen.



U mag het motorblok van de universele hakmachine in geen geval onderdompelen in vloeistof en er mogen geen vloeistoffen de behuizing van het motorblok binnendringen.

- U mag het apparaat niet blootstellen aan vochtigheid en niet in de openlucht gebruiken. Mocht er toch een keer vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd vakkundig personeel repareren.
- Pak de universele hakmachine, het netsnoer en de stekker nooit vast met natte handen.
- Als het netsnoer, of het motorblok, beschadigd blijken moet u de universele hakmachine door vakkundig personeel laten repareren alvorens deze opnieuw te gebruiken. U mag het de behuizing van het motorblok van de universele hakmachine niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
- Ontkoppel de universele hakmachine direct na gebruik van het stroomnet. Alleen als u de stekker uit het stopcontact haalt, is het toestel geheel spanningsvrij.

Letselgevaar!

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Er bestaat letselgevaar in de omgang met het extreem scherpe mes. Zet de universele hakmachine na gebruik en reiniging weer in elkaar, zodat u zich niet aan het blootliggende mes kunt verwonden. Zorg dat kinderen niet bij het mes kunnen komen.

- Nooit de levensmiddelen uit de schaal halen zo lang het mes nog draait. Letselgevaar!
- Wacht totdat het mes tot stilstand is gekomen, voordat u het motorblok afneemt. Grijp nooit in het roterende mes! Letselgevaar!

Brandgevaar!

- U mag de universele hakmachine niet langer dan 1 minuut laten lopen. Laat het apparaat daarna afkoelen.

Let op!

- Let op de tabel over de tankinhoud in het hoofdstuk "Bediening". Anders bestaat er gevaar van verontreiniging door overlopende levensmiddelen.
- Maak het motorblok niet schoon in de vaatwasser, omdat het daardoor beschadigd raakt.

Technische gegevens

Netspanning:	220-240 V~, 50 Hz
Nominaal vermogen:	260 W
KB-tijd:	1 minuut
Beveiligingsklasse :	II / 
Capaciteit mixbeker:	500 ml
Max. vulhoeveelheid:	
- Levensmiddelen:	tot aan de 350 ml-markering
- Vloeistoffen:	200 ml

KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend, zonder dat de motor oververhit raakt en schade hieraan ontstaat. Na de aangegeven KB-tijd moet het apparaat zolang worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.

Inhoud van het pakket

Multi-purpose hak- mengmolen
 Meshouder met mes
 Garde-opzetstuk
 Gebruiksaanwijzing

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

- 1 Turbo-toets
- 2 Motorblok
- 3 Deksel-band
- 4 Deksel
- 5 Meshouder
- 6 Kom
- 7 Mes
- 8 Lager
- 9 Standvoet
- 10 Garde-opzetstuk

Fijnhakken

ⓘ **Opmerking**

Maak het apparaat voor het eerste gebruik grondig schoon volgens de aanwijzingen in het gedeelte over reiniging.

- ⇒ Plaats de kom **6** in de standvoet **9**.
- ⇒ Steek de meshouder **5** met het mes **7** op het lager **8**.
- ⇒ Bereid de levensmiddelen waarmee u wilt vullen voor, door grote stukken zover klein te snijden dat deze in de kom **6** passen.
- ⇒ Doe de levensmiddelen waarmee u wilt vullen in de kom **6**. Neem hierbij de volgende tabel in acht:

Levensmiddelen	Tankinhoud	Bewerkings-tijd	SNELHEID
Salami	130 g	3 x 5 sec.	turbo
Kaas (Gouda, jong, ijskasttemperatuur)	100 g	4 x 15 sec.	turbo
Uien Knoflook	100 g	pulserend	turbo
Wortelen	100 g	3 x 5 sec.	normaal
Gedroogd fruit	130 g	4 x 15 sec.	turbo
Amandelen	50 g	grof: 1 x 10 sec. gemiddeld: 2 x 10 sec. fijn: 3 x 10 sec.	turbo
Eieren (hardgekookt)	150 g	2 x 4 sec.	turbo
Walnoten	50 g	2 x 8 sec.	turbo
Ijsklontjes	100 g	pulserend	turbo

- ⇒ Sluit de kom **6** met het deksel **4**: zet deze zo op de kom **6**, dat de punten op het deksel **4** in de geleiders op de kom **6** grijpen. Draai het deksel **4** dan zo, dat de punten in de geleiders omlaag glijden en dat het deksel **4** vastklikt.
- ⇒ Zet het motorblok **2** op de deksel-band **3**.
- ⇒ Druk het motorblok **2** omlaag, zoals te zien op afbeelding B. De motor start op de normale bewerkingssnelheid.
- ⇒ Om een hogere bewerkingssnelheid „Turbo” voor het vulmateriaal te verkrijgen, drukt u behalve op het motorblok **2** ook op de turbo-toets **1** en houdt u deze ingedrukt zoals te zien op afbeelding C.

ⓘ **Opmerking**

Als er tijdens de bewerking grotere stukken vulmateriaal vast komen te zitten tegen de wand van de kom, tilt u het motorblok **2** van de deksel-band **3** af.

De kom **6** stevig schudden en vervolgens opnieuw met de bewerking beginnen. Verwijder eventuele resten met een deegschrapper.

Erg harde levensmiddelen moeten vóór de bewerking in kleinere stukken worden verdeeld (ca. 2cm). Anders kan de motor blokkeren. Kies een pulserende bewerking voor harde levensmiddelen. Hiervoor drukt u een paar keer kort op de turbo-toets **1** (additioneel

bij drukken op het motorblok **2**). Als het vulmateriaal niet helemaal wordt fijngehakt, kunt u het ofwel in kleinere stukken snijden, of het motorblok **2** van de deksel-band aftillen **3**. De kom **6** stevig schudden en vervolgens opnieuw met de bewerking beginnen.

- ⇒ Als de levensmiddelen zijn fijngehakt, laat u motorblok **2** en in voorkomend geval de turbo-toets **1** los.
- ⇒ Haal het netsnoer uit het stopcontact.

⚠ Letselgevaar!

Nooit levensmiddelen uit de kom **6** halen, zo lang de mes **7** nog draait. Er bestaat gevaar voor letsel en de inhoud kan eruit spatten, wat tot verontreinigingen kan leiden.

- ⇒ Wacht totdat het mes **7** stilstaat.
- ⇒ Til het motorblok **2** van de deksel-band **3**.
- ⇒ Neem het deksel **4** af.

⚠ Letselgevaar!

Bij het omgaan met het extreem scherpe mes **7** bestaat gevaar voor verwonding. Zorg dat kinderen niet bij het mes **7** kunnen komen.

- ⇒ Trek de meshouder **5** met het mes **7** voorzichtig uit de kom **6**.
- ⇒ Haal de levensmiddelen uit de kom.

i Opmerking

Door het fijnhakken van hardere, schurende levensmiddelen kan de kom **6** na verloop van tijd mat gaan uitzien. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op het functioneren van het apparaat.

i Opmerking

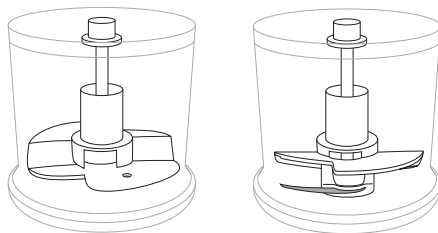
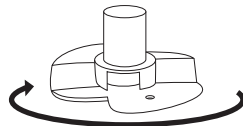
U kunt de voet **9**, nadat u klaar bent met de bewerking van de levensmiddelen, als deksel voor de schaal **6** gebruiken om de levensmiddelen langer vers te houden.

- ⇒ Haal motorblok **2** en deksel **4** van kom **6** af. De meshouder **5** met het mes **7** kan, als u wilt, in de kom **6** blijven.
- ⇒ Maak de voet **9** los van de onderkant van de schaal **6**. Nu kunt u de voet **9** op de schaal **6** zetten, zodat deze de schaal **6** afsluit.

Room kloppen

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

- ⇒ Plaats de kom **6** in de standvoet **9**.
- ⇒ Steek de meshouder **5** met het mes **7** op het lager **8**.
- ⇒ Schuif het garde-opzetstuk **10** op de meshouder **5**:
Voor 100ml room steekt u het zodanig op de meshouder, dat het garde-opzetstuk **10** op beide messen rust en vastklikt.
Voor 200ml room draait u het garde-opzetstuk **10** verticaal om 180°, zodat dit alleen nog maar op één mes rust en vastklikt. Het ploegt dan hoger door de room heen:



- ⇒ Doe de room erin.
- ⇒ Sluit de kom **6** met het deksel **4**: zet dit zo op de kom **6**, dat de punten op het deksel **4** in de geleiders op de kom **6** grijpen. Draai het deksel **4** dan zo, dat de punten in de geleiders omlaag glijden en dat het deksel **4** vastklikt.
- ⇒ Zet het motorblok **2** op de deksel-band **3**.
- ⇒ Druk het motorblok **2** omlaag, zoals te zien op afbeelding B. De motor start op de normale werkingssnelheid.

Opmerking

Om room te kloppen, moet deze vóór het stijfkloppen goed gekoeld zijn (max. 8 °C/koelkasttemperatuur). Wij adviseren bij 100ml room een kloptijd van ca. 30 seconden op normale snelheid. Bij 200ml room adviseren wij een kloptijd van ca. 30 - 50 seconden op normale snelheid. Afhankelijk van verschillende invloeden, zoals bijv. vetgehalte van de room of de buitentemperatuur, kan de kloptijd echter variëren! Observeer de room tijdens het stijfkloppen en pas de kloptijd aan uw behoeftes aan.

Schoonmaken

Gevaar door elektrische schok!

Voordat u de universele hakmachine reinigt, altijd eerst de stekker uit het stopcontact halen. Dompel het apparaat bij het schoonmaken in geen geval onder in water en houd het niet onder stromend water.

Letselgevaar!

Bij het omgaan met het extreem scherpe mes **7** bestaat gevaar voor verwonding. Zet de universele hakmachine na gebruik en reiniging weer in elkaar, zodat u zich niet aan het blootliggende mes **7** verwondt. Zorg dat kinderen niet bij het mes **7** kunnen komen.

Let op!

U mag het motorblok **2** niet reinigen in de vaatwasser, omdat het daardoor beschadigd raakt.

- ⇒ Haal het netsnoer uit het stopcontact.
- ⇒ Reinig het motorblok **2** en de meshouder **5** met het mes **7** met een goed uitgewrongen spons.
- ⇒ Reinig de kom **6**, het garde-opzetstuk **10**, het deksel **4** en de standvoet **9** onder stromend water en droog deze af met een droogdoek.
- ⇒ Alternatief kunnen alle onderdelen, met uitzondering van het motorblok, **2** in de vaatwasmachine worden gereinigd.

Storingen verhelpen

Symptoom:

de universele hakmachine schakelt niet in.

Mogelijke oorzaak en oplossing:

- Een zekering in de stoppenkast is defect. Controleer de zekeringen in de stoppenkast en vervang een eventueel defect exemplaar.
- Het stopcontact is defect. Probeer een ander stopcontact.
- De universele hakmachine is mogelijk defect. Controleer het stroomsnoer en de netstekker op beschadigingen. Laat de universele hakmachine door deskundig personeel nakijken.

Milieurichtlijnen



Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil. Voor dit product geldt de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.

Neem de momenteel geldende voorschriften in acht.

Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

(NL) Kompernass Service Nederland

Tel.: 0900 1240001

e-mail: support.nl@kompernass.com

(BE) Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	18
Sicherheitshinweise	18
Technische Daten	19
Lieferumfang	19
Gerätebeschreibung	19
Zerkleinern	20
Sahne schlagen	21
Reinigen	22
Fehlfunktionen beseitigen	22
Entsorgen	22
Importeur	23
Garantie und Service	23

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.

Universalzerkleinerer

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Universalzerkleinerer dient ausschließlich dem Zerkleinern von knochenlosen Lebensmitteln in kleinen Mengen oder dem Schlagen von Sahne. Dieser Universalzerkleinerer 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.

Sicherheitshinweise

Stromschlaggefahr!

- Schließen Sie den Universalzerkleinerer 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 den Universalzerkleinerer 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 den Motorblock des Universalzerkleinerers keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

- 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 Universalzerkleinerer, Netzkabel und -stecker nie mit nassen Händen an.
- Wenn das Netzkabel oder der Motorblock, beschädigt sind, müssen Sie den Universalzerkleinerer von Fachpersonal reparieren lassen, bevor Sie ihn erneut verwenden. Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Universalzerkleinerers nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
- Trennen Sie Ihren Universalzerkleinerer sofort nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist er vollständig stromfrei.

Verletzungsgefahr!

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie den Universalzerkleinerer nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer verletzen. Machen 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!

⚠ Brandgefahr!

- Sie dürfen den Universalzerkleinerer nicht länger als 1 Minute laufen lassen. Lassen Sie ihn danach abkühlen.

⚠ Achtung!

- Beachten Sie die Tabelle über die Füllmengen im Kapitel "Bedienen". Andernfalls besteht Verschmutzungsgefahr durch herausquellendes Füllgut.
- Sie dürfen den Motorblock nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, dieser würde dadurch beschädigt.

Lieferumfang

Universalzerkleinerer
Messerhalter mit Messer
Quirlaufsatz
Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Turbo-Taste
- ❷ Motorblock
- ❸ Deckel-Bund
- ❹ Deckel
- ❺ Messerhalter
- ❻ Schüssel
- ❼ Messer
- ❽ Lager
- ❾ Standfuß
- ❿ Quirlaufsatz

Technische Daten

Netzspannung:	220-240 V~, 50 Hz
Nennleistung:	260 W
KB-Zeit:	1 Minute
Schutzklasse:	II 
Fassungsvermögen	
Schüssel:	500 ml
Max. Einfüllmenge:	
- Lebensmittel:	bis zur 350 ml-Markierung
- Flüssigkeiten:	200 ml

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 solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Zerkleinern

Hinweis

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

- ⇒ Setzen Sie die Schüssel **6** in den Standfuß **9**.
- ⇒ Stecken Sie den Messerhalter **5** mit dem Messer **7** auf das Lager **8**.
- ⇒ Bereiten Sie das Füllgut vor, indem Sie große Stücke soweit zerkleinern, dass sie in die Schüssel **6** passen.
- ⇒ Geben Sie das Füllgut in die Schüssel **6**. Beachten Sie dabei folgende Tabelle:

Lebensmittel	Füllmenge	Bearbeitungszeit	Geschwindigkeit
Salami	130 g	3 x 5 Sek.	turbo
Käse (Gouda, jung, kühl-schranktemperatur)	100 g	4 x 15 Sek.	turbo
Zwiebeln Knoblauch	100 g	pulsierend	turbo
Karotten	100 g	3 x 5 Sek.	normal
Dörrobst	130 g	4 x 15 Sek.	turbo
Mandeln	50 g	grob: 1 x 10 Sek. mittel: 2 x 10 Sek. fein: 3 x 10 Sek.	turbo
Eier (hart gekocht)	150 g	2 x 4 Sek.	turbo
Walnüsse	50 g	2 x 8 Sek.	turbo
Eiswürfel	100 g	pulsierend	turbo

- ⇒ Verschließen Sie die Schüssel **6** mit dem Deckel **4**: Setzen Sie ihn so auf die Schüssel **6**, dass die Nasen am Deckel **4** in die Schienen an der Schüssel **6** greifen. Drehen Sie den Deckel **4** dann so, dass die Nasen in den Schienen nach unten gleiten und der Deckel **4** einrastet.
- ⇒ Setzen Sie den Motorblock **2** auf den Deckel-Bund **3**.
- ⇒ Drücken Sie den Motorblock **2** nach unten, wie in der Abbildung B gezeigt. Der Motor startet mit der normalen Bearbeitungsgeschwindigkeit.
- ⇒ Um eine höhere Bearbeitungsgeschwindigkeit „Turbo“ für das Füllgut zu erhalten, drücken Sie zusätzlich zum Motorblock **2** die Turbo-Taste **1** und halten Sie diese gedrückt, wie in der Abbildung C gezeigt.

Hinweis

Sollten sich während der Bearbeitung größere Stücke des Füllguts an der Schüsselwand ansammeln, heben Sie den Motorblock **2** vom Deckel-Bund **3** ab. Schütteln Sie die Schüssel **6** kräftig durch und beginnen Sie anschließend mit der Bearbeitung von vorne. Eventuelle Rückstände mit einem Teigschaber entfernen.

Besonders harte Lebensmittel müssen vor der Bearbeitung in kleinere Stücke zerteilt werden (ca. 2cm). Ansonsten kann der Motor blockieren. Wählen Sie eine pulsierende Bearbeitung bei harten Lebensmitteln. Drücken Sie hierzu mehrfach kurzzeitig die Turbo-Taste **1** (zusätzlich zum Motorblock **2**). Sollte das Füllgut nicht vollständig zerkleinert werden, können Sie es entweder in kleinere Stücke schneiden oder heben Sie den Motorblock **2** vom Deckel-Bund **3** ab. Schütteln Sie die Schüssel **6** kräftig durch und beginnen Sie anschließend mit der Bearbeitung von vorne.

- ⇒ Wenn das Füllgut zerkleinert worden ist, lassen Sie Motorblock **2** und gegebenenfalls die Turbo-Taste **1** los.
- ⇒ Ziehen Sie den Netzstecker.

⚠ Verletzungsgefahr!

Entnehmen Sie niemals die Lebensmittel aus der Schüssel **6**, solange sich das Messer **7** noch dreht. Es besteht Verletzungsgefahr und herausspritzender Inhalt könnte zu Verschmutzungen führen.

- ⇒ Warten Sie bis das Messer **7** still steht.
- ⇒ Heben Sie den Motorblock **2** vom Deckel-Bund **3**.
- ⇒ Nehmen Sie den Deckel **4** ab.

⚠ Verletzungsgefahr!

Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer **7** besteht Verletzungsgefahr. Machen Sie das Messer **7** für Kinder unzugänglich.

- ⇒ Ziehen Sie den Messerhalter **5** mit dem Messer **7** vorsichtig aus der Schüssel **6**.
- ⇒ Entnehmen Sie das Füllgut.

i Hinweis

Durch das Zerkleinern von härteren, reibenden Lebensmitteln kann die Schüssel **6** mit der Zeit ein trübes Aussehen bekommen. Dies ist normal und beeinträchtigt die Funktion des Gerätes nicht.

i Hinweis

Sie können den Standfuß **9**, nachdem Sie die Bearbeitung der Lebensmittel beendet haben, als Deckel für die Schüssel **6** verwenden, um die Lebensmittel länger frisch zu halten.

- ⇒ Nehmen Sie Motorblock **2** und Deckel **4** von der Schüssel **6** ab.
Der Messerhalter **5** mit dem Messer **7** kann, wenn Sie wünschen, in der Schüssel **6** verbleiben.
- ⇒ Lösen Sie den Standfuß **9** von der Unterseite der Schüssel **6**. Sie können den Standfuß **9** nun auf die Schüssel **6** setzen, so dass er die Schüssel **6** verschließt.

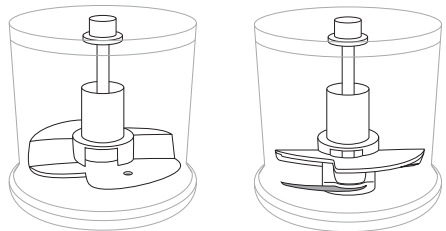
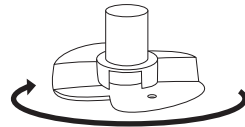
Sahne schlagen

Mit dem Quirlaufsatz **10** können Sie mit diesem Gerät auch Sahne schlagen:

- ⇒ Setzen Sie die Schüssel **6** in den Standfuß **9**.
- ⇒ Stecken Sie den Messerhalter **5** mit dem Messer **7** auf das Lager **8**.
- ⇒ Schieben Sie den Quirlaufsatz **10** auf den Messerhalter **5**:

Für 100ml Sahne stecken Sie ihn so auf den Messerhalter, dass der Quirlaufsatz **10** auf beiden Messern aufliegt und einrastet.

Für 200ml Sahne drehen Sie den Quirlaufsatz **10** vertikal um 180°, so dass dieser nur noch auf einem Messer aufliegt und einrastet. Er pflügt dann höher durch die Sahne:



- ⇒ Füllen Sie die Sahne ein.
- ⇒ Verschließen Sie die Schüssel **6** mit dem Deckel **4**: Setzen Sie ihn so auf die Schüssel **6**, dass die Nasen am Deckel **4** in die Schienen an der Schüssel **6** greifen. Drehen Sie den Deckel **4** dann so, dass die Nasen in den Schienen nach unten gleiten und der Deckel **4** einrastet.
- ⇒ Setzen Sie den Motorblock **2** auf den Deckel-Bund **3**.
- ⇒ Drücken Sie den Motorblock **2** nach unten, wie in der Abbildung B gezeigt. Der Motor startet mit der normalen Bearbeitungsgeschwindigkeit.

Hinweis

Um Sahne zu schlagen, sollte sie vor dem Steifschlagen gut gekühlt sein (max. 8 °C/Kühlschranktemperatur).

Wir empfehlen bei 100ml Sahne eine Schlagzeit von ca. 30 Sekunden bei normaler Geschwindigkeit.

Bei 200ml 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.

Reinigen

Gefahr eines elektrischen Schlags!

Bevor Sie den Universalzerkleinerer 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.

Verletzungsgefahr!

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

Achtung!

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

⇒ Ziehen Sie den Netzstecker.

⇒ Reinigen Sie den Motorblock  und den Messerhalter  mit dem Messer  mit einem gut ausgedrückten Schwamm.

- ⇒ Reinigen Sie die Schüssel , den Quirlaufsatz , den Deckel  und den Standfuß  unter fließendem Wasser und trocknen Sie diese mit einem Trockentuch.
- ⇒ Alternativ können alle Teile, bis auf den Motorblock , in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Fehlfunktionen beseitigen

Symptom:

Der Universalzerkleinerer schaltet sich nicht ein.

Mögliche Ursache und Abhilfe:

- Eine Haushaltssicherung ist defekt.
Überprüfen Sie die Haushaltssicherungen und erneuern Sie diese gegebenenfalls.
- Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie eine andere Netzsteckdose aus.
- Der Universalzerkleinerer ist möglicherweise defekt.
Überprüfen Sie die Anschlussleitung und den Netzstecker auf Schäden. Lassen Sie den Universalzerkleinerer von Fachpersonal überprüfen.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

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.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Schraven

Service- und Dienstleistungs GmbH

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

AT Kompernaß Service Österreich

Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)

e-mail: support.at@kompernass.com

CH Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com